

BioForum Bioknipsels #260 – 14 november 2008

We wisten al dat het goed nieuws is dat Barack Obama tot nieuwe President van Amerika is verkozen, maar als hij met zijn duurzame, biologische visie ook nog een deel van de Amerikanen aanzet tot gezondere eetgewoontes, dan wordt een mens toch helemaal hoopvol... (zie **Met Obama geen junkfood maar food miles in Witte Huis**)

Nieuws van dichterbij huis: de biologische zadenlijst 2008-2009 van Velt is uit. Check de nieuwe website www.biozaden.be en zoek uit! Er is nog meer uit te zoeken: tal van activiteiten in het kader van de Week van de Smaak, die gisteren is begonnen: www.weekvandesmaak.be.

(ver)kie(zing)sgroeten,

Geertje Meire & Peggy Verheyden
Medewerksters Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

Consument - Algemeen

Vredeseilanden doet leerlingen nadenken over voeding

Fruit: schillen hoeft niet

De biologische zadenlijst 2008-2009 is er!

Koop je groen!

Moeten we opteren voor biologische wijn?

NL - Biovak 2009 in teken van de waarden van biologische landbouw

U.K. - Jigsaw launches organic bath and beauty range

U.S.A. - Met Obama geen junkfood maar food miles in Witte Huis

Landbouwer

Boer zoekt akker en klanten voor zelfoogstboerderij

"Als bio-boer moet ik het goede voorbeeld geven"

Studiedag Vlaamse Beroeps Geitenhouderij 18/11

Transgene mais lijkt muizen minder vruchtbaar te maken

NL - Landschaps-akkoord voor bio-boeren

Het economisch landschap

Afname van uitval en veren pikken bij biologische legkippen

Voedertip voor biggen uit bedrijfsnetwerk biologische varkens

Knoflook tegen methaanboeren

Verwerker

Weleda nu ook klimaatneutraal met Soil & More

NL - Biologica feliciteert Odin

UK: Organic Expeller Company opens organic factory

Verkooppunt

VEGA-LIFE opent vegetarische lifestylewinkel

Troefmarkt en Dagwinkel gaan biologische producten Colruyt voeren

FR - Biocoop volgt de seizoenen

U.S.A. - How to sell organics in a slow economy

En de Bio-kalender

CONSUMENT – ALGEMEEN - CONSUMENT – ALGEMEEN - CONSUMENT – ALGEMEEN

Vredeseilanden doet leerlingen nadenken over voeding

Vredeseilanden heeft in vijf scholen, één in elke Vlaamse provincie, het project 'Change the Food' gelanceerd. Het initiatief wil leerlingen aanzetten om na te denken over duurzame voeding in een mondiaal kader, en over de rol die zij zelf kunnen spelen in het vergroten van de zichtbaarheid van dergelijke voeding. "We gaan niet voor fair trade, bio, seizoensgeboden of lokaal voedsel. Het is een en-en-verhaal", luidt het bij Vredeseilanden. "Jongeren moeten weten dat al die alternatieven bestaan zodat ze bewuste keuzes kunnen maken".

In West-Vlaanderen is de vrije ASO-school Barnum geselecteerd om deel te nemen aan 'Change the Food'. De aftrap voor het maatschappelijke leerproject heeft donderdag plaats binnen de schoolmuren. Vredeseilanden zal de school enkele uitdagingen voorschotelen. Indien ze die met succes afronden, levert Bert Wallyn van Vredeseilanden tegen het einde van het schooljaar een tegenprestatie.

"We weten voorlopig niet wat de tegenprestatie inhoudt", luidt het in Barnum. "We geven donderdag de grote aftrap en maken het leerproject bekend met een soort schoolradio tijdens de middagpauze. Elke leerling krijgt eveneens een gratis fruitpraline geserveerd, gefabriceerd met biologisch fruit en Oxfam-chocolade".

"Met de tweede uitdaging, een Oxfam-verkooppunt organiseren, hadden we iets meer problemen, want onze school heeft al zo'n verkooppunt. We zullen het assortiment uitbreiden met bio-producten van Lochtig Dedrie. Het verkooppunt krijgt ook een volwaardige winkelruimte. De stad stelde daarvoor een chalet ter beschikking. De opdracht is eind deze maand geklaard", klinkt het enthousiast.

Barnum zal in het tweede trimester andere scholen in Roeselare mobiliseren om mee de schouders te zetten onder het leerproject van Vredeseilanden. Op de agenda staat ook nog de organisatie van een bio-dag op school, samen met een grote apotheose op het einde van het schooljaar. Barnum wil het project elk schooljaar herhalen. De ervaringen van dit schooljaar zal Vredeseilanden gebruiken om zijn project verder te ontwikkelen.

Bron: Vilt, 05/11/2008

Fruit: schillen hoeft niet

In fruit kunnen resten bestrijdingsmiddelen voorkomen. Het risico daarvan voor de gezondheid is zeer gering. Te weinig fruit eten is veel ongezonder. Het helpt niet om het fruit te schillen om die restanten van bestrijdingsmiddelen te verwijderen. Veel bestrijdingsmiddelen trekken verder dan de schil. Daarom is het niet nodig om het fruit te schillen. Wie de kans op resten bestrijdingsmiddelen zo klein mogelijk wil maken, kan het beste kiezen voor biologisch fruit.

De schil bevat bovendien voedingsvezels en heel wat vitamines en mineralen. Zo bevat de schil van een appel twee tot zes keer meer polyfenolen en twee tot drie keer meer flavonoïden dan het vruchtvlees (afhankelijk van het appelras). De antioxidantactiviteit van

de schil is dan ook veel groter (twee tot zes keer) dan van het vruchtvlees. Wilt u toch liever de schil eraf, gebruik dan alleszins een dunschiller.

Vanwege de hygiëne is wassen wel verstandig. Gebruik bij voorkeur lauw water en spoel het fruit af. Laat het niet in het water liggen. Om dezelfde reden is het aan te raden om in zuidelijke landen met een minder goede hygiëne het fruit toch te schillen.

Gooi beschimmeld fruit weg, ook als er maar één plekje aangedaan lijkt. Schimmel kan zich namelijk makkelijk verspreiden en is niet altijd zichtbaar. Rote plekken kun je wegsnijden. De rest van het fruit kun je dan nog eten.

Bron: www.gezondheid.be, 11/2008

De biologische zadenlijst 2008-2009 is er !

De volledige zadencatalogus, met foto's van bijna alle zaden en pootgoed vind je op de nieuwe website www.biozaden.be. Je vindt er ook de nodige bestanden om elektronisch te bestellen. In deze catalogus vind je een overzicht van biologisch zaad van groenterassen, eenjarige bloemen, kruiden, groenbemesters en kiemgroenten, maar ook broed voor paddestoelen en plant- en pootgoed die leden bij Velt kunnen bestellen.

www.biozaden.be

Bron: www.velt.be, 11/2008

Koop je groen!

In deze tijden van Sinterklaas en Kerst kopen we ontzettend veel spullen... Cadeautjes, eten, drinken... Hoe ga je daar (milieu)bewust mee om? Kun je de wereld verbeteren met je koopgedrag? Want er is tenslotte genoeg voor ieders behoefte, maar niet voor ieders hebzucht! (vrij naar Gandhi). VeM, centrum Vrouw en Milieu organiseert op 21 november as een netwerkdag met als thema: Koop je groen! Het thema wordt van verschillende kanten belicht.

Van 'hardcore' (Genoeg! of Koop Niets) tot en met 'oppervlakkig' milieubewust (Stoere Vrouwen). Er is een workshop 'Praktisch idealisme', een markt met o.a. (eco)kleding en natuurlijke verzorgingsproducten, informatie en een modeshow! En natuurlijk een heerlijke lunch! Locatie: Antropia. Kosten: voor leden van het netwerk 'Vrouwen en Duurzaamheid' gratis (maar een bijdrage is zeer welkom!). Voor overige belangstellenden: 17,50 (inclusief lunch), studenten (op vertoon collegekaart) 10 euro. Geef je op via info@vrouwenmilieu.nl (belangrijk ivm lunch). Wil je ook op de markt staan met spullen? Neem even contact op met Anneke Kuijk (akuijk@vrouwenmilieu.nl) ivm ruimte en kosten! Kijk op www.vrouwenmilieu.nl voor verdere informatie.

Bron: www.biofoodonline.nl, 13/11/2008

Moeten we opteren voor biologische wijn?

Een recent onderzoek heeft aangetoond dat wijn in het algemeen schadelijke pesticiden bevat. De vervuiling is dus al aanwezig in onze wijnglazen... Biologische wijn of biowijn is een goed alternatief, hoewel ook niet perfect. Of zouden we van die milieuonvriendelijke stoffen een reden maken om onze alcoholconsumptie te verminderen?

40 flessen wijn werden onderzocht

De bekendmaking van de systematische vervuiling van wijnen steunt op analyses die uitgevoerd werden op wijnen geproduceerd in verschillende landen, verspreid over de hele wereld. De analyses werden uitgevoerd door de verenigingen van het Pesticides Action Network Europe (PAN-Europe), dat in Frankrijk vertegenwoordigd wordt door de 'Mouvement pour les Droits et le Respect des Générations Futures' (MDRGF), de Beweging voor de rechten en het respect van de toekomstige generaties.

Het onderzoek had betrekking op 40 flessen wijn, waarvan 6 afkomstig uit de biologische landbouw (Frankrijk en Oostenrijk), terwijl de andere flessen, afkomstig uit de intensieve landbouw, grote wijnen waren uit Frankrijk, Duitsland, Italië, Oostenrijk, Portugal, Zuid-Afrika, Australië en Chili. De 34 wijnen uit de conventionele landbouw bevatten gemiddeld resten van 4 verschillende pesticiden, terwijl de meest vervuilde wijnen tot 10 verschillende toxische producten bevatten.

Zulke hoeveelheden getuigen van een zeer intensief gebruik van pesticiden in de wijnbouw (20% van de pesticiden gebruikt op 3% van het landbouwareaal...). Deze chemische substanties, die zowel in tafelwijnen als in beroemde wijnen werden gevonden, kunnen echter kankerverwekkend zijn, ze kunnen ook neurotoxische en hormoonontregelende eigenschappen hebben en zowel de ontwikkeling als de voortplanting verstoren.

Als we de vergelijking maken met het verontreinigingsgehalte van drinkbaar water, dan bevatten deze wijnen 5.800 keer meer toxische stoffen dan wat toegelaten is voor drinkbaar water. De toegelaten maximumgrenzen zijn echter helemaal niet dezelfde voor water en wijn. Die beperkingen zijn trouwens van toepassing op de druif, niet op de wijn. Vervolgens worden de chemische stoffen afzonderlijk, en niet globaal bekeken.

Beter kiezen voor een biologische wijn

In de 6 biologische wijnen, werden daarentegen geen resten van pesticiden gevonden, met uitzondering van zeer lage hoeveelheden in een Bourgogne, maar waarschijnlijk was die vervuiling afkomstig van het gebruik van pesticiden op vlakbij gelegen percelen.

Uiteraard was in dit onderzoek het aantal geanalyseerde flessen beperkt, maar de resultaten komen wel overeen met de besluiten van officiële onderzoeken. In Zwitserland bijvoorbeeld, toonde men de aanwezigheid van pesticiden aan in 98% van de onderzochte wijnen...

Laat ons hopen dat wijnbouwers in de toekomst het gebruik van pesticiden zullen beperken en dat de wetgeving ter zake snel zal aangepast worden zodat de gevaarlijkste pesticiden kunnen uitgeschakeld worden.

Niet alleen de consument heeft hier alles bij te winnen, ook de gezondheid van de wijnbouwers kan in hoge mate verbeteren (blaaskankers en hersentumoren komen bij deze mensen vaker voor dan gemiddeld) ...

Bron: www.e-gezondheid.be, 14/11/2008

NL - Biovak 2009 in teken van de waarden van biologische landbouw

De voorbereidingen voor de Biovak 2009 zijn in volle gang. De organisatie wordt gevoed door een klankbordgroep die ideeën aanlevert en suggesties doet richting organisatie. De vakgroep biologische landbouw LTO-Biologica vult het inhoudelijke programma voor de twee dagen 21 en 22 januari. Ook tijdens de komende Biovak wordt de innovatieprijs uitgereikt.

De jaarlijkse bijeenkomst voor LTO-leden plus belangstellenden vindt plaats in de ochtend van 21 januari waarna de beurs officieel wordt geopend. Op de beursvloer en in enkele zalen vinden weer tal van workshops, demo's en presentaties plaats. Een voorlopig overzicht hiervan vindt u op www.biovak.nl.

Proeven en genieten De beurs is niet alleen voor het opnemen van informatie, er valt ook veel te proeven. Op het veredelingsplein zijn koks in de weer om speciale producten en bereidingen aan u te laten proeven. Aansluitend op het aardappelprogramma zijn er diverse rassen om te proeven. Maar ook nieuwe variëteiten en groenterassen uit veredelingkoker kunt u via de mond beproeven.

Gezocht: innovatieve ondernemers Vanuit het onderzoek komen nieuwe innovaties voort. Maar ook ondernemers zelf zitten niet stil en komen met verrassende vernieuwingen. De organisatie is op zoek naar deze innovatieve ondernemers. Weet u iemand die voor de innovatieprijs in aanmerking komt, meld deze persoon aan voor de prijs. Voor aanmelding: [Klik hier](#)

Voor vragen over het programma van Biovak 2009 kunt terecht bij Biokennis

Meer informatie: Leen Janmaat, Louis Bolk Instituut, l.janmaat@louisbolk.nl

Bron: Biokennis.nl, 10/11/2008

U.K. - Jigsaw launches organic bath and beauty range

High Street fashion chain Jigsaw has launched a new ten-product strong organic bath and beauty range.

The new range is made in the UK from 70% organic ingredients (certified by the Soil Association). Packed in stylish black and white designs with a 'traditional Victorian apothecary feel', prices start from £8.

During Organic Fortnight in September Jigsaw offered its customers the chance to buy a year's membership of the Soil Association for £10 (normal price 24). The company's co-founder, John Robinson, was once an organic farmer and said the special offer was designed to increase consumer awareness of — and involvement in — all things organic.

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 11/11/2008

U.S.A. - Met Obama geen junkfood maar food miles in Witte Huis

Terwijl Barack Obama erom bekendstaat dat hij voornamelijk biologisch eet, is George Bush een echte koeienman. Critici noemden Obama elitair toen bekend werd dat hij thuis biologische rucola eet van biosupermarkt Wholefoods. Gaat het Witte Huis veranderen met

de nieuwe president?

Ruth Reichl hoopte als hoofdredacteur van het Amerikaanse blad Gourmet Magazine al op een president die echt van eten houdt. Ze vertelde in september in Volkskrant Magazine dat ze graag zou zien dat Obama's kinderen het gazon van het Witte Huis zouden omploegen tot een moestuin.

Reichl was jarenlang restaurantrecensent bij The New York Times. Zij vindt het positief dat het huishouden van Obama bekendstaat om het tellen van food miles. Als Obama president is, wordt die gewoonte niet meer als absurd, maar als een goed voorbeeld gezien, meent ze.

De voormalige recensent verwacht dat de zojuist gekozen president voedsel hoog op de agenda zet. "Ik denk dat hij er diep in zijn hart in gelooft. Hij eet zelf goed en wil dat zijn kinderen ook goed eten. Ik denk ook dat hij begrijpt hoe kwalijk zwaarlijvigheid is voor de gemeenschap. Diabetes is een groot probleem. Het kost de belastingbetaler een fortuin."

Bron: Homepage Gourmet Magazine, geknipt uit VMT, 05/11/2008

Lees ook het bericht 'Barack eet biologisch' op de website www.biologica.nl (7 november)

PRODUCENT - PRODUCENT - PRODUCENT - PRODUCENT - PRODUCENT - PRODUCENT

Boer zoekt akker en klanten voor zelfoogstboerderij

Michiel Van Poucke zoekt een akker waar hij zijn 'zelfoogstboerderij Wijveld' kan opstarten. "Ik ga op een biologische manier groenten en fruit telen. De klanten, die vooraf ingeschreven hebben, zullen zelf kunnen oogsten", legt hij het principe uit. Van Poucke loopt al enkele jaren stage op boerderijen in het Gentse. "Ik volgde een opleiding bio-landbouw. Op de plannen voor dit project loop ik al een paar jaar te broeden".

De theorie is vrij eenvoudig. "Ik onderhoud een akker met daarop een brede waaier verschillende teelten, allerlei groenten en fruit. Als een bepaalde groente klaar is om geoogst te worden, laat ik dat weten aan de klanten. Zij komen dan die groente oogsten en ze nemen mee wat ze nodig hebben. Aan het begin van het seizoen hebben de klanten zich ingekocht. Bij een gelijkaardig project in Leuven kost dat ongeveer 165 euro per volwassene, dat zou ook ongeveer mijn prijs zijn", aldus Van Poucke.

Eerst moet Van Poucke een akker vinden, want een boer zonder grond is als een café zonder bier. "Ik had gehoopt een stuk grond dicht bij Gent te vinden. De mensen zouden te voet of met de fiets naar het veld kunnen komen. Maar in Gent leeft het idee dat elk stukje grond omgevormd moet worden tot bos. Daardoor moet ik al zoeken buiten de stadsring. Ik heb nu kans op een lap grond in Laarne of in Lochristi. Dat is ver, maar dat zal ook wel lukken".

Van Poucke wil starten met een stuk van ongeveer één hectare. Daarmee kunnen ongeveer 150 mensen bevoorradt worden. "Ik ga niet als een boekhouder elk stuk groente tellen die de mensen meenemen, maar als iemand overdrijft en meer meeneemt dan de bedoeling is, zeggen we de overeenkomst op. In Leuven hebben ze nog maar één iemand op de 200 er moeten uitzetten".

"Het is een zelfregelend systeem. Het biedt de mensen ook zoveel meer. Ze leren weer leven met de seizoenen, ik ga bijvoorbeeld geen tomaten hebben in de winter. En het zal goedkoper zijn

dan in de winkel omdat er geen tussenhandel is en je zelf oogst", zegt de boer. Van Poucke doopte zijn project het 'Wijveld'. Er doken al een 40-tal geïnteresseerden op.

Bron: Het Laatste Nieuws, geknipt uit Vilt, 06/11/2008

"Als bioboer moet ik het goede voorbeeld geven"

De stiel van bioboer en die van -ambtenaar combineren? Bavo Verwimp (39) uit -Noorderwijk doet het sinds een half jaar. Op de akkers rond de uit 1752 -daterende kasteelhoeve van de familie de Ghellinck kweekt hij onder meer biologische aardappelen.

Met het pensioen van vader Gust en moeder Hilda in zicht, deed zich voor zoon Bavo de kans voor om in de boerenstiel te stappen. Hij besloot om zijn werk bij de Vlaamse Landmaatschappij voortaan parttime te doen. "Sommigen verklaarden mij zot, maar ik denk toch dat mijn ouders blij zijn dat er een nieuwe wind waait op de boerderij".

De Noorderwijkenaar maakt het zichzelf niet bepaald gemakkelijk door biologisch te gaan telen. Niet alleen is dat soort landbouw aan strenge regels en controles onderworpen, hij moet ook twee volle jaren omschakelen voordat hij zich bioboer mag noemen. "Ik doe dat vanuit de overtuiging dat je als boer heel milieuvriendelijk moet werken. Er is soms kritiek op de manier waarop de landbouw het milieu belast, dus vind ik dat je beter in de aanval kan gaan door het goede voorbeeld te geven dan door in de verdedigende schulp te kruipen. Dat betekent dat ik geen chemische meststoffen of sporeistoffen gebruik en dat ik over mijn aardappelen geen anti-kiemmiddel mag uitstrooien opdat ze beter zouden bewaren. Ik vind dat gewoon gezonder".

Om niet afhankelijk te zijn van één product, gaat Bavo zijn activiteiten ook uitbreiden tot het slachten van grasstiertjes. Dat zijn kalveren die tot een jaar bij hun moeder mogen blijven zogen en het leven in een kalverbox bespaard blijven. Hun vlees is, in tegenstelling tot het klassieke witte kalfsvlees, lichtroze. "Maar de hoofdactiviteit blijft de hoeveverkoop van mijn aardappelen", zegt Bavo Verwimp. "Als ik een zakje verkoop, doe ik er altijd een extra aardappel bij, voor het geval er toch eens een slechte zou tussenzitten".

Bron: Gazet van Antwerpen, geknipt uit Vilt, 06/11/2008

Studiedag Vlaamse Beroeps Geitenhouderij 18/11

Op dinsdag 18 november houdt de Vlaamse Beroeps Geitenhouderij een studiedag te Beervelde. Gast sprekers zijn Daan Dercksen, geitenspecialist bij de Gezondheidsdienst in Nederland; Jos Van Wegen, directeur van de Nederlandse geitenboerencoöperatie Amalthea en Wim Govaerts, bedrijfsadviseur voor melkvee- en geitenbedrijven in Vlaanderen en Nederland. Schrijf je vandaag nog in!

De studiedag gaat door op 18 november e.k. in Zaal Breughel, Beerveldsebaan 32, 9080 We vangen aan met de traditionele koffie om 9.30 u stipt.

Gast sprekers zijn:

- Daan Dercksen, geitenspecialist bij de Gezondheidsdienst in Nederland, zal het hebben over vaccinatie tegen para-TBC, Q-koorts en coccidiose. We leggen hem ook de vraag voor waar we nu best wel en niet tegen inenten.
- Jos Van Wegen, directeur van de Nederlandse geitenboerencoöperatie Amalthea, zal het hebben over de toekomstvisie Geitenhouderij van deze coöperatie en de algemene vooruitzichten inzake melkprijzevolutie.
- Wim Govaerts, bedrijfsadviseur voor melkvee- en geitenbedrijven in Vlaanderen en

Nederland legt uit "Hoe kostprijskennis en prijzenoverleg duurzaamheid in de keten van geitenmelk kunnen brengen".

Tussendoor is er uiteraard het klassiek geworden middagmaal, dat dit jaar een extra feestelijk tintje krijgt. Mét aperitief (op kosten van de kas !) ter gelegenheid van het 10-jarig bestaan van onze studieclub.

En verder is er ook het statutaire gedeelte van onze jaarvergadering. Naast de voorstellen en afspraken voor de verdere werking, houden we dit jaar ook bestuursverkiezing (zie info op keerzijde en in bijlage).

De bijdrage in de kosten – warm middagmaal inbegrepen – bedraagt 10 € voor de leden, 20 € voor niet-leden, ter plaatse te storten in de pet van onze schatbewaarder.

Mogen we vragen in elk geval vooraf in te schrijven – ten laatste op 14 november – bij Mark en Reinhilde De Maesschalck 052/44 80 39 of info@leenhof.be

Voor wie nog geen ledenbijdrage betaalde voor 2009 : graag spoedig uw overschrijving van 25 € op de rekening van onze vereniging: 737-0007161-26

Bij de mededeling op het overschrijvingsformulier kan u eventueel ook een emailadres vermelden waar we onze nieuwsbrief naartoe kunnen sturen.

Wegbeschrijving: neem op de E17 Antwerpen-Kortrijk afrit 11(= afrit Beervelde-Lochristi) naar de N 449. Neem richting Beervelde-Lochristi. In Beervelde rijdt u aan de verkeerslichten verder rechtdoor, richting Lochristi. Zaal Breughel is vlak voor de spoorwegovergang op deze weg.

Bron: Vlaamse Beroeps Geitenhouderij, 13/11/2008

Transgene mais lijkt muizen minder vruchtbaar te maken

Wenen - Transgene maïs van Monsanto, die in 2007 in Europa is toegelaten, maakt muizen mogelijk minder vruchtbaar. Dat blijkt uit voorlopige resultaten van een onderzoek aan de Universiteit van Wenen.

De proefdieren werden gedurende 20 weken met transgene maïsvariant NK603 X MON810 gevoerd. Deze soort is sinds 2007 in Europa toegelaten. Bij alle muizenvrouwtjes nam het aantal worpen en nakomelingen met de tijd af. Bij de derde en vierde worp was het verschil met de controlegroep statistisch significant, aldus de onderzoekers.

Het onderzoek werd uitgevoerd in opdracht van het Ministerie van Milieu in Wenen. De hoofdauteur, professor in de veeartsenij Jürgen Zentek, stelt dat verder onderzoek naar aanleiding van deze voorlopige resultaten dringend noodzakelijk is.

Een compleet onderzoeksverslag kunt u hier lezen. Mocht deze link niet meer werken, probeer het dan eens met deze.

Bron: Biologica.nl, 13/11/2008

Wat u kunt doen: kijk hier:

http://www.greenpeace.org/international/campaigns/genetic-engineering/take-action?utm_source=gpi-cyberactivist-list&utm_medium=email&utm_campaign=ge

NL - Landschaps-akkoord voor bio-boeren

Op 27 september hebben 46 organisaties het Landschapsakkoord getekend: www.biologisch.org. Biologica tekende dit namens de biologische sector. Het akkoord legt de acties vast die overheden en maatschappelijke organisaties de komende jaren samen zullen ondernemen. De gemeenschappelijke doelstelling is de kwaliteit van het Nederlandse landschap te behouden en te verhogen. Hierbij is een grote rol weggelegd voor biologische boeren.

Biologische bedrijven hebben namelijk gemiddeld een hogere natuurwaarde dan gangbare bedrijven. Dit geldt ook voor de landschapswaarde. Gemiddeld gezien komen op biologische bedrijven meer waardevolle en karakteristieke landschapselementen voor. Het gaat hierbij om houtwallen, bosjes, akkerranden en waterpartijen. Daarbij is de bedrijfsvoering minder intensief. Ook is er uiteraard een grotere variatie aan gewassen en activiteiten op het biologisch boerenbedrijf.

Bron: Publiciteitscentrum biologisch.nl, 12/11/2008

Het economisch landschap

Bioboeren produceren een waardevol landschap voor de maatschappij. Het is wenselijk dat daar een redelijke vergoeding tegenover staat. In Engeland is dit al wel het geval. Biologische boeren krijgen daar namelijk een extra beheersvergoeding ten opzichte van gangbare boeren voor de 'groene diensten' die zij leveren.

Het Wageningse onderzoeksinstituut Alterra heeft onlangs onderzocht hoe biologische boeren beter beloond kunnen worden om de natuur- en landschapswaarden op hun bedrijf te behouden en te verbeteren.

Hiervoor is onder andere een praktisch uitvoerbare natuurnorm ontwikkeld. De resultaten van dit onderzoek zijn te vinden in het rapport 'Biologische bedrijven als Ark van Noach': www.biologische.info (pdf ! --> fff w888). Meer informatie over domeinen staat op www.biologisch.tv

Bron: Publiciteitscentrum biologisch.nl, 12/11/2008

Afname van uitval en verenpikken bij biologische legkippen

Voor het project 'Relatie tussen bedrijfsfactoren en diergezondheid' heeft het Louis Bolk Instituut in 2007 en 2008 totaal 50 koppels biologisch gehouden legkippen bezocht. De gegevens moeten nog verder uitgewerkt worden, maar een aantal zaken vallen nu al op. Zo is de uitval bij biologische legkippen verminderd van meer dan 10% in 2003 naar onder de 8% nu. Ook het verenkleed van de kippen is verbeterd. Werd in 2003 nog ernstige schade gerapporteerd in de helft van de koppels, nu wordt in tweederde van de koppels juist weinig of geen schade meer gezien.

De redenen hiervoor zijn mogelijk dat de opfokomstandigheden verbeterd zijn en dat er nu andere rassen gebruikt worden. Overigens komt bij een deel van de opfokkenners nog steeds verenpikken voor, reden voor nieuw onderzoek naar verenpikken bij opfokkenners in 2009.

Gezondheidsproblemen

Voor zover er gezondheidsproblemen zijn, noemen de pluimveehouders buikvliesontsteking, bloedluizen, infectieuze bronchitis, dooddrukkers, slijters, huidontstekingen en chronische darmontsteking. Opvallend zijn de borstbeenvervormingen die bij een groot aantal kippen voorkomen. Overigens komen deze ook voor bij kippen die in andere systemen gehouden worden. Borstbeenvervormingen kunnen worden veroorzaakt doordat de kippen meer calcium nodig hebben dan ze via het voer opnemen, maar ook doordat ze ergens tegenaan vliegen, wanneer ze meer ruimte tot hun beschikking hebben.

Rantsoensamenstelling

Op alle bedrijven krijgen de kippen legmeel of legkorrels als basis. Tweederde van de koppels kippen kreeg daarnaast strooigraan. De hoeveelheid varieerde van 1 tot 35 gram per kip per dag. Op sommige bedrijven werd ruwvoer gevoerd in de vorm van gras, kuilgras, hooi of luzerne. Ook werden zelfgeteelde mengsels van granen en peulvruchten gevoerd. De meest gebruikelijk toevoegingen aan voer en drinkwater waren vitamines en mineralen, gevolgd door kruiden als oregano en knoflook en dierlijke producten als bloedmeel, vismeel, melkpoeder, weipoeder en verse wei.

Bron: Biokennis – Wageningen UR, 06/11/2008

Voedertip voor biggen uit bedrijfsnetwerk biologische varkens

Voor een goede overgang van moedermelk naar speenvoer na het afspenen is het belangrijk dat de biggen goed gewend zijn aan vast voer in de periode dat ze bij de moeder liggen.

Om de biggen te laten wennen aan vast voer moet aan een aantal voorwaarden worden voldaan:

- De voerkbak is makkelijk toegankelijk, is goed zichtbaar en ziet er aantrekkelijk uit.
- Er is water vlakbij aanwezig, zodat de biggen het voer vlot kunnen opnemen.
- De zeug mag er niet bij kunnen.

Op de foto ziet u een duobakje waarin met alle voorwaarden rekening is gehouden.

Ook is op de foto de onderkruip te zien met de mogelijkheid tot afsluiten van het lampengat. Een balkje aan de rand van het biggenest houdt het stro in het nestje.

Dit zijn tips uit de bedrijfsnetwerken biologische varkenshouderij. Dit jaar zijn vier bedrijfsnetwerken met in totaal 24 biologische varkenshouders actief. Zij komen regelmatig bij elkaar om ervaringen uit te wisselen. Na elke bijeenkomst wordt van de opvallendste tips een nieuwsbericht gemaakt voor de bioKennis-website, zodat ervaringen worden uitgewisseld tussen de bedrijfsnetwerken en andere biologische varkenshouders.

Meer informatie: Wout Mutsaers, Gebr. Smits Diervoeder & Bedrijfsadvies, woutmutsaers@home.nl

Bron: Biokennis, 05/11/2008

Knoflook tegen methaanboeren

Knoflook in het voer kan de uitstoot van het broeikasgas methaan bij koeien helpen verminderen. Dat heeft de Wageningse promovendus ing. Sander van Zijderveld ontdekt. Bij diervoederproducent Provimi ontwikkelt hij voeradditieven die methaan reduceren.

Van Zijderveld onderzoekt welke stoffen uit planten kunnen zorgen dat er minder methaan in de boeren en scheten van koeien zit. Bacteriën in de maag maken het broeikasgas aan, gemiddeld vierhonderd gram per koe per dag. Dat is omgerekend naar de milieubelasting van een middenklasse auto evenveel als de uitstoot bij zestig kilometer autorijden.

In een laboratoriumflesje bouwde de promovendus de maag van de koe na. Van drieduizend stofjes testte hij het effect op de methaanproductie. Naast knoflook remmen ook bepaalde etherische oliën de methaanproductie van de maagbacteriën. Het voeradditief dat Van Zijderveld met collega's ontwikkelde vermindert de methaanaanmaak met vijftien procent.

Van Zijderveld onderzoekt vooral kruiden. 'De stofjes die planten hun geur geven hebben vaak ook

een antibacteriële werking. In de natuur beschermen ze planten tegen bacteriën', vertelt de promovendus. Zijn zoektocht naar geschikte stofjes voor in het veevoer is ook nog niet afgelopen. Belangrijk is wel dat de melk straks niet naar knoflook of andere kruiden ruikt. De onderzoeker maakt het werkzame stofje momenteel na in het lab, om het niet uit knoflook te hoeven halen. Ook moet nog worden onderzocht of het effect van knoflook op de methaanproductie blijvend is.

Een probleem zijn nog de kosten van de toevoeging. Een boer heeft nu namelijk nog geen geldelijk voordeel bij een lagere methaanemissie. Daarom zoekt de promovendus naar natuurlijke extracten die zowel een gunstig milieueffect hebben als een betere omzetting van het voer realiseren. 'De vierhonderd gram methaan die de koe uitscheidt is in feite verloren energie. Met een efficiëntere voerconversie zou de koe meer melk kunnen produceren. Als ook dat lukt, wordt zo'n voeradditief voor boeren

Meer informatie: Sander van Zijderveld ASG - Wageningen UR, sander.vanzijderveld@wur.nl

Bron: Biokennis, 13/11/2008

VERWERKER - VERWERKER - VERWERKER - VERWERKER - VERWERKER - VERWERKER

Weleda nu ook klimaatneutraal met Soil & More

Weleda Nederland is sinds kort een erkende klimaatneutrale onderneming met een volledig CO₂-neutrale bedrijfsvoering. Na een aantal jaren actief onze CO₂-uitstoot te hebben verminderd, compenseren we onze resterende CO₂-uitstoot nu door aankoop van emissierechten. Weleda koopt deze van Soil & More International, een Nederlandse onderneming die composteringsinstallaties opzet in Mexico, Zuid Afrika en Egypte. Hun composteringsmethode verwerkt organisch afval tot superieure biologisch-dynamische compost.

Door dit gevalideerde proces wordt de uitstoot van broeikasgassen (zoals CO₂, methaangas en lachgas) beperkt.

'Weleda en Soil & More zijn twee ondernemingen die elkaar prachtig aanvullen', aldus Hans Nijdens, algemeen directeur Weleda. 'We hebben beiden als kernactiviteit het bevorderen van gezondheid voor mens en milieu. Aan het begin van onze productieketens staan de natuur en de teler. Soil & More biedt beiden - net als Weleda - een grote meerwaarde. Naast compenseren van onze resterende CO₂-uitstoot blijven we uiteraard actief zoeken naar innovatieve manieren om deze uitstoot verder tegen te gaan.' Het verkrijgen van emissierechten door het beperken van het ontstaan van broeikasgassen is een belangrijke stap in het terugdringen van het klimaatprobleem. Het productieproces van Soil & More is gecertificeerd door TÜV-Nord Cert. Dit is één van de zestien organisaties, die wereldwijd door de Verenigde Naties zijn aangewezen om projecten die CO₂-reductie nastreven te certificeren en daaraan emissierechten toe te kennen.

Ruim 17% van het broeikaseffect ontstaat door gebruik van kunstmest. Door het gebruik van biologisch-dynamische compost kan dit percentage worden gereduceerd. De compost zorgt bovendien voor een hoger humusgehalte van de landbouwgrond, waardoor meer CO₂ uit de atmosfeer aan de grond wordt gebonden. De compost biedt biologische en gangbare telers over de hele wereld een krachtig instrument om echt klimaatvriendelijke landbouw te bedrijven. Daarnaast stimuleert Soil & More lokale economieën en werkgelegenheid met haar composteringsprojecten.

Klimaatverbetering is in toenemende mate een koopargument voor consumenten. Weleda is de eerste onderneming op de Nederlandse markt met (door TÜV-Nord gecertificeerde) klimaatneutrale lichaamsverzorgingsproducten. Alle emissies in de keten van grondstof tot product worden op dit moment berekend (z.g. Full Product Cycle Assessments) en zullen worden gecompenseerd met emissierechten die daadwerkelijk bijdragen aan een gezonde aarde.

Zie ook: www.weleda.nl

Bron www.biofoodonline.nl, 13/11/2008

NL - Biologica feliciteert Odin

Odin, het bedrijf achter de moeder aller groentetassen, bestaat 25 jaar. Afgelopen zondag vierde de biologisch-dynamische groothandel feest met een Open Huis. Samen met Odin is de biologische sector groot geworden.

Odin is een uitzonderlijk bedrijf, dat haar idealen tot in de financiële structuur heeft doordacht en uitgewerkt. De groente en fruit zijn biologisch, maar bij voorkeur biologisch-dynamisch. Toen Odin werd geboren, stond de duurzame landbouw nog in de kinderschoenen. "We werkten met een telefoon aan een draadje en een telex, een notitieboek en een balpen voor de bestellingen en boeren en consumenten ontmoetten elkaar in kleinschalige consumentenkringen."

De wekelijks groente- en fruittassen, die Odin in 1994 bedacht, zijn inmiddels gemeengoed geworden en door velen nagebootst. Odin blijft "the real thing". Meer info op de website van Odin.

Bron www.biologica.nl, 10/11/2008

UK: Organic Expeller Company opens organic factory

The Organic Expeller Company officially opened its organic expeller factory, dedicated to crushing organic soyabeans. The company is a wholly owned subsidiary of Dunn Commodities Ltd, the trading and broking house based at Elsham Hall in North Lincolnshire, UK. The factory is located at North Killingholme, sited for close proximity to the container terminal in Immingham, for both import of organic soyabeans and export of finished product to the near Continent.

The process is centred on Insta-Pro technology, with extrusion and screw press expelling soyabean oil from soyabean meal. The soya meal is sold into the European organic animal feed market, and the crude organic soyabean oil is refined for edible use, with the operation certified by the Soil Association. From 11-14 November 2008, the Hanover Exhibition Grounds in Germany will again host EuroTier, the biannual international exhibition for animal husbandry and management. Dunn Commodities will be attending the exhibition as guests of Agrosom GmbH, and shall have samples of production available for those interested.

Bron: www.DunnComm.co.uk, 12/11/2008

VERKOOPPUNT - VERKOOPPUNT - VERKOOPPUNT - VERKOOPPUNT - VERKOOPPUNT

VEGA-LIFE opent vegetarische lifestylewinkel

Zaterdag 1 november opende VEGA-LIFE de deuren van haar vegetarische lifestylewinkel in Amsterdam. Met de opening van een winkel speelt VEGA-LIFE in op de groeiende behoefte aan eerlijke en diervriendelijke producten. Zo zijn er in Nederland ondertussen meer dan 700.000 vegetariërs, maar ook het aantal mensen dat zich bezig houdt met dierenwelzijn en het milieu groeit. Getuige bijvoorbeeld de bijna 180.000 stemmen die de Partij voor de dieren bij de verkiezingen in 2006 kreeg. Alle producten van VEGA-LIFE zijn dan ook vegetarisch verantwoord en zo veel mogelijk biologisch en fair trade. Lees meer op: www.vega-life.nl

Bron: www.biofoodonline.nl, 13/11/2008

Troefmarkt en Dagwinkel gaan biologische producten Colruyt voeren

Groothandel Van Tol gaat begin 2009 een lijn biologische producten in zijn supermarktketens Troefmarkt en Dagwinkel introduceren. Het gaat om circa 100 artikelen van het merk BioTime van de Belgische supermarktketen Colruyt. In samenwerking met de Taskforce Biologische Landbouw wordt een campagne ontwikkeld om BioTime in één klap bij Troefmarkt en Dagwinkel op de kaart te zetten. Dat zegt Michael van den Hurk van Groothandel Van Tol.

In België heeft Colruyt 600 artikelen onder het BioTime-merk in de winkels liggen. Volgens Van den Hurk is BioTime een kwaliteitsproduct, maar zijn de producten substantieel goedkoper dan biolabels bij andere retailers, waardoor de prijs dicht bij de gangbare varianten komt te liggen. Biologisch voor de prijs van een A-merk dus.

Van Tol voerde eerder al het bodemmerk Everyday van Colruyt in. Hiervan liggen nu 200 items in de schappen.

Bron: Levensmiddelenkrant , geknipt uit FoodHolland.nl, 10/11/2008

FR - Biocoop volgt de seizoenen

Biocoop, de grootste biologische winkelketen in Frankrijk, stopt met het aanbieden van alle groenten- en fruitsoorten in alle seizoenen.

De keten vindt het niet langer verantwoord om biologische producten van ver buiten Europa te importeren wanneer deze, vanwege het seizoen, niet meer in Europa beschikbaar zijn. Producten die niet in Europa worden geteeld zullen uiteraard nog wel worden aangeboden. Het gaat hierbij bijvoorbeeld om bananen en ananas.

In de praktijk blijkt de seizoensbeperking slechts voor een klein aantal groenten- en fruitsoorten van belang. Het gaat dan om avocado's, kiwi's, tomaten, komkommers, courgettes, aubergines en paprika's. Als alternatief wordt het aanbod van groente en fruit in conserven vergroot. Ook wordt de consument aangemoedigd meer volgens de seizoenen te koken en gebruik te maken van alternatieven die wel in het desbetreffende seizoen beschikbaar zijn.

Bron: Publiciteitscentrum biologisch.nl, 12/11/2008

U.S.A. - How to sell organics in a slow economy

'Selling organics in a slow economy' was the compelling theme of a well-attended seminar at last month's Expo East exhibition in Boston. And whilst the speakers and panellists were all from the US, their experiences were very similar to those of their British counterparts.

So what are switched on US organic food retailers doing to help themselves survive the credit crunch? Retail consultant, Mark Mulcahy, had some clear ideas about what they should be doing.

The biggest question retailers should be asking, said Mulcahy, was "how do you get people to eat their values". Organic consumers weren't going to drop their values at the first sign of recession, but retailers would have to give them much more encouragement to keep them buying at the same level. "You are going to have to help consumers find value in their values — so they get to keep the values that are important to them, but also feel they are getting a deal".

Mulcahy insisted retailers should be "emphasizing value in all departments". Suggestions included creating a special organic lunch programme ("\$5 for an organic main, drink and snack"). He also cited initiatives launched recently by Whole Foods Markets, such as their 'Walk Through Value Tours'. Increasing the number of specials ("we're moving from having six to ten specials each week) would

also help stimulate sales in a sluggish retail market, he said.

Mulcahy says staff training is crucial in a slow economy. He commented: "Do your store staff actually know why organic sometimes costs twice as much as conventional? If not, how can you customers be expected to now? Your staff need to be able to help your customers be better organic shoppers, so they really need to be up to speed themselves in times like these."

Analyst Cynthia Barstow said she was optimistic that organic was now regarded not as luxury but as "something of real value and truly sustainable". Even 'mid-level' organic consumers, she said, would have difficulty coming out of organic as they "know too much about the negatives of conventional".

Jason Brown, co-founder of organic café chain Organic To Go, said there was a great opportunity to broaden the organic consumer base. "If you can convince people that the fuel in organic is better, you'll have a great selling point. Even the most conventional people are worried about what they're putting into themselves."

Brown believes that the key to attracting more organic consumers is to normalise the category. "We make normal American food, it just happens to be organic. And we put our restaurants in places people normally go eat, like in company canteens and shopping malls."

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 11/11/2008

de Biokalender

de volledige Biokalender vindt u op:
http://bioforum.be/v2/consument_agenda.aspx

Colofon

De BioForum Bioknipsels worden uitgegeven door Bioforum Vlaanderen, de koepelorganisatie voor de biologische landbouw en voeding.

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: Geertje Meire & Peggy Verheyden. Nieuwtjes en evenementen kunnen steeds voor opname doorgestuurd worden aan geertje.meire@bioforum.be of peggy.verheyden@bioforum.be. Momenteel wordt de knipselkrant verzonden naar ruim 2200 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 info@bioforum.be.

Uitschrijven graag via een mailtje aan info@bioforum.be.

Oude nummers kun je nalezen op

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