

Van: de Biotheek <biotheek@bioforum.be>
Aan: Abonnementen Netknipsels
Datum: 10/23/2008 12:03 PM
Bijlagen:  [Biotheekkrant258_23_10_2008.doc](#) (343 kB)
Onderwerp: Biotheek Netknipsels #258 - 23 oktober 2008

In deze editie onder meer veel positief grootkeuken-nieuws, een hartverwarmend metrobericht over de biologische leef- en teeltwijze van de Paus alsook een bericht over biomelk. Dat zou volgens een Zweedse studie niét meer vitamines bevatten dan gangbare melk. Het is nog maar eens duidelijk dat we niet alle landbouwers over dezelfde kam kunnen scheren: er zijn gangbare boeren die heel duurzaam bezig zijn, en er zijn biologische boeren die meer intensief bezig zijn. Het lijkt ons dat er nu een studie nodig is waarin het effect van de verschillende rantsoenen vergeleken wordt, om te weten hoe gezond de melk is. Niet voor niets heb je nu bijvoorbeeld al grasmelk.

Witte motorgroeten,

Geertje Meire & Peggy Verheyden
Medewerksters Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

[EU - Subsidieregeling voor promotie biologisch](#)
[EU - EU Promotes Organic Food](#)
['Omzet van biologische producten kan in 3 jaar verviervoudigen'](#)
[Paus Benedictus XVI eet biologisch](#)
[NL - Residumonitoringssysteem voor de biologische sector ontwikkeld](#)
[Bioflora brengt duurzame boeketten op de markt](#)
[Website SKAL vernieuwd](#)

Landbouwer

[Biomelk heeft niet méér vitamine](#)
[GGO-vrije teelten in Vlaanderen: verleden tijd?](#)
[USA: Public turning against GM food?](#)
[Spoelworm is hardnekkig probleem in biologische varkenshouderij](#)
[Telen in stroken biedt perspectief in biologische glastuinbouw](#)
[NL - 'Biologische geitenhouders dreigen over te stappen op gangbaar'](#)
[Beleving van food & fun op de boerderij](#)

Verwerker

[Cargill introduceert Gerkens biologische cacaopoeder](#)
[IT - First school for organic bakers in Italy](#)
[Biologische producten rukken op in catering](#)
[Miko levert fairtrade én groene koffie aan bedrijven](#)
[NL - Week van de Smaak in Nederland: ook de zorgsector deed mee](#)
[IT - School canteens in Milan, Florence and Genoa](#)

Verkooppunt

[Bioshop De Pimpernel bestaat dertig jaar](#)
[Kostprijs biologisch ei stijgt](#)
[Supermarkten moeten early innovators in biologisch beter bedienen](#)
[NL - Eerste biologische cafetaria in Nederland geopend](#)

En de Bio-kalender

[EU - Subsidieregeling voor promotie biologisch](#)

Organisaties die promotieprogramma's voor Europese landbouwproducten organiseren kunnen bij Dienst Regelingen cofinanciering aanvragen. In de periode van 8 oktober tot 30 november is de subsidieregeling opengesteld. De EU ondersteunt via deze regeling promotieprogramma's voor fruit, bloemen- en planten, zuivel- en vleesproducten uit de biologische landbouw. De EU vergoed maximaal 50 procent van de kosten van het programma. Voor de acties gericht op kinderen in onderwijsinstellingen wordt 60 procent vergoed. Zie ook: www.agd.nl

Bron: Biofoodonline.nl, 15/10/2008

EU - EU Promotes Organic Food

The European Commission is finally saying what food safety, nutrition and environmental experts have been saying for decades: "Organic farming: Good for nature, good for you."

That's the slogan of the EU's new promotional campaign to support organic food, which includes 21 initiatives to grow the organic market, improve standards and increase efficiency. The EU, for example, is providing free marketing materials to organic farmers and producers.

Europe's organic market continues to enjoy healthy growth. The 182,305 organic operators in the EU-25 in 2005 were 13 percent higher than 2004. Sales are growing between 5 and 30 percent per year, depending on the Member State. The highest market penetrations are in Austria, Denmark and Switzerland, and the largest organic areas are in Italy, Spain and Germany, respectively.

For more information, visit the EU's new organic website: <http://ec.europa.eu/agriculture/organic>

Bron: AgWatch Europe, Autumn 2008

'Omzet van biologische producten kan in 3 jaar verviervoudigen'

Peter Jens, de nieuwe voorzitter van Biologica, ziet veel mogelijkheden voor producenten van biologisch voedingsproducten. Hij denkt het mogelijk is om in drie jaar tijd de omzet van biologische producten te verviervoudigen. Nu schommelt de landelijke omzet in biologische producten nog rond de 2% van de totale omzet in voedingsmiddelen. In 2011 moet dat 10% kunnen zijn, meent Jens. De economische malaise die toe dreigt te slaan, ziet hij juist als een kans voor de biologische sector.

De biologische sector is veel beter dan de gangbare landbouw in staat alle maatschappelijke kosten van productie in beeld te brengen, stelt Jens. Supermarkten aandeelhouders van bedrijven moeten oog krijgen voor de het immateriële belang van de landbouw. Dat betekent dat de landbouw hogere marges moet worden gegund. We moeten samen kijken, hoe een verantwoorde productie mogelijk gemaakt kan worden. Daarover wilde Biologica-directeur afspraken maken.

Ook de financiering van de landbouw moet op de schop, vindt Jens. De financieringslasten van boerenbedrijven lopen uiteen van 30 tot 50% en dat is te hoog. Jens wil proberen dat onderwerp op de agenda te krijgen. Hij denkt dat het goed is om na te gaan of een ander financieel systeem mogelijk is, dat de landbouw beschermt tegen hoge lasten. Daarvoor moet er naast de euro wellicht een andere monetaire eenheid komen, waarmee niet gespeculeerd kan worden. De overheid moet over zo'n munt die bijvoorbeeld exclusief is bedoeld voor de financiering van de landbouw alle zeggenschap houden. In Zwitserland bestaat zo iets al, weet Jens. Een dergelijke munt wordt ook door de Belgische econoom Bernard Lietaer gepropageerd.

bron: Trouw, geknipt uit AgriHolland.nl, 22/10/08

Paus Benedictus XVI eet biologisch

De paus is een groene jongen. In de Vaticaanse tuinen is onlangs een moestuin aangelegd waar op strikt biologische wijze groenten en fruit worden gekweekt voor paus Benedictus XVI. Dat schrijft de site katholieknederland.nl op gezag van de Vaticaanse krant Osservatore Romano. In de biologische moestuin worden gewassen geteeld die volgens de krant «100% natuurlijk» zijn. Er worden dus geen chemische bestrijdingsmiddelen gebruikt, maar uitsluitend natuurlijke mest. In de overige 22 hectare van de Vaticaanse tuinen mag wel kunstmest worden gebruikt. De groene paus heeft echter gevraagd om die zoveel mogelijk te vervangen door natuurlijke middelen.

www.vatican.va

bron: Metro, 23/10/08

NL - Residumonitoringssysteem voor de biologische sector ontwikkeld

Wageningen UR heeft in samenwerking met de Vereniging Biologische Productie- en handelsbedrijven (VBP) en enkele ondernemers uit de sector een gezamenlijk residumonitoringssysteem ontwikkeld: VBP Bio-KAP. Hiermee

is een belangrijke stap gezet in de verdere professionalisering van de biologische sector. Bijzonder in dit project is de samenwerking met Skal, dat ook als deelnemers gaat participeren in het systeem. Skal doet een jaarlijkse financiële bijdrage en zal extra controle-inspanningen gaan doen bij bedrijven die niet aan het systeem deelnemen.

Het VBP Bio-KAP is gericht op continue monitoring van biologische voedselketens om residuniveaus van bekende probleemstoffen te beheersen. Met deze kwaliteitsborging kan het VBP Bio-KAP zo effectief invulling geven aan de gezamenlijke verantwoordelijkheid van de biologische sector voor de voedselveiligheid. Ook kan het VBP Bio-KAP bijdragen aan meer vertrouwen in de kwaliteit van biologische producten. De gangbare sector gebruikt al meer dan tien jaar een vergelijkbaar monitoringsysteem.

Convenant

Elk bedrijf dat zich bij VBP Bio-KAP aansluit ondertekent een zogenaamd convenant waarin de rechten en plichten zijn vastgelegd. Dit convenant is een overeenkomst tussen het aangesloten bedrijf en VBP, de beheerder van het monitoringsysteem. In het convenant staan zaken vastgelegd over verantwoordelijkheden en rollen, verstrekking en verwerking van gegevens, publicatie en anonimiteit, productgroepenindeling, bemonsteringsprotocol, normering, risicokarakterisering, procedure positieve uitslag, aanmeldingsprocedure, etc. Voor de continuïteit en de professionaliteit van het systeem is een stelsel van duidelijke afspraken over de samenwerking onontbeerlijk.

Voordelen

Deelname aan het systeem biedt een aantal voordelen:

- Delen van analyse-informatie, dus een groter inzicht dan op basis van eigen data verkregen kan worden.
- Extra controledruk vanuit Skal bij bedrijven die niet deelnemen aan VBP Bio-KAP.
- Ondersteuning vanuit VBP, Skal en LNV bij het opvragen van tekst en uitleg van leveranciers, certificeerders en overheden over het voorkomen van een te hoog residugehalte in geleverde producten.
- Imagovoordeel, omdat uw bedrijf deelneemt aan dit kwaliteitssysteem. In de nabije toekomst wordt een logo ontwikkeld waarmee u dit in uw communicatie naar derden kenbaar kunt maken.
- Ondersteuning vanuit het ministerie van LNV, die het liefste ziet dat zoveel mogelijk Nederlandse bedrijven in bio handel en verwerking zich aansluiten bij dit systeem.

Start najaar 2008

Het VBP Bio-KAP start in het najaar van 2008 met de eerste deelnemers. De kosten voor deelnemers bedragen 500 euro per jaar en een eenmalige financiële bijdrage van 1000 euro. Geïnteresseerden kunnen informatie inwinnen bij het VBP (bavo@vbpbiologisch.nl).

Bron: Biokennis, 17/10/2008

Bioflora brengt duurzame boeketten op de markt

Bioflora brengt 100 procent biologische bloemen op de markt, en introduceert tegelijkertijd een concept voor duurzame boeketten.

De biologische bloemen hebben het EKO-keurmerk en zijn 100 procent biologisch geteeld. Het assortiment bevat tien tot vijftien soorten, waarvan sommige niet altijd leverbaar zijn. Om toch jaarrond gevarieerde en duurzame boeketten te leveren, is het concept Made with ontwikkeld.

Dit houdt in dat boeketten met biologische bloemen worden aangevuld met bloemen van geselecteerde, duurzaam werkende kwekerijen. De producten van deze kwekerijen voldoen aan de eisen van de biologische teelt, en van de MPS-A+-teelt.

Bron: AgriPress, 17/10/2008

Website SKAL vernieuwd

Op 8 oktober jl. is de nieuwe website van Skal gelanceerd. De website kent een gebied dat speciaal bestemd is voor geregistreerde bedrijven. Elke geregistreerde ontvangt daarom een brief met daarin de inlognaam en het wachtwoord. U kunt voortaan als geregistreerd bedrijf op www.skal.nl uw bedrijfsgegevens inzien zoals die bij ons bekend zijn. Verder zit de website totaal anders in elkaar. Uitgangspunt is het gemak voor de gebruiker. De nieuwe website is daarom veel specifiekier gericht op plantaardige productie, veehouderij, bereiding van levensmiddelen, import, handel en opslag.

Bovendien is het nu mogelijk een certificaat of bedrijf op te zoeken met behulp van een naam of Skalnummer. We

hopen dat u met de nieuwe website uw voordeel zult doen. Als u suggesties voor verbeteringen heeft horen we die natuurlijk graag.

Aanbevelingen voor nog betere naleving. Zo'n 30 vertegenwoordigers vanuit de bio-sector, overheid en controleinstanties kwamen 12 september jl. bij elkaar rond het thema "naleving bevorderen van de bio-regels". Tijdens deze ontmoeting kregen de aanwezigen als eerste de resultaten te horen van een onderzoek naar het toezicht van Skal, uitgevoerd door het Verwey-Jonker instituut. De belangrijkste conclusies van dit onderzoek zijn dat de bio-sector de regels opvallend goed naleeft. Verder voldoet het toezicht van Skal aan de professionele eisen van deze tijd en is het nu toe aan verdere verdieping. Ambitieuze als Skal is, was de bijeenkomst bedoeld om concrete ideeën op te doen hoe we de naleving verder kunnen bevorderen. Uit de groeps gesprekken bleek voortdurend dat gestructureerde en heldere communicatie tussen Skal, overheid en de sector daarvoor een heel belangrijke basis is. Ook moeten de partijen steeds weer duidelijk maken wat hun rol is in het geheel: de overheid stelt regelgeving vast, de sector leeft de regels na en Skal ziet toe op de naleving. Enkele belangrijke uitdagingen: voor Skal om het toezicht verder te verdiepen en voor de sector en ondernemers individueel om nog meer eigen verantwoordelijkheid te nemen. Het Skal-bestuur gaat de aanbevelingen vanuit deze ontmoeting meenemen bij de opstelling van het jaarplan 2009. Al met al: een geslaagde en constructieve bijeenkomst. Bron: Skalnieuwsbrief d.d. oktober 2008

Bron: Skal Nieuwsbrief, 10/2008

Biomelk heeft niet méér vitamine

Tussen de vitaminegehalten van biologische en gangbare melk zijn geen verschillen. Dat heeft de Zweedse landbouwniversiteit (SLU) vastgesteld. De onderzoekers stoelen deze conclusie op een vergelijking van de melk van 20 biologische en 20 gangbare bedrijven met elk minstens 40 koeien. Het resultaat wijkt af van eerder onderzoek in Denemarken, waarbij werd geconstateerd dat biomelk meer vitamine E bevat.

De Zweden schrijven hun afwijkende resultaat toe aan het feit, dat Deense gangbare melkveehouders veel kuilmais inzetten. Dit is vitamine-arme dan kuilgras. Mais is in Zweden geen gebruikelijk voedermiddel.

Bron: Biofoodonline.nl, 15/10/2008

GGO-vrije teelten in Vlaanderen: verleden tijd?

Deze week keurde de Vlaamse regering het ontwerpdecreet 'coëxistentie' goed. Dat ontwerpdecreet bepaalt hoe landbouwteelten met GGO-zaden samen kunnen bestaan met teelten die uitdrukkelijk kiezen voor zaden die niet genetisch gemodificeerd zijn. Als koepel van de biologische landbouw en voeding is BioForum Vlaanderen vzw tevreden dat er een decreet is, maar er blijven toch teveel vragen. Zal in de toekomst GGO-vrije teelt in Vlaanderen nog mogelijk zijn?

Vooraf is het belangrijk te stellen dat de biologische landbouw er uitdrukkelijk voor kiest om GGO-vrij te telen. Daar zijn meer dan genoeg redenen voor. Bio doet dat enerzijds uit respect voor het natuurlijke systeem en voor de plantenrijkdom. Volgens de Wereldvoedselorganisatie ging in de 20ste eeuw 75% van de plantenrijkdom in de voedselgewassen verloren. GGO-teelten leiden tot een verdere verschrapping van de biodiversiteit.

Daarnaast vraagt bio voorzichtigheid, uit respect voor het principe van duurzaamheid. Op dit ogenblik kan niemand inschatten wat de gevolgen van GGO's voor mens en dier zullen zijn. En tenslotte gaat de biosector uit van respect voor de autonomie van de boerin en de boer. Gentechnologie zorgt er immers voor dat de industrialisering van de landbouw zich verder zet.

Om de GGO-vrije teelt ook in de toekomst te kunnen waarborgen, is er meer nodig dan dit coëxistentiedecreet. Zoals vaak hangt veel af van de uitvoeringsbesluiten die zullen volgen. Die besluiten moeten de keuzevrijheid van de landbouwer absoluut garanderen. De bioboer(in) heeft er niet om gevraagd dat er GGO-teelten komen, en toch zal hij/zij moeten bewijzen GGO-vrij te telen. Dat is een omkering van de bewijslast, waarmee BioForum Vlaanderen vzw het niet eens kan zijn. Het zou rechtvaardiger zijn als de bioboer(in) alle geleden schade kan verhalen op wie wel GGO-gewassen teelt. BioForum wil dat het fonds dat zal worden opgericht, alle schadevergoedingen voor bioboeren verzekert.

Ook pleit BioForum ervoor dat de Vlaamse regering voor de uitvoeringsbesluiten kijkt naar wat Wallonië heeft beslist. Daar zal er een volledige transparantie zijn, waardoor iedereen toegang kan krijgen tot het register waarin alle GGO-percelen worden opgenomen. Wallonië kiest ook voor voldoende isolatie-afstanden. Voor maïs -de enige GGO-teelt die in Europa toegelaten is- kiest men voor 600 meter tussen een GGO- en een niet-GGO-perceel. In Vlaanderen spreekt me nu van 50 meter, wat absoluut onvoldoende is. Ook heeft Wallonië duidelijke criteria opgesteld voor de creatie van GGO-vrije zones: drie boeren die samen 250 ha aansluitend terrein bezitten, kunnen

deze zone GGO-vrij verklaren. In Vlaanderen is hiervoor 1000 ha voorop gesteld, een bijna onmogelijke opdracht.

Dat deze scherpe aflijning noodzakelijk is, bewijst het voorbeeld van het Spaanse Navarra. Daar hebben bioboeren de maïsteelt moeten opgeven omdat het niet meer mogelijk was maïs GGO-vrij te telen. De bioboeren in Vlaanderen willen dit voorkomen en rekenen op de Vlaamse regering om de biolandbouw effectief te beschermen. Want bio is het enig wettelijk bepaald GGO-vrij landbouwsysteem. Bron: Bioforum

Bron: Biofoodonline.nl, 15/10/2008

USA: Public turning against GM food?

GM food has been sold widely and for many years in the USA without consumers being aware of what they are buying. The pro-GM lobby in the USA has used this as evidence that the public are at least neutral on the issue of GM food. 87 % of Americans, however, believe that their food should carry a label telling them whether GM products have been used in it or not. But almost none do. If they were given a choice, over 50 % of Americans said they would not eat GM food.

The genetically engineered bovine growth hormone (rBGH) produced by Monsanto in 1994 is injected into dairy cows to increase the yield of milk. The GM hormone has faced criticism internationally since its launch on the grounds of both human health risks and animal welfare concerns. While the EU and Canada rejected it, it was deemed safe by the US Food and Drug Administration and the World Trade Organisation, and has been used widely in the US dairy industry, without any labelling of the milk as GM-produced. Monsanto worked very hard to ensure that consumers have no way to make a choice by getting some US states to ban dairies from selling their milk with no artificial growth hormone labels. But increasing consumer awareness of rBGH in the US has caused sales of the milk to plummet. Between 2002 and 2007 use of the hormone fell by 23% and the proportion of US cows being injected with rBGH fell from 25% to below 17%.

Understanding their customers wishes, many major retailers, processors and producers have recently moved to ban rBGH from their products, with Walmart, Safeway, Starbucks, Kraft and many more ensuring that their customers can buy GMO free dairy products for themselves and their families. Opposition to the use of this hormone has grown so much that Monsanto announced last month that they would be selling off the failing product. As well as this growing consumer rejection of GM food in America, GM companies have had to face opposition by US farmers and regulatory authorities to a series of new GM products.

Both GM rice and GM wheat faced such strong opposition from farmers that they never made it out of field trials, and have never been grown commercially in the USA. Hardly any GM sweet corn for human consumption is grown either (as opposed to maize grown for animal feed), for the simple reason that it tastes so bad that consumers won't buy it. Attempts to launch GM alfalfa, America's fourth most widely grown crop, have also fallen flat. Farmers took legal action against the release of the crop and won. In 2007 the USDA was ordered to withdraw its approval of the GM alfalfa, a ban was placed on all planting of the crop and the sale of GM alfalfa seeds has now been prohibited throughout the USA. There is also evidence that US plant breeders are rejecting GM technology in favour of more reliable and effective methods such as marker assisted selection. Despite soya being one of the most widely grown GM crops, the newest high-yielding soya strains are non-GM.

For the first time in the USA, a major labelling initiative is underway that will finally provide consumers with the option of choosing a wide range of non-GM foods. The biggest companies in the natural and organic industry have united to develop a non-GMO label scheme that offers consumers the choice they clearly wish for, backed up by a robust verification system to ensure that it is a claim they can trust. This new 'Non-GMO Project' will be launched next year. It is led by a group of companies with combined annual sales of at least \$12 billion - equivalent to almost 10% of the entire UK food and drink industry. Around four hundred companies across the US and Canada have pledged their support, and at the outset around 28,000 different products are likely to be covered by the scheme.

With US consumers, farmers and politicians losing their enthusiasm for GM crops, it is not surprising that the GM industry has scaled up its efforts to find a new market in the EU. But in Europe, over 175 regions and over 4,500 municipalities and local areas have declared themselves GMO-free. Major countries that once supported GM, like France and Germany, no longer do so, and the Republic of Ireland, Northern Ireland, Scotland and Wales are all committed to GM-free policies. It is just the strongly pro-GM English Government that looks increasingly out of touch with what consumers really want.

<http://www.soilassociation.org/gm>

Bron: www.organic-market.info, 21/10/2008

Spoelworm is hardnekkig probleem in biologische varkenshouderij

Spoelwormen kunnen in de varkenshouderij voor schade zorgen en daarom krijgen bijna alle varkens in Nederland antiwormmiddelen toegediend. Biologische varkenshouders proberen weinig medicijnen te gebruiken en zoeken naar preventieve behandelingen. De huidige preventieve methoden zijn nog niet afdoende, zodat de antiwormmiddelen voorlopig nog wel nodig blijven. Met het sturen van het mestgedrag en het schoonspuiten van de buitenuitloop is een spoelworminfectie niet te voorkomen, zo blijkt uit onderzoek van de Animal Sciences Group van Wageningen UR.

Spoelwormen zorgen voor slechtere technische resultaten, een verminderd welzijn, verhoogde kans op longaandoeningen en afgekeurde levers op het slachthuis. De bestrijding van spoelworminfecties is lastig. De vrouwelijke wormen kunnen wel 500.000 eitjes per dag produceren. Bovendien kunnen de eieren tot enkele jaren in leven blijven. Door contact met mest te vermijden kan de kans op besmetting met spoelwormen worden beperkt. Het mestgedrag van biologische vleesvarkens is in een groot hok goed te sturen met de juiste plaatsing van lignest, voerbak, drinkbak en buitenuitloop. Maar ook met het verminderen van het contact met de mest en het schoonspuiten van de uitloop vermindert het aantal spoelworminfecties niet.

In het afgelopen jaar hebben ASG-onderzoekers in het bijzonder gekeken naar het effect van het schoonspuiten van de uitloop, 10 weken na opleg van de biggen. Het idee is dat biggen zonder spoelworminfectie worden opgelegd. In de schone hokken bevinden zich toch altijd wat spoelwormeieren die de biggen vanaf de eerste dag binnen krijgen. Na zo'n 6 weken zijn de wormen die zich hebben ontwikkeld uit deze eieren volwassen en produceren ze zelf eieren. Deze eieren hebben minimaal 4 weken nodig om infectieus te worden. Dus, minimaal 10 weken nadat de biggen in de hokken zijn gebracht is herbesmetting mogelijk.

Om het effect te kunnen zien, was de helft van de varkens bij opleg besmet en de andere helft niet. Als de onbesmette varkens in de mest en aan de slachtlijn nog steeds vrij waren van eitjes in de mest en gezonde levers hadden, dan was de methode succesvol. De varkens uit de schoongespoten hokken hadden echter net zoveel problemen met spoelworminfecties als de varkens uit de niet-schoongespoten hokken. Het verminderen van contact met besmette mest werkt dus onvoldoende.

Bron: www.agriholland.nl, 20/10/2008

Telen in stroken biedt perspectief in biologische glastuinbouw

De bodem vrij houden van bodemziekten zoals aaltjes en verticillium blijkt een grote opgave voor de biologische glastuinder. Door de teeltbedden op te delen in stroken en naast een strook gewas ook een strook groenbemester te zaaien, vergroot de glastuinder de vruchtwisseling. Op de onbeteelde strook kan bovendien nog een natuurlijke grondontsmetting plaatsvinden. De gebroeders Verbeek experimenteren met het nieuwe teeltsysteem, de zogenaamde Köver methode. André van der Wurff van WUR Glastuinbouw begeleidt de proeven en meet de effecten van het systeem.

Het teeltsysteem is ontleend aan werkwijze van een biologisch dynamische teler, die de komkommerteelt afwisselt met de teelt van Afrikaantjes en niet meer stoomt tegen knobbelaaltjes. In het Köversysteem dat de gebroeders Verbeek toepassen wordt ook een barrière tussen de stroken aangebracht. Tot 45 centimeter diep is een verticale afscheiding ingegraven.

Uit de proeven met de stroken en teelt van afrikaantjes blijkt dat het dodende effect vooral wordt verklaard door de stoffen die vrijkomen uit de wortels. Het is daarom belangrijk om de tagetes voorafgaande aan een teelt in te zetten. Waarschijnlijk wordt het effect door freezeën versterkt, dit wordt nu onderzocht. Aaltjes worden door de nematicide werking gedood, dit in tegenstelling tot de toepassing in aardbeien, waarbij de wortellesie aaltjes sterven na het aanpakken van de wortel. Met deze wetenschap gaan de gebroeders Verbeek komend jaar de gewasresten intensiever inwerken.

Het nieuwe teeltsysteem is uitgetoetst in de teelt van komkommer, tomaten en paprika. Alleen voor paprika geldt dat de productie achterblijft ten opzichte van het traditionele systeem. Maar bij de komkommerteelt ligt het opbrengstniveau van de derde teelt op gelijk niveau. Ook de smaaktoemaat Aranca evenaart het productieniveau. Bij de paprika duurt het lang voordat het gewas de ruimte vult en het licht benut voor productie. Hier zijn de verschillen nog groot tussen beide teeltsystemen. Na enkele aanpassingen en betere sturing tijdens de teelt biedt het

Köversysteem mogelijkheden voor komkommer en tomaten.

Bron: www.biokennis.nl, 16/10/2008

NL - 'Biologische geitenhouders dreigen over te stappen op gangbaar'

Biologische geitenhouders dreigen weer over te stappen op de gangbare geitenhouderij als de huidige situatie in de sector te lang aanhoudt. Dat vreest Gerrit Verhoeven, voorzitter van belangenorganisatie de Groene Geit en zelf een van de grootste biologische melkgeitenhouders van Nederland. Op dit moment is de gangbare geitenhouderij lonender dan de biologische. Verhoeven: "De helft van de biologische bedrijven draait boven de eigen kostprijs. Deze ondernemingen verkeren in de gevarezone."

Volgens de jongste kostprijsberekening van het Louis Bolk Instituut bedraagt de berekende kostprijs in de biologische sector dit jaar gemiddeld ruim 80 cent per liter, bij 7% vet en eiwit. Daarmee zit er een gat van ruim 11 cent tussen kost- en opbrengstprijzen. De gemiddelde opbrengst per liter ligt op bijna 69 cent. "Door de steeds strengere eisen, zoals volledig biologisch voer, stijgen onze kosten en moeten we echt een betere vergoeding hebben", aldus Verhoeven.

Bron: *Agrarisch Dagblad*, geknipt uit www.agriholland.nl, 17/10/2008

Beleving van food & fun op de boerderij

Hoe beleven consumenten multifunctionele landbouw, ofwel food & fun op de boerderij? Dit is de eerste vraag die de Themawerkgroep 'multifunctionele landbouw en directe verkoop' laat onderzoeken. Kennis van deze beleving is van belang voor ondernemers om hun klanten beter te bedienen en hun bedrijf te ontwikkelen. Food & fun staat voor (voedsel) producten die direct op een boerderij gekocht worden en voor allerlei activiteiten die plaatsvinden op de boerderij. Consumenten dus die een kilo boerenkaas bij de boer kopen of die met collega's vergaderen op de boerderij en daarbij de mogelijkheid hebben om even op de boerderij te kijken, voelen en ruiken. In de biologische landbouw zijn veel bedrijven multifunctioneel bezig. Daarbij is een sterke band met de consument van groot belang. Maar waarom komt deze consument naar de boerderij, koopt hij daar zijn voedsel? Hierover wil de Themawerkgroep meer te weten komen.

Onderwerpen die in dit kwalitatieve consumentenonderzoek zijn:

- Welke associaties hebben consumenten bij de multifunctionele boerderij?
- Wat zijn redenen om een food & fun boerderij te bezoeken?
- Wat is de rol van de boer/boerin in het beeld van de consument?
- Wat is het belang van een biologische productiewijze op een food & fun boerderij?
- Welke verschil in beleving is er tussen food & fun en niet multifunctionele boerderijen?
- Zijn food & fun boerderij authentiek en waarom?

Met deze vragen komt het brede speelveld van percepties en motivaties van consumenten in beeld. Hiermee kunnen multifunctionele ondernemers hun voordeel doen.

De resultaten van dit onderzoek dienen als basis voor vervolgonderzoek. Volgend jaar kan er met een meer kwantitatieve methode gewerkt worden vanuit de informatie die gevonden wordt in dit onderzoek.

Het onderzoek is na de zomer van 2008 gestart en loopt tot het einde van het kalenderjaar 2008. Via BioKennis wordt u op de hoogte gehouden. De resultaten van het onderzoek zullen besproken worden in een workshop tijdens de BioVak 2009.

De Themawerkgroep is in opdracht van de Vakgroep Biologische Landbouw LTO/Biologica in juni 2008 opgericht. De werkgroep, met daarin de verschillende takken in de multifunctionele landbouw, bundelt de kennisvragen en begeleidt de voortgang van onderzoek.

Meer informatie: Daniël de Jong, ASG van Wageningen UR, daniel.dejong@wur.nl

Bron: biokennis.nl, 20/10/2008

Cargill introduceert Gerkens biologische cacao poeder

Cargill heeft twee biologische cacao poeders geïntroduceerd, Gerkens 10/12 natural en 10/12 lightly alkalized. De eerste is vooral geschikt voor zuivelproducten, ijs en mixen. De tweede is meer geschikt voor bakproducten en coatings. De nieuwe biologische cacao poeder zijn ook kosher.

Gerkens Cacao, van oorsprong een Nederlands bedrijf, is bekend om haar hoge kwaliteit cacao poeder en technische expertise. "Het nieuwe biologische cacao poeder toont aan dat Cargill Cocoa & Chocolate in staat is

tegemoet te komen aan de consumentenwens naar hoge kwaliteit biologische producten", stelt Hugo van der Goes van Cargill Cocoa & Chocolate.

Bron: Cargill, geknipt uit www.foodholland.nl, 21/10/2008

IT - First school for organic bakers in Italy

In Bologna, the first school for operators specialized in organic bakery has opened its doors. The association Pasta Madre has launched the initiative to address people who intend to open a bakery in their town, bakers who work the conventional way and want to convert to organics and people who are looking for different job opportunities, reports Suolo e Salute. The basis of the course are the fundamentals of preparing bread, followed by bread dough for several special breads like with emmer and kamut, bread with seeds, etc. Cakes, pizza, pies and other baked goods are also prepared. Between the stages of processing the course will teach some theory like the principles of healthy nutrition.

The school is located at Villa Torre at Ozzano dell'Emilia (Bologna), a former residence which was renovated with a wood-burning oven. The first course started on October 4, 2008, and the next one will be held in November.

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

Biologische producten rukken op in catering

De afzet van biologische producten is in de afgelopen twee jaar aanzienlijk gegroeid, zowel via retailers als via bedrijfsrestaurants. Bij de vleeswarenfabrikant Huis van Beleg bedraagt het aandeel biologisch 17%. Ook andere eerlijke en hoogwaardige producten vinden ingang bij de consument. Henk Groeneveld, verbonden aan bakkerij Bussing, signaleert dat broden luxer en authentieker worden. Zie ook: www.mkbnet.nl

Bron: www.biofoodonline.nl, 15/10/2008

Miko levert fairtrade én groene koffie aan bedrijven

Miko Coffee Service richt zich tot de out of home markt met een totaalconcept voor koffie- en warme drankvoorziening. Dagelijks verzorgt Miko de koffie-, frisdrank- en snackvoorziening bij bedrijven, overheidsdiensten en horecazaken. Miko biedt een fairtrade én groene koffie aan: Puro Fairtrade Coffee. Deze koffie is gelabeld met het Max Havelaar keurmerk. Max Havelaar garandeert dat de koffietelers een eerlijke prijs voor hun koffiebonen krijgen. Zo zijn de kleine koffieboeren zeker van een inkomen waarmee ze hun gezin kunnen onderhouden. Dankzij die vaste minimumprijs houden ze ook een marge over waarmee ze zelf projecten kunnen realiseren en bijgevolg investeren in hun toekomst. Voor elk kopje koffie staat Puro ook een financiële bijdrage af aan de natuurbeschermingsorganisatie World Land Trust om bedreigde stukken tropisch regenwoud aan te kopen en duurzaam te beheren. Specifiek helpt Puro in Ecuador het reservaat Cerro Candelaria te beschermen, een uniek stuk nevelwoud. Puro steunt ook het Corporate Funding Programme, dat de krachten tussen bedrijven en NGO's bundelt. Zo financiert Puro duurzame projecten van CDI Bwamanda, dat zich al jarenlang inzet in Congo om de lokale bevolking op eigen benen te helpen staan. Purokoffie is een topmengeling van koffiebonen die geteeld worden door artisanale boeren die van jongs af aan betrokken zijn bij de koffieteelt en bijgevolg experts in hun branche zijn.

Tel : +3227141090

Meer info: www.purocoffee.com

Bron: www.foodservicesmedia.be, 22/10/2008

NL - Week van de Smaak in Nederland: ook de zorgsector deed mee

Tijdens de Week van de Smaak in Nederland, van 22 tot en met 28 september 2008, vonden honderden activiteiten plaats waarin smaak centraal stond en waarin ambachtelijk bereid voedsel en biologische, streek- en seizoensproducten de hoofdrol speelden. Dit jaar riep de organisatie naast winkels, restaurants en eetcafés ook zorginstellingen op om activiteiten rond eten en drinken te organiseren. Verschillende zorginstellingen deden mee met de zogeheten 'Mooie maaltijd'. Vooral in Brabant en Limburg waren de instellingen enthousiast.

In zorginstelling Sint Joris in Oirschot (Noord-Brabant) konden bewoners genieten van verse streekproducten. Hoofdvoeding Ton de Louw sprak met boeren af dat ze gedurende een week iedere dag aan Sint Joris zouden leveren. Met hun producten maakte hij gerechten waarop hij op ambachtelijke wijze de smaak van vroeger trachtte te creëren. Er werd brood geserveerd gemaakt in een watermolen uit de buurt, waarvan de bewoners een video te zien kregen.

De Louw doet het echt voor de bewoners, en kreeg dan ook veel positieve reacties. Hij is heel tevreden over het resultaat. "Het liefst zou ik elke dag de Week van de Smaak vieren. Vooral het convenience koken in centrale keukens is slecht voor de inspiratie van koks. Door deze week laait de discussie weer op." De Louw staat zeker niet alleen in de zorgsector om te vinden dat deze week een vervolg moet krijgen. "De kwaliteit van groente en fruit is laag. Het zou mooi zijn als we biologische tuinbouwproducten dagvers van de grond, tegen inkoopprijs konden kopen. Nu is het gewoon te duur om meer met biologische producten te doen."

Hoewel zijn normale werk blijft liggen door de Week van de Smaak, vindt De Louw het zeker de moeite waard. "Het kost veel tijd, maar het is wel mooie tijd. Voeding is belangrijk, maar sfeer ook."

Bron: samenvatting van artikel 'Smaken van vroeger' uit Grootkeuken 10, 10/10/2008

IT - School canteens in Milan, Florence and Genoa

While Milan and Florence stock up, Genoa eliminates organic food

Florence is increasing its amount of organic food in school canteens. Last year, 85% of products used in school canteens were organic. Now Florence points at 90 % and in addition, wherever possible, they focus is on direct supply. There is also room for ethnic dishes and Fair Trade products. "The health of children and adults of the future depends on nutrition," said the Assessor of Education, Daniela Lastri. "So the Commune of Florence pays much attention to the service of canteens by investing in facilities and the promotion of organic products. In 1999, only 20 % of organics were used, and now Florence has almost reached 90 %." Vending machines have also been put up to sell raw milk and organic fruit.

Milan focuses on organics and counts on tasters to avoid unnecessary waste. This is definitely an innovative formula for the success of Milano Ristorazione, which manages the service for the Commune of Milan. According to Michele Carruba, president of Milano Ristorazione, in kindergartens more than 90% of ingredients used come from organic farming. In primary schools and above, however, mainly integrated agricultural products are used. Menus are reviewed periodically. The process is simple: the scientific committee composed of paediatricians and nutritionists, together with chefs and technicians, study the recipes. After that, a panel of about 1,200 school children in Milan taste and give their opinion.

Genoa has eliminated organic food from school canteens. "We have nothing against organic products," the Assessor Paul Veardo stated, "but after the experience we have made with school food it is necessary to make some corrections. Children like a round, red, large, apple. The organic ones are all given back: From the school canteen right to the garbage bin." - "To say that children do not like organic food is an old trick. Genoa clearly has a problem with quality control." Andrea Ferrante, president of AIAB, commented the news. He continued that in his memory nothing like this had ever happened before. This decision was definitely moving against the trend of other Italian school canteens which increased the amount of organic products. If the product quality was poor, this could not be blamed on the fact that products were grown organically. If anything was to say then it was that in all school canteens where organic products were introduced it was also necessary to initiate a thorough education on food.

www.aiab.it, www.greenplanet.net

Bron: www.organic-market.info, 26/09/2008

Bioshop De Pimpernel bestaat dertig jaar

Bioshop De Pimpernel in Turnhout bestaat dertig jaar. In november worden de klanten verwend met proevertjes, voordrachten en kortingen. Wat begon als winkeltje, is nu uitgegroeid tot een van de grootste natuurvoedingswinkels van de Kempen.

Dertig jaar geleden begonnen Wim Vochten en Rita Corthout een winkeltje met biologische producten. Eerst in de Herentalsstraat, later verhuisden ze naar het huidige pand in de Paterstraat. 'We begonnen met enkel de basisproducten, want meer was er in die tijd niet. We deden alles zelf, van het pletten van granen tot het maken van het brood', zegt Wim. 'We hebben veel geleerd door klein te starten en we hebben de winkel zien groeien tot wat hij nu is.'

Alles wat je in een klein warenhuis vindt, is in De Pimpernel te verkrijgen in biovorm. De zaakvoerders zijn gedreven door idealisme. 'Het ethische aspect is voor ons heel belangrijk en daarom bieden wij ook producten van eerlijke handel aan', zegt Rita.

Ondertussen zijn ook dochter Joke en haar vriend Ief Moris in de zaak gestapt. 'Ze hebben een jongere kijk op de dingen. Ze hebben onlangs ook hun diploma gezondheidstherapeut behaald.' Dat is dan ook het grote voordeel van de winkel. 'We hebben kennis van zaken en kunnen de mensen raad geven. Wij bieden al tientallen jaren ook gezondheidsproducten aan. Als gezond etende mens wil je ook op natuurlijke wijze worden geholpen.'

De winkel heeft ook een slaapafdeling. Daar worden bedden, matrassen en bijbehoren verkocht. Klanten kunnen er ook terecht voor het bijvullen van Ecover-schoonmaakproducten.

Heel de maand november staat in het teken van het dertigjarige bestaan. 'Elke dag is er wel iets te doen, we hebben bijvoorbeeld een dag rond cosmetica en we organiseren vier avondvoordrachten rond cholesterol, bachbloesems, gemmotherapie en etherische olieën', besluit Wim. (wlt)

www.bioshop-turnhout.be

Bron: Nieuwsblad -de Kempen, 18/10/2008

Kostprijs biologisch ei stijgt

De kostprijs van biologische eieren is sinds vorig jaar flink toegenomen. Prijsstijging van het voer is hiervan de belangrijkste oorzaak. De prijs van de legvoerders is in een jaar tijd met meer dan 10,00 euro per 100 kilogram gestegen, door de beperkte beschikbaarheid van biologische grondstoffen en als gevolg van het toegenomen aandeel biologische grondstoffen in het voer per 1 januari 2008.

De kostprijs is berekend voor biologisch-dynamische leghennen en biologische hennen in volièrehuisvesting en geeft een indicatie voor het 3e kwartaal van 2008. De kostprijs exclusief BTW bedraagt voor biologisch-dynamische eieren 17,2 cent per 1e soort ei en voor 'eko volière-eieren' 14,5 cent per 1e soort ei.

De voerkosten vormen meer dan 50% van de totale kostprijs. In de toekomst zullen de voerkosten waarschijnlijk wel dalen. Meer aanbod van biologische grondstoffen zal leiden tot lagere grondstofprijzen. De toename van het aandeel biologische grondstoffen, zoals de Europese regelgeving vereist zal echter een prijsverhogend effect geven. In 2010 moet 95% van de grondstoffen in het voer biologisch geproduceerd zijn en in 2012 moet dat 100% zijn.

Zie voor een tabel met een uitsplitsing van de kostprijs de site van bioKennis.

Bron: www.biokennis.nl, 17/10/2008

Supermarkten moeten early innovators in biologisch beter bedienen

Supermarkten moeten de early innovators in biologische producten beter leren bedienen.

Dat is de visie van Taskforce Marktontwikkeling Biologische Landbouw. Volgens campagnestrateeg van de Taskforce Andr Brouwer bestaat de groep early innovators uit een stel kritische consumenten die welwillend tegenover biologische voeding staan maar die ook bewijzen wil zien.

Brouwer ziet in de groep consumenten die biologisch willen eten een voorhoede-voorhoede. Deze groep kiest niet alleen voor biologisch, maar ook voor fair trade en minimale food miles. Omdat deze consumenten trendsettend zijn, zouden supermarkten meer rekening met hen moeten houden. Deze early innovators zouden vooral behoefte hebben aan transparantie en geloofwaardigheid op de winkelvloer. Via websites en verpakkingen willen zij de maatschappelijke meerwaarde van producten achterhalen.

Volgens ketenmanager Arend Zeelenberg van de taskforce kan beter inspelen op de behoeften van de early innovators leiden tot betere kansen bij de early adaptors. Door de kwaliteit van het product te benoemen en niet de landbouwmethode, kan het bijzondere van het biologische product gepresenteerd worden. Supermarkten moeten dan ook in ieder gangpad iets biologisch beschikbaar hebben.

Bron: Agripress, 16/10/2008

NL - Eerste biologische cafetaria in Nederland geopend

Op 11 oktober is in de Jan van Galenstraat in Amsterdam het eerste biologische cafetaria van Nederland 'Natuurlijk Smullen' geopend. Het cafetarie verkoopt ambachtelijke biologische producten zoals verschillende soorten belegde broodjes, verse dagschotels, snacks en verse zelfgemaakte biologische patat. Natuurlijk Smullen is opgericht vanuit het idee dat er zuinig omgesprongen moet worden met onze wereld zodat de ook de volgende generaties er van

kunnen genieten.

Bron: Natuurlijk Smullen, geknipt uit www.foodholland.nl, 10/10/2008

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:

http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/agenda_consue.aspx?siteID=1

Colofon

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

Deze knipselkrant verschijnt wekelijks met actuele informatie over de nationale en internationale biosector. De berichten worden zonder tekstwijziging (hooguit ingekort) geknipt en geplakt, met vermelding van hun bron.

Samenstelling: Peggy Verheyden & Geertje Meire. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan [geertje.meire\(ad\)bioforum.be](mailto:geertje.meire(ad)bioforum.be) of [peggy.verheyden\(ad\)bioforum.be](mailto:peggy.verheyden(ad)bioforum.be). Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 2000 relaties binnen de sector, de overheid en sympathisanten van de bioweek.

Aanmelden kan via de website: surf naar http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/form_netknipsels.aspx of via een eenvoudig mailtje aan mijnvraag@biotheek.be.

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

Oude nummers kun je nalezen op http://bioforum.combell.net/biotheekbe_www/artikel.aspx?artikelID=106 onder `archief`.90