

BioForum Bioknipsels #261 – 21 november 2008

Ik kijk met een glimlach terug op mijn studententijd. Ik kan mij weliswaar geen leuke initiatieven à la studenten-biogroentetassen herinneren. Zouden daar eigenlijk ook kromme en gebochelde groenten tussenzitten? Misschien ga ik wel undercover.

Verse groe(n)ten,

Geertje Meire & Peggy Verheyden
Medewerksters Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

Consument - Algemeen

Groentetassen voor studenten

[Heeft Vlaamse consument boodschap aan gekke groenten?](#)

[Europees Parlement wil meer \(biologisch\) fruit voor kinderen](#)

[De plant is koning](#)

[Biologisch niet langer resistent tegen recessie](#)

[Ecobeurs in Lakenhallen](#)

[Bio en Fair trade in kerstpakket](#)

[FR - Provence gaat bio Wijndomeinen](#)

Producent

[Greenpeace rapport 'OGM: Le Prix à Payer'](#)

[EU verbiedt biologische substraatteelt](#)

[Tweede Kamer tegen toelating gentechsoja](#)

[Klimaatneutraal produceren: besparen of compenseren](#)

['Praktische kostprijs' biologische producten in ontwikkeling](#)

[Bedreigingen van biologische bladluisbestrijding deels in kaart gebracht](#)

[LEI houdt enquête over gebruik biologische mest](#)

Verwerker

[Bio World enige schakel tussen bio-teler en supermarkt](#)

[Heerlijke eerlijke gastentafel – Lekker Gedurfd!](#)

[Duurzame vis bij Jamie Oliver](#)

[Ketenpartijen kunnen omschakeling stimuleren](#)

[Oerbrood Biologisch in 2010 van akker tot bakker traceerbaar](#)

[NL - Catering ministerie van LNV in 2010 voor 75% biologisch](#)

Verkooppunt

[Terugblik VitaSana](#)

En de Bio-kalender

CONSUMENT – ALGEMEEN - CONSUMENT – ALGEMEEN - CONSUMENT – ALGEMEEN

Groentetassen voor studenten

Voedselteams vzw pakt uit met een nieuw 'korte-keten-project' voor Antwerpe studenten. Elke week kunnen studenten een pakket met verse, seizoensgebonden groenten en fruit van biologische teelt aan een voordelige prijs bestellen en afhalen op maandag. De groenten komen rechtstreeks van de producent: Het Wijngaardhof uit Westmalle. Het project wordt mee gesubsidieerd door de Provincie Antwerpen.

Dit project heeft diverse doelstellingen. Het helpt studenten om gezond en gevarieerd te eten. Het laat hen kennis maken met seizoensgebonden en lokale biologische producten. Zo leren ze ook nieuwe groenten kennen, met bijhorende recepten. Samen koken wordt gestimuleerd door het aanbieden van een 'kotpakket'. Door dit project krijgen studenten een nauwere band met de landbouw en de kansen en problemen op dit terrein. Ze betalen een eerlijke prijs, d.w.z. een prijs die het productieproces en de loonkost dekt. Zo steunen ze landbouwers in hun evolutie naar een duurzame productiewijze. Eventueel kunnen studenten zelf een beperkt engagement opnemen op het vlak van bestellingen, betalingen of de depotbeurtrol.

Voor landbouwers leidt dit systeem tot een grotere rechtstreeks verkoop, wat economisch interessant is. Het is een stimulans om verder te gaan op de ingeslagen weg van duurzaam produceren. Het nieuwe doelpubliek vormt een boeiende uitdaging. Dit project vormt een toekomstig publiek van jonge consumenten. Het project kan positief bijdragen tot het imago van de landbouw.

Praktisch: Op woensdag 19 november vindt er een informatie-avond plaats: om 20u in het Ecohuis, Turnhoutsebaan 139, 2140 Borgerhout.

Op maandag 24 november worden de eerste groentetassen geleverd.

Voedselteams vzw

Voedselteams bestaan al ruim 12 jaar. Een voedselteam is een groep van een tiental gezinnen die samen hun voeding rechtstreeks aankopen bij de producenten: biologisch of duurzaam geteeld, voor een eerlijke prijs en met respect voor het Zuiden. Zo proberen we een alternatief te bieden voor de meedogenloze vrije wereldhandel, die vooral door geld geregeerd wordt en weinig rekening houdt met boeren, dieren, milieu en gezondheid.

Meer informatie: Mark Pauwels, 0499/247.901, antwerpen@voedselteams.be, www.voedselteams.be.

Bron: Voedselteams, 18/11/2008

Heeft Vlaamse consument boodschap aan gekke groenten?

Groenten en fruit in bizarre vormen en van mindere kwaliteit. Daarvoor vrezen sommigen nu Europa vorm- en grootteregels voor heel wat groenten en fruit afschaft. In realiteit verandert er wellicht weinig.

Weet u hoeveel regels er zijn voor de vorm en de grootte van een komkommer uit de supermarkt? Liefst zeven pagina's. In de verordening gaat het onder meer over de kromming van de ideale komkommer, het minimumgewicht, de lengte, de kleur, de sortering, de verpakking, enzovoort. Wie zich de moeite getroost om het hele document door te nemen, krijgt gaandeweg veel respect voor de doorsnee komkommer.

De komkommer staat niet alleen: voor tal van andere groenten en fruit zijn er soortgelijke regels. Maar die zullen binnenkort - vanaf 1 juli 2009 - niet meer gelden. De lidstaten van de Europese Unie besloten afgelopen woensdag om ze naar de prullenmand te verwijzen. De reden? De administratieve rompslomp verminderen, en fruit en groenten die niet helemaal aan de oude vormregels beantwoorden, toch in de handel brengen in plaats van ze weg te gooien. Exit een pak normen en regels, dus. Of toch niet: voor 26 soorten groenten en fruit verdwijnen ze, voor 10 producten niet. Maar ook daar is een achterpoortje ingebouwd: afwijkende gevallen kunnen wel als ze een speciaal etiket krijgen, waar de vermelding 'voor verwerking bestemd product' op staat. De Commissie moet de wijzigingen wel nog officieel goedkeuren.

Het nieuws leidde tot nogal wat commotie de afgelopen week. 'Kromme komkommer komt eraan', klonk het. 'Perfekte tomaat of appel wordt duurder', vreesden sommigen. Er zou weleens een wildgroei van normen in Europa kunnen komen, de kwaliteit van onze groenten en fruit zou achteruitgaan en de investeringen van heel wat telers om de perfecte groenten en fruit af te leveren, zouden voor niets geweest zijn.

Raf De Blaiser, kwaliteitscontroleur bij Lava, dat de zes belangrijkste groente- en fruitveilingen in België overkoepelt, ziet het allemaal zo'n vaart niet lopen. "Ik denk niet dat de impact van deze afschaffing zo groot zal zijn", zegt hij. "De meeste producten die nu op onze markt komen, zijn sowieso van de hoogste kwaliteit. Zij dragen nu al het label extra, omdat de grote warenhuizen en hun klanten dat nu eenmaal eisen. Bovendien zijn er onze eigen keurmerken - zoals Flandria voor groenten en Truval, Eburon of Haspengoud voor fruit - waar telers al jaren rekening mee houden. Wij zijn alleszins niet van plan om onze kwaliteitseisen af te zwakken".

Hetzelfde hoor je bij Bart Nicolaï, onderzoekscoördinator aan het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten. "De grote distributeurs bepalen de kwaliteit van groenten en fruit, en zij stellen hoge eisen. Dat doen de telers zelf trouwens ook. De tuinbouw is een hoogtechnologische sector geworden, die focust op kwaliteit. Dat kan ook niet anders, want het is de enige manier om te kunnen concurreren met landen waar de loon- en de verwerkingskosten veel lager liggen en die dus goedkopere producten kunnen aanbieden. Aan de andere kant zullen Belgische klanten ook niet gauw voor minderwaardige of vreemde producten kiezen. Ook zij willen alleen maar het beste".

Wie zich ook weinig zorgen maakt en vooral blij is met de maatregel, is Bart Staes, Europarlementslid voor Groen! "Die regels komen uit een tijd toen zoveel mogelijk reguleren de boodschap was. Nu beseft men dat sommige regels er te veel aan zijn. Daar ben ik blij om. Het zal het de kleine, ambachtelijke teler makkelijker maken, want hij hoeft niet meer te voldoen aan al die regels".

Vraag is wel of die kleine bioboer daar nu wel aan voldeed. Rik Broux uit Sijsele, die al jaren biologische groenten en fruit verkoopt, valt uit de lucht als we hem het blijde nieuws melden. "Regels voor vorm en grootte? Zijn die er dan? Mijn enige richtlijn is de kwaliteit: die moet top zijn. De vorm is van geen belang". Blijkbaar is er dus geen vuiltje aan de lucht. Een storm in een glas water.

Of toch niet helemaal. Philippe Appeltans, algemeen secretaris van het Verbond van Belgische Tuinbouwveilingen, is er minder gerust op: "We hadden tot nu een Europese regel voor kwaliteit, alle producerende landen hadden dezelfde norm. Als die wegvalt, krijgen we weldra een kakofonie van normen. Iedere lidstaat zijn eigen regels, geen centraal houvast meer. Ik begrijp het niet goed. Noch de producenten, noch de handel waren vragende partij".

Dat lijkt te kloppen. Vrijdag verspreidde Freshfel Europe, de Europese koepelorganisatie voor groente- en fruithandel, een persbericht waarin het de "egoïstische en populistische argumenten" van de Europese Commissie voor de afschaffing van de regels hekelt. De handelaars voelen zich niet gehoord door een commissie die alleen maar oog had voor "het administratieve probleem". Bovendien stellen ze vragen bij de "arbitraire keuze" om voor 26 producten de regels wel af te schaffen, en voor 10 andere niet.

Bron: De Standaard, 15/11/2008

Europees Parlement wil meer (biologisch) fruit voor kinderen

De Europese Commissie wil 90 miljoen euro uittrekken voor het financieren van 1 stuk fruit of groente per week voor kinderen in de leeftijd van 6 tot en met 10 jaar. Volgens de landbouwcommissie van het Europees Parlement is dit echter niet toereikend om eetgewoonten te veranderen. De EP-leden vragen dan ook om 500 miljoen euro en 1 stuk fruit per dag, ook voor kinderen die nog niet naar school gaan. De regeling zou alleen voor niet verwerkt fruit en groenten geproduceerd binnen de Europese Unie moeten gelden. De groenten en fruit moeten bij voorkeur lokaal geteeld en biologisch zijn.

Er wordt in de EU veel te weinig groenten en fruit gegeten, zo concludeert een rapport van de landbouwcommissie in het Europees Parlement. Dit is mede de oorzaak van 22 miljoen kinderen met overgewicht in de EU. Volgens de landbouwcommissie voorkomt het dagelijks eten van groenten en fruit niet alleen overgewicht en zwaarlijvigheid, maar vermindert het ook de risico's op een groot aantal ziektes. Het is daarbij van cruciaal belang dat kinderen al vroeg goede eetgewoontes aanleren.

Bron: Europees Parlement, 18/11/2008

De plant is koning

Een paar weken voor de publicatie van zijn nieuwe boek over Le Pain Quotidien laat Alain Coumont zijn licht schijnen over het veganisme, een nieuwe trend voor de moderne consument.

Het ontbrak de oprichter van Le Pain Quotidien destijds niet aan visie. Achttien jaar na de geboorte van dit grenzeloze concept - de eerste 'bakkerij' opende op 26 oktober 1990 haar deuren in de Dansaertstraat in Brussel - is Alain Coumont nog altijd het boegbeeld van een keten met ruim honderd vestigingen in alle uithoeken van de wereld.

De filosofie achter Le Pain Quotidien, een eerbetoon aan het boerenleven en de goede ouwe tijd in het hart van de stad, is inmiddels zelfs helemaal tot in metropolen als Moskou, New York, Mexico, Sydney en Madrid doorgedrongen. Na eerder al een lans te hebben gebroken voor biologische producten geeft Coumont, die als 'Flying Baker' in alle internationale vestigingen een oogje in het zeil houdt, ook andere gezonde trends een duwtje in de rug. Zo is veganistisch voedsel nu een van zijn stokpaardjes. "Net als biologisch eten is het veganisme een maatschappelijk fenomeen dat eerst in de Verenigde Staten is opgedoken en vooral in Californië een rage werd", zegt hij. "Bij veganisme wordt echter nogal snel gedacht aan een extreme vorm van dierenbescherming."

Volgens Alain Coumont klopt dit vooroordeel niet en moet veganisme vooral worden gezien als een manier om gezonder te leven. "Mijn droom om kok te worden is ontstaan toen ik als tiener tijdens de vakantie aan een studentenuitwisseling deelnam. Ik zat toen in de Verenigde Staten en keek op televisie naar een interview met Michel Guérard. Het tijdschrift Time had toen net onder het opschrift Hold the butter een cover aan hem gewijd naar aanleiding van zijn boek La grande cuisine minceur over vetarm koken."

Komt daarbij dat Coumonts vader al heel jong een hartaanval heeft gekregen. "Cholesterol is dus wel iets wat me bezighoudt. Een vegetarisch of veganistisch dieet volgen om minder vlees te eten, is een van de manieren om het wereldwijde probleem van een te hoog cholesterolgehalte aan te pakken."

Alain Coumont is het ermee eens dat een puur veganistisch dieet een stap te ver gaat. Niet voor niets heeft alleen al de naam veganisme een nare bijklank. "Toch is er met het principe zelf niets mis. We weten allemaal dat we te veel dierlijke eiwitten eten en dat ons cholesterolgehalte hierdoor uit de hand loopt. Wel kan ik me voorstellen dat je je tijdens de week aan een veganistisch eetpatroon houdt, bijvoorbeeld door 's middags licht en gezond te lunchen en 's avonds producten van dierlijke oorsprong te vermijden. Er is echter niets dat je belet om vervolgens in het weekend een grote barbecue te organiseren. Een andere mogelijkheid is om het veganisme te gebruiken om van tijd tot tijd je lichaam te zuiveren. Probeer het maar eens en eet twee tot drie dagen lang alleen maar veganistisch, bijvoorbeeld door 's ochtends de vertrouwde boterham te vervangen door een bordje groenten of fruit. Je zult merken dat je je fitter gaat voelen en helderder kunt nadenken."

Gaat Le Pain Quotidien dan volledig de veganistische toer op?

Opnieuw kiest Alain Coumont voor de gulden middenweg. "In sommige grote steden zijn er klanten die meerdere keren per week bij ons langskomen. Daar zijn ongetwijfeld ook veganisten bij. Voor hen willen we verschillende mogelijkheden in ons menu inbouwen om ook de occasionele veganisten ter wille te zijn."

In de loop van september heeft Coumont in Brussel samen met diverse eigen koks uit de hele wereld een aantal veganistische desserts samengesteld. "Allemaal gluten- en suikervrije

desserts die behalve veganistisch ook biologisch verantwoord zijn." De suiker is vervangen door agavesiroop, een recente ontdekking van Coumont, die ooit nog bij Michel Guérard in de leer is geweest.

"We vinden het belangrijk om ons ook met dit initiatief op de internationale consument te richten. Het blijkt namelijk dat de klanten van Le Pain Quotidien vaker dan gemiddeld reizen en graag weer in de sfeer terugkeren waar het in 1990 in de Dansaertstraat allemaal mee is begonnen."

Als kok in hart en nieren ontvangt Alain Coumont graag gasten bij hem thuis. "Ik laat me inspireren door de veganistische keuken maar wil me er niet op blindstaren. Het is gewoon een kwestie van maat houden. Niemand dwingt je om elke avond een biefstuk van 250 gram te eten. Dat wordt zelfs afgeraden. Met 60 g gedroogde pancetta daarentegen maak je de verrukkelijkste tomatenpasta voor vier personen. Ook kun je met slechts twee ansjovisfilets een heerlijke saus bereiden... De dierlijke ingrediënten doen dan vooral dienst als smaakmakers.

Door op deze manier met eten om te gaan en de inname van eiwitten te beperken, doen we ook onze planeet een plezier. "De energie die verloren gaat in de voedselketen en bij het vervoer van dierlijke producten kan worden uitgedrukt in zogeheten Food Prints en Food Miles. Een maaltijd met granen en peulvruchten vergt natuurlijk minder vierkante meter landbouwgrond dan diezelfde maaltijd met vlees of gekweekte vis. Een deel van onze planeet heeft honger. Het wordt tijd om onze overvloed met hen te delen."

Bron: Knack/Weekend Knack, 12/11/2008

Biologisch niet langer resistent tegen recessie

De groei van de biologische markt zal naar verwachting afremmen zoals ook de economische groei afneemt. Volgens Amerikaans onderzoeksbureau Mintel hebben consumenten het financieel moeilijk. In eerste instantie leek de biologische markt niet zo veel last te hebben van de zware economische tijden maar nu lijkt de groei toch echt af te nemen en dat zal niet op korte termijn herstellen.

Stijgende voedselprijzen en private-label merken zijn ook kosten-gerelateerde uitdagingen waar de biologische markt zich mee geconfronteerd ziet. Hierdoor wordt consumentengedrag beïnvloed en denken mensen veel meer na over de keuze gangbaar of biologisch. Zie ook: www.meatprocess.com

Bron: www.biofoodonline.nl, 20/11/2008

Ecobeurs in Lakenhallen

Op 29 en 30 november vindt in de Ieperse Lakenhallen de ecobeurs 'Binnen Goed, Buiten Goed' plaats. Je krijgt er info over de meest ecologische investeringen voor je huis, tuin en lichaam zoals zonnepanelen, isolatietechnieken, groendaken, biologische voeding, enzovoort. Nieuw dit jaar zijn de workshops proeven van oude groenterassen, honing maken

en ecologisch schilderen. Standhouders uit de regio tonen hoe het anders kan en geven een glimp van hun vakmanschap.

Bron: Het Laatste Nieuws, 18/11/2008

Bio en Fair trade in kerstpakket

De kredietcrisis heeft vooralsnog geen invloed op het aantal bestelde kerstpakketten. Ruim vijf miljoen kerstpakketten worden dit jaar cadeau gedaan. De gemiddelde waarde is gestegen van € 34 in 2007 naar € 36 in 2008. De thema's in kerstpakketten volgen steeds meer de actuele ontwikkelingen in de samenleving. Zo vinden veel huishoudens biologische producten, fair trade en artikelen die goede doelen ondersteunen in hun kerstpakket.

Een pakket waar persoonlijke verzorging centraal staat mag ook dit jaar op warme belangstelling rekenen. Zie ook: www.agf.nl

Bron: www.biofoodonline.nl, 20/11/2008

FR - Provence gaat bio Wijndomeinen

Drink je straks met een feesten een biowijn uit de Provence? Dat is goed mogelijk, want het diepe zuiden van Frankrijk heeft sinds kort zijn eigen biologisch dorp: Correns. Tachtig wijnboeren uit de streek produceren voortaan alleen nog natuurlijke rode, witte en roséwijn. Je kan ze ter plaatse of thuis proeven aan de feestdis.

De groene Provence ligt halfweg tussen Aix-en-Provence in het westen en Les Arcs in het oosten, en verenigt 37 gemeenten en dorpjes. Door zijn beschermde ligging - het gebied wordt omzoomd door uitlopers van de Alpen - is het de 'côté Jardin' van de Provence. Een streek die je bij voorkeur bezoekt in de herfst, als bossen en wijngaarden rood kleuren, de cuves de nieuwe wijn bevatten, de olijfoogst op gang komt en vooral de temperatuur aangenaam is.

Dat de bodem en de weersomstandigheden gunstig zijn voor wijnbouw en olijfgaarden, wisten de Romeinen al. Omdat het terrein ruw en heuvelachtig is, zijn grootschalige wijngaarden hier niet mogelijk. De domeinen zijn klein en de percelen liggen vaak ver van elkaar. Het is een altijd groen gebied met een veelvoud aan stille middeleeuwse dorpjes met daartussen wijngaarden, lavendelvelden en zonnebloemen.

Biologisch dorp

Een van die dorpjes is Correns, het eerste biologische dorp van Frankrijk. Deze titel heeft het te danken aan zijn visionaire burgemeester Michael Latz, een man met Belgische roots. Net als meer succesvolle Belgen kocht hij een wijndomein - Château des Aspras - en werd wijnboer. Correns ligt in het centrum van de Côtes de Var, een appellatie waar vooral rosé gemaakt wordt, maar ook goede rode en witte wijn. Net als de andere appellaties van de Provence heeft de Var weinig te vrezen van ziektes. De mistral blaast op geregelde tijd het kleine ongedierte weg. Spuiten hoeft nauwelijks en de stap naar biologische teelt is dus relatief klein. Michael Latz besloot het erop te wagen en overtuigde zijn bureau Château

Miraval en Château La Grande Pallière om mee te doen. Wat later wist hij ook de 80 wijnboeren van de coöperatie Les Vignerons de Correns te overtuigen.

In het kielzog van de biologische wijnbouwers vestigden zich andere bioproducenten in Correns. Zo zijn er twee hoenderkwekers, een imker, verschillende kwekers van bloemen bestemd voor bioparfums en een geitenkaasmakerij. Elke dag trekt de geitenboer met zijn kudde de omgeving in. De geiten grazen het lage struikgewas weg en zorgen er zo voor dat branden zich minder snel kunnen verspreiden. Elke vrijdagvoormiddag is er een biomarkt.

Vergeten groenten

Via bochtige groene wegen rijden we van Correns naar La Celle. Net als de andere dorpjes in de Provence Verte ligt ook La Celle geïsoleerd. In het slaperige hart staan enkele gerestaureerde gebouwen van een oude benedictijnenabdij uit de 12de eeuw. Het poortgebouw biedt vandaag onderdak aan het Maison du Côteaux de Var, waar je informatie krijgt over de wijnen van de Var. In de andere gebouwen is Hostellerie de l'Abbaye de la Celle gevestigd van de wereldberoemde driesterrenchef Alain Ducasse. In de vroegere tuin van de abdij worden vergeten groenten gekweekt samen met zowat alle druivenvariëteiten die ooit in de Provence werden geteeld om rosé van te maken.

We rijden dieper de groene Provence in naar Château La Calisse van Patricia Ortelli. Het wijndomein ligt op een hoogte van 380 meter. Het is een prachtige, idyllische plek. De wijngaard wordt omzoomd door beboste heuvels waar aan de voet van de eiken in januari en februari truffels groeien.

Vanaf het terras heb je een magistraal uitzicht op de Montagne Sainte Victoire, de berg die schilder Cézanne jaren in zijn ban hield - hij schilderde hem 44 keer - en het middeleeuwse arendsnest Pontevès. De druivenpluk is net achter de rug in La Calisse en in de geklimatiseerde loods achter de bastide rust de oogst van 2008. Patricia kocht de kleine wijngaard van 10 hectare in 1991 en stortte zich op het wijnmaken. Ze koos resoluut voor de biologische aanpak, haar wijnen zijn pareltjes.

Rosé met bubbels

De Montagne Sainte Victoire blijft ons baken als we richting Aix-en-Provence rijden. We laten Aix links liggen en rijden de heuvels in naar een bastide met poortgebouw en toren uit de 13de eeuw. In het 450 meter hoog gelegen Château du Seuil is de druivenpluk nog volop bezig. Ook hier is de wijnmaakster een vrouw. France Carreau Gaschereau nam het domein van 55 hectare over en produceert er op biologische wijze naast rode, witte en rosé wijn de enige Provencewijn met bubbels: Le Grand Seuil Rosé. Een fijne pareling en een subtiële fruitige smaak maken hem tot het ideale aperitief.

Château des Aspras, 83570 Correns - www.aspras.com, Verkrijgbaar in Delhaize.
Château La Calisse, 83670 Pontevès, tel. 0033/494 77 24 71- www.chateau-la-calisse.fr

Château du Seuil, 13540 Puyricard, tel. 0033/442 92 15 99 - www.chateauduseuil.fr
Invoerder in België, tel. 050/33 21 98.

Domaine de la Brillane, 13100 Aix en Provence, tel. 0033/442542144, www.labrillane.com
invoerder in België, tel. 09/355 54 91

Alle domeinen zijn te bezoeken op afspraak. Meer info: www.la-provence-verte.net of tel. 0033/494 72 04 21.

Hostellerie de l'Abbaye de la Celle.

Les Maisons d'Alain Ducasse. Place Général de Gaulle, 83170 La Celle en Provence, tel. 0033/49 05 14 14 - www.abbaye-celle.com, rustig gelegen hotel met 10 luxeuze en stijlvolle kamers, met signatuur Alain Ducasse. Prijs kamers: 250 - 450 euro per nacht met ontbijt.

B&B - Domaine de la Brillane, Route de Couteron, 13100 Aix en Provence, tel. 0033/442 54 21 44 - www.labrillane.com; Vijf kamers met individuele badkamer boven de wijnkelders, midden de wijngaarden met zicht op de Montagne Sainte Victoire. Prijs kamers: 130-160 euro per nacht met ontbijt.

Bastide du Domaine d'Aspras, 83570 Correns, tel. 0033/494 59 59 70 - www.aspras.com; Zes kamers met individuele badkamer, voor families of vriendengroepen, midden de wijngaarden. De hele bastide huren (zes kamers) in het hoogseizoen kost 3.000 euro.

Bron: Het Laatste Nieuws, 15/11/2008

PRODUCENT - PRODUCENT - PRODUCENT - PRODUCENT - PRODUCENT - PRODUCENT

Greenpeace rapport 'OGM: Le Prix à Payer'

Een studie van het Centre de recherche et d'étude en gestion (CREG) van de universiteit van Pau heeft op 30 oktober bekend gemaakt dat de introductie van ggo's in de landbouw en de voedselproductie een zware economische last legt op de ggo-vrije ketens in Frankrijk.

Los van de risico's voor het leefmilieu, brengt de introductie van genetisch gewijzigde gewassen op de Franse markt - door import of teelt - een kost met zich mee voor de ggo-vrije ketens: scheidingskosten, controlekosten, bevoorradingskosten, ...

Die kosten komen vandaag vreemd genoeg terecht op de schouders van degenen die ggo-vrij willen produceren. Ze werden nooit eerder bestudeerd.

Greenpeace heeft het CREG gevraagd om ze te ramen aan de hand van vier representatieve filières: conventionele maïs, zoete maïs en biologische maïs voor wat betreft de plantaardige productie. Kip van het Label Rouge-keurmerk voor de dierlijke productie.

De voornaamste besluiten van het CREG-rapport zijn:

- Producties met een strikt lastenboek inzake ggo's, zoals de biologische maïs, zijn gedoemd te verdwijnen in geval de teelt van genetisch gewijzigde maïs zich veralgemeent.
- Producties met een tolerantiedrempel tot 0,9 % zouden kunnen voortbestaan, maar enkel bij gratie van nieuwe en kostelijke voorzorgsmaatregelen.
- De bedrijven die investeren in GGO-vrije productieketens vrezen te verdwijnen indien hun inspanningen niet gevaloriseerd worden, bijvoorbeeld doormiddel van een 'negatieve' etikettering van het type 'geproduceerd zonder gentechnologie'.
- De expansie van genetisch gewijzigde soja in Brazilië kan worden afgeremd, op voorwaarde dat de Braziliaanse filière van niet-ggo soja bestemd voor de Europese markt wordt gevrijwaard en gevaloriseerd.

Hier vind je een Franstalige samenvatting van het rapport. De volledige studie kan worden gedownload op <http://blog.greenpeace.fr/ogm>

Bron: Greenpeace, 18/11/2008

EU verbiedt biologische substraatteelt

Vanaf 1 januari is een nieuwe EU-verordening van kracht, waarin is vastgelegd dat substraatteelt in de biologische productiemethode niet is toegestaan.

Dat laat Europees landbouwcommissaris Fischer Boel weten in antwoord op schriftelijke vragen van europarlementariër Esther de Lange. Naar aanleiding van proeven in Nederland met biologische teelt onder glas op een natuurlijk substraat, kwam vorig jaar een debat op gang over toelaatbaarheid van substraat binnen wettelijke regels voor biologische teelt.

De algemene bepaling in de in 1991 vastgestelde Europese verordening dat biologische teelt in de ondergrond moet plaatsvinden, zou in Denemarken anders worden geïnterpreteerd voor kasteelten. Met het expliciete verbod in de nieuwe verordening, komt een eind aan de interpretatieruimte die lidstaten zich op dit vlak konden veroorloven.

De Europese Commissie laat de deur voor vernieuwing echter op een kier. "it neemt evenwel niet weg dat in de toekomst nog vooruitgang kan worden geboekt, met name aan de hand van nauwkeuriger bepalingen voor specifieke sectoren (die zich vaak snel ontwikkelen), zoals de biologische kasteelt", sluit Fischer Boel haar beantwoording af.

Bron: www.agd.nl, 17/11/2008

Tweede Kamer tegen toelating gentechsoja

Afgelopen vrijdag heeft de Tweede Kamer aan minister Gerda Verburg opgedragen om bij de landbouwraprad deze week tégen de toelating van de transgene sojasoort MON 89788 te stemmen. Biologica is verheugd over de kritische houding van de Tweede Kamer. De nieuwe gentechsoja is gemaakt om te worden verbouwd in combinatie met het agressieve landbouwgif RoundUp.

Het instemmen met de moties door de Tweede Kamer betekent een doorbraak in de "ja, mits" houding die de Nederlandse overheid tot nu toe aanhoudt. Minister Verbrug weigert echter de motie uit te voeren. In een korte reactie in de wandelgangen zei de minister over de motie: "Niemand [in Europa] zal dit begrijpen". Maar Frankrijk, Oostenrijk, Polen, Hongarije en Griekenland hebben al eerder gentechmais van Monsanto verboden.

Gentechsoja hand in hand met bestrijdingsmiddel

De nieuwe gentechsoja van Monsanto kan alleen geteeld worden in combinatie met het agressieve bestrijdingsmiddel RoundUp. Dit wordt eveneens verkocht door Monsanto. RoundUp doodt alle planten, behalve planten die zijn gemodificeerd om het gif te weerstaan, zoals de gentechsoja. Onderzoeken wijzen uit dat RoundUp schadelijk is voor mensen, dieren en natuur. Het bestrijdingsmiddel leidt tot teruglopende biodiversiteit.

Bovendien worden wilde planten op den duur resistent tegen het gif, waardoor er steeds meer van gebruikt moet worden. Desondanks presteert Monsanto het om het landbouwgif als "milieuvriendelijk" aan te prijzen. Zie ook dit artikel van Vara's Vroege Vogels over RoundUp.

Bron: o.a. AGD, geknipt uit Biologica.nl, 17/11/2008

Klimaatneutraal produceren: besparen of compenseren

Op 30 oktober discuteerden glastuinders en deskundigen over klimaatneutrale productie van kasgroenten. Centraal hierbij de mogelijkheden tot besparen van energie of gebruik alternatieve warmtebronnen. Daarnaast kan het stookgedrag worden gecompenseerd door aankoop van carbon credits.

Besparen in een gesloten kassysteem

Binnen de glastuinbouw lopen veel projecten gericht op energiebesparing en het afbouwen van fossiele brandstoffen voor het verwarmen van de kassen. Het biologische bedrijf Biljo investeert in een gesloten kasconcept waarbij de teelt onafhankelijk wordt van fossiele energie. Indien de verbranding van fossiele brandstoffen niet meer plaatsvindt, zijn andere bronnen voor CO₂ nodig om de lichtsamenstelling te optimaliseren voor het gewas. Voor info: [klik hier](#)

Besparen door alternatieve warmtebron

Het reguliere vleestomatenbedrijf Van den Bosch te Bleiswijk heeft de primeur op een kas verwarmt met aardwarmte. Bij het bedrijf zijn gaten tot 1750 meter diepte geboord. Vanuit de zandlagen wordt water van 65 °C opgepompt. Het afgekoelde water van ca. 30 °C gaat weer retour. Voor info: [klik hier](#)

Ontvochtigen en droog gewas

Naast deze voorbeelden zijn meerdere stappen mogelijk om tot afbouw van fossiele brandstoffen te komen. Wel lopen biologische glastelers tegen specifieke problemen aan zoals klimaatbeheersing en afvoer van ongewenste gassen in een gesloten kas. Op de proeftuin van WUR Glastuinbouw experimenteren onderzoekers met systemen die buitenlucht opwarmen en onderin het gewas de kas inkomen. Hiermee loopt de RV niet te hoog op en blijft het gewas droog. Volgens onderzoeker Van Weel heeft ook de luchtbeweging invloed op het droog blijven van het gewas waardoor minder risico van botrytus.

Compenseren

In de werkgroep compenseren werd de achtergrond en principe van Carbon Credits uitgelegd. Zie www.soilandmore.com. Het project Soil and More was primair gericht op het ondersteunen van projecten die helpen de bodemvruchtbaarheid te vergroten. In o.a. Mexico en Zuid Afrika zijn compostplaatsen ingericht die op gecontroleerde wijze compost produceren waarbij biomassa als input wordt gebruikt. De ontwikkeling is vanuit Eosta ondersteund en gekoppeld aan het Nature & More concept. Bij de ontwikkeling van deze projecten bleek dat het vastleggen van koolstof of voorkomen van vrijkomen broeikasgassen

(CO₂, methaan en lachgas) carbon credits op basis van Kyotoprotocol te verwerven zijn. Aan CO₂ reductieprojecten worden hoge eisen gesteld. Een voorwaarde voor het verkrijgen reductierechten is dat de methode en berekening van de bijdrage volgens erkende (certificering) rekenmethode is verkregen. De methode die Soil & More gebruikt is door TUV erkend en daarmee zijn de verworven carbon credits verhandelbaar. Eosta, maar vooral ook de glastuinders compenseren de uitstoot van CO₂ door aankoop van Carbon Credits. Hierdoor kan Eosta klimaatneutrale producten aanbieden. Voor meer info: [klik hier](#)

Voor handouts van de presentaties kunt contact opnemen met Leen Janmaat. Meer informatie: Leen Janmaat, Louis Bolk Instituut, l.janmaat@louisbolk.nl

Bron: Biokennis, 20/11/2008

'Praktische kostprijs' biologische producten in ontwikkeling

De kostprijs voor biologische melk wordt door verschillende organisaties anders berekend. Daarom is een project gestart waarin een berekeningsmethode wordt ontwikkeld voor een "praktische" kostprijs. Bovendien volgt uit dit project een indicatie voor het niveau van deze praktische biologische kostprijs. Een soortgelijke opzet wordt ook voor de kostprijs van biologisch varkensvlees, geitenmelk en biologische eieren gemaakt.

Voor een duurzame groei en doorontwikkeling van de biologische melkveehouderij is het belangrijk om goed inzicht te krijgen in de kostprijs en kengetallen. In een BioConnect-project wordt gewerkt aan een berekeningsmethode van de 'praktische' kostprijs. Een goed onderbouwde 'praktische' kostprijs geeft verwerkers en retailers een handvat bij de verdere ontwikkeling van de markt. Ook is inzicht in de praktische kostprijs belangrijk om ook op langere termijn perspectief te houden voor de Nederlandse melkveehouderij.

Verschillende berekeningen

De kostprijs voor biologische melk wordt door verschillende organisaties anders berekend. Het is vaak een worsteling tussen een volledig bedrijfseconomische berekening en een kasstroombenadering. Het is de vraag in hoeverre worden een volledige vergoeding voor arbeid, inzet van kapitaal en afschrijvingen wordt meegenomen. Hierdoor is het lastig om bedrijven onderling te vergelijken, maar ook om een praktisch niveau vast te stellen. Daarnaast geven de verschillende rekenmethodes ook aanleiding tot verwarring en krijgen potentiële omschakelaars moeilijk inzicht in de zakelijke consequenties van hun beslissing.

Praktische kostprijs

Daarom is een project gestart waarin een berekeningsmethode wordt ontwikkeld voor een 'praktische' kostprijs. Bovendien volgt uit dit project een indicatie voor het niveau van deze praktische biologische kostprijs. Samen met melkveehouders, adviseurs, onderzoekers van Wageningen UR, verwerkers en financiers worden de werkelijke kosten in beeld gebracht zodat de nieuwe methodiek een reëel cijfer wordt. De ambitie is vervolgens om deze praktische kostprijs in 2009 voor ruim 50 biologische melkveehouders in kaart te brengen.

Een soortgelijke opzet wordt ook voor de kostprijs van biologisch varkensvlees, geitenmelk

en biologische eieren gemaakt.

Bron: Biokennis – Wageningen UR, 20/11/2008

Bedreigingen van biologische bladluisbestrijding deels in kaart gebracht

*Bladluizen vormen een voortdurende bedreiging in de biologische teelt van paprika en aubergine. Hoewel er een groot arsenaal natuurlijke vijanden beschikbaar is en wordt ingezet, gaat er ieder jaar wel een teelt ten onder doordat de bestrijding onvoldoende slaagt. De ingezette bestrijders blijken om onduidelijke redenen soms niet aan te slaan of onvoldoende effectief te zijn. Eén van de meest belangrijke spelers in dit veld is de galmug *Aphidoltes aphidimyza*, waarvan de larven zeer effectief bladluishaarden kunnen opruimen. Wageningen UR Glastuinbouw heeft een aantal aspecten onderzocht die de werking van deze galmug kunnen beperken.*

Een belangrijke verstoring blijkt te ontstaan doordat tripsbestrijders zoals roofmijten en roofwantsen in het gewas zich voeden met de eieren van galmuggen. In potentie kunnen al deze tripspredatoren de galmug bedreigen, maar een echter versturende werking is alleen bij de roofmijt *Amblyseius swirskii* aangetoond.

Een ander aspect is de rol van het klimaat. Experimenten lieten zien dat bij een lagere relatieve vochtigheid de galmuggen minder nakomelingen produceren en dat het gedrag wordt beïnvloed, waardoor ze gevoeliger zijn voor predatie door andere bestrijders.

Wageningen UR Glastuinbouw heeft een handout voor biologische bladluizenbestrijding opgesteld. Deze is te vinden op www.biokennis.nl.

bron: biokennis - Wageningen UR, 14/11/08

LEI houdt enquête over gebruik biologische mest

Het LEI, onderdeel van Wageningen UR, verstuurt om op 13 november een enquête als onderdeel van het onderzoek naar het gebruik van biologische mest. Doel van de enquête is het in kaart brengen van de beweegredenen om bepaalde mestsoorten aan te voeren en af te voeren. De enquête kan online worden ingevuld. Het LEI hoopt op een hoge respons van biologische boeren.

Voor de biologische land- en tuinbouwbedrijven komen er belangrijke veranderingen aan op het terrein van de bemesting. Deze veranderingen komen voort uit nieuwe Europese regelgeving. De Nederlandse bemestingsnormen moeten in dit nieuwe licht worden bijgesteld. Om deze bijstelling goed voor te bereiden en samen met de biologische sector tot een nieuw, gedragen voorstel te komen, is een helder inzicht in de huidige bemestingspraktijk noodzakelijk.

De LEI enquête biologische mest is te vinden op de site van het LEI.

bron: LEI - Wageningen UR, 13/11/08

VERWERKER - VERWERKER - VERWERKER - VERWERKER - VERWERKER - VERWERKER

Bio World enige schakel tussen bio-teler en supermarkt

Vorig jaar werd de eerste pallet met biologische agf-producten bij Bio World verkocht en volgende week dinsdag wordt de naam al samen met de Best Fresh Group gepresenteerd in de Vers Top-100. Siem van der Valk is dan ook erg te spreken over het eerste jaar van de biologische bv van de Best Fresh Group. "Zowel qua omzet als resultaten is het eerste jaar boven verwachting verlopen", vertelt Siem van der Valk. Het komende seizoen gaan een aantal Hollandse kasgroententelers hun producten beleveren aan Bio World.

Siem van der Valk wil zelf wel als eerste groei nuanceren. "Wij zijn op nul begonnen en alles wat wij doen, is dit jaar natuurlijk groei. Maar met de afspraken en contracten die we dit jaar hebben opgedaan, verwacht ik dat de omzet volgende jaar zal verdubbelen. Daarom zijn we op naar biologische kasgroententelers. Er is nog genoeg vraag naar en als er een tekort is aan pakweg tomaten, vul je dat in het biologische assortiment echt niet zomaar op." Bio World levert momenteel het hoofdassortiment van biologisch geteelde agf-producten en richt zich daarmee op de supermarkten. "Onze nadruk ligt op directe import. We willen de enige schakel zijn tussen de telers en supermarkten. Spanje, Israël en Zuid-Afrika vormen daarbij voor de import onze pijlers", vertelt Siem. "Zo hebben wij directe lijnen met telers in Zuid-Afrika die citrus en appels aan ons leveren." Siem, die zelf jarenlang als handelaar actief is geweest in het gangbare agf-assortiment, is positief verrast over de biologische handelswereld. "De algehele sfeer in bio-land is gemoedelijker. Ook heeft de hoge standaardkwaliteit van biologische agf-producten mij persoonlijk verrast. De smaak van bio is over het algemeen écht beter dan gangbaar!"

Voor meer informatie: Siem van der Valk - Bio World

ABC Westland 315, 2685 DD Poeldijk

Tel: 0174-214450 - Fax: 0174-214479 - www.bioworld.nl

Bron: Biofoodonline.nl, 20/11/2008

Heerlijke eerlijke gastentafel – Lekker Gedurfd!

*Heerlijke én eerlijke voeding, bij u al gekend? Op vrijdagavond 21 november serveert kok Tino Don Porto Carero speciaal voor de Week van de Smaak een overheerlijke maaltijd. Bekijk het menu en ontdek zelf alvast wat de gastentafel zo speciaal maakt!**

- * Glaasje schuimwijn 'Chateau Meerdael'
- * Lupinehapje
- * Pompoen-currysoep
- * Stroganoff van seitan en linzen
- * Geblancheerde en gegratineerde broccoli
- * Salade van rode groenten
- * Speculaas-honing ijs met warme krieke
- * Koffie/Thee met verrassingshapje
- * Halve fles wijn per persoon, of lokaal geproduceerd fruitsap

Dit alles wordt u aangeboden voor de prijs van 15 euro.

De gastentafel vindt plaats op vrijdagavond 21 november 2008 om 18.30 uur in het restaurant van Leren Ondernemen, Valkerijgang 26, 3000 Leuven.

Inschrijven kan bij Jenel De Grave, jenel.degrave@maya.be Dit e-mail adres is beschermd door spambots, u heeft Javascript nodig om dit onderdeel te kunnen bekijken, tel. 016 22 91 80, gsm 0487 41 30 87.

**Het volledige menu en alle ingrediënten passen binnen het kader van 'duurzame voeding': vegetarisch, lokaal, bio en/of fair trade. Dit menu is dus een uitgelezen kans om kennis te maken met het Leuvense aanbod van deze producten en met de lekkere gerechten die u hiermee kunt maken.*

Organisatie: Ethisch Vegetarisch Alternatief (EVA), Masereelfonds, Miel Maya Honing, Oxfam-Wereldwinkels Leuven, Vredeseilanden, Werkgroep voor een Rechtvaardige en Verantwoorde Landbouw (WERVEL).

Sponsors: Chardonnay Meerdael, De Pottekaashoeve, De Biotoop, Leuvense Fonskes, Maya Fair Trade, Maya Seitanmakerij, Oxfam Wereldwinkels Leuven, Pajottenlander, Vino Mundo, WERVEL, Wonen en Werken.

Bron: www.duurzaamleuven.be, 11/2008

Duurzame vis bij Jamie Oliver

Restaurant Fifteen gaat aan de slag met duurzame vis. De Amsterdamse vestiging van kok Jamie Oliver ontvangt maandag het MSC-certificaat. MSC staat voor Marine Stewardship Council. Het keurmerk garandeert dat er geen sprake is van overbevissing en dat bij het vissen weinig bijvangst was of schade aan de bodem is aangericht. Niet alleen gasten van Fifteen, ook de jongeren die er een koksopleiding volgen, maken kennis met het duurzame keurmerk.

Het is de bedoeling dat de aankomende koks later op hun beurt het belang van duurzame vis doorgeven aan de volgende lichter jonge koks. Zie ook: www.evmi.nl

Bron: Biofoodonline.nl, 20/11/2008

Ketenpartijen kunnen omschakeling stimuleren

Veel leveranciers, handelaren en verwerkers zouden meer biologische producten kunnen verkopen, maar het aanbod van de boeren en tuinders schiet te kort. Tijdens de werkbijeenkomst 'Het zit zó bij bio: omschakeling en opschaling in de keten', op 26 juni jongstleden, spraken ketenpartijen over de mogelijkheden om gangbare ondernemers te stimuleren om te schakelen naar biologisch.

In allerlei productgroepen is een tekort aan biologische producten. Wijnand Sukkel (PPO van Wageningen UR) vertelde tijdens de bijeenkomst dat veel biologische boeren het tekort geen groot probleem vinden. Nu kunnen ze eindelijk geld verdienen. Op langere termijn is deze houding echter minder verstandig. Het heeft geen nut om de vraag te laten groeien als er

geen aanbod is. Bovendien maakt de schaarste het prijsverschil met gangbaar nog groter, waardoor bio zich uit de markt prijst.

Spreker Jan Zomerdijk, directeur van Ecomel, meldt dat het in de zuivel meevalt met de tekorten. Hij ziet weinig heil in eenzijdige maatregelen om het aanbod aan zuivel te vergroten. "Schaarste is het begin van een overschot. Doordat de prijzen hoger zijn gaan boeren meer produceren. Maar een schaarste nu is helemaal geen garantie dat je over twee jaar nog diezelfde afzet hebt." Daarom probeert Ecomel voortdurend de consumentenvraag te bevorderen. Ook ziet het bedrijf voor zichzelf een rol om omschakelen en opschalen te stimuleren.

De biologische akkerbouwer/groenteteler moet een geheel andere ondernemer zijn dan de gangbare boer, vertelt Henny van Gorp, van ZLTO. Wie omschakelt breekt met zijn afzetorganisatie. Bovendien teelt de omschakelaar meer gewassen, heeft meerdere afzetorganisaties en meer contracten. Dat betekent dat de afzet veel complexer wordt. De afzetorganisaties kunnen deze knelpunten helpen verzachten, de beleving en de bekendheid van biologisch verbeteren en daarmee meer gangbare boeren interesseren voor omschakelen.

Tijdens de bijeenkomst kwamen veel tips en aanbevelingen naar voren. Wat kunnen ketenpartijen doen om omschakeling te stimuleren? Lees er meer over in BioKennisbericht Markt & Keten #3.

Meer informatie: Wijnand Sukkel, PPO van Wageningen UR, wijnand.sukkel@wur.nl

Bron: Biokennis, 20/11/2008

Oerbrood Biologisch in 2010 van akker tot bakker traceerbaar

Met Oerbrood Biologisch waagt VOF Oerbrood, waarin de bakkersorganisaties Quality Bakers, Bakkersland en Bake Five zijn verenigd, de sprong naar een nieuw concept biologisch vloerbrood dat het traditionele Oerbrood na 13 jaar volledig vervangt. Het ambachtelijke merkbread komt uit een biologische keten die in 2010 van akker tot bakker volledig traceerbaar zal zijn.

Biologische teelt

Een deel van het biograan komt van Joos Poppe uit Nagele. Daarnaast wordt momenteel biograan uit Kazachstan ingevoerd, en binnenkort mogelijk ook uit Duitsland, Frankrijk of Spanje. In 2010 kan de consument zien welke boer het graan heeft geteeld voor het brood dat hij heeft gekocht. Dan is het traject te traceren van akker tot bakker", aldus coördinator Ad Overgaag

Malen en bakken

Het graan wordt vervoerd naar de vijf molenaars voor Oerbrood, waaronder Jan Beima in Leeuwarden. Hij maalt in een gescheiden proces het biograan tot meel en bloem. Het graan wordt tijdens het zeven ontdaan van veldbloemen, klavers en stro en vervolgens gemaal. Daarna worden meel en bloem vermengd tot een van de vijf melanges voor Oerbrood.

Die varianten gaan naar drie bakkerijen; Van der Zee in Garijp, Bakkersland in Emmeloord en De Pauw in Hardinxveld/Giessendam. De bedrijven voldoen aan de eisen voor SKAL-certificering en voor de Oerbrood-licentie zoals een gescheiden productieproces voor Oerbrood. Het deeg voor ieder Oerbrood rijst in een mandje. Daardoor krijgt het deeg lucht en ontwikkelt de smaak zich. Ieder brood wordt daarna met de hand ingesneden en gedecoreerd. Dan barst het brood open tijdens het bakken op de ovenvloer. Zo is ieder Oerbrood na het bakken anders.

Ook hulpstoffen en verpakking merendeels biologisch

Biologisch brood draagt het EKO-keurmerk omdat tenminste 95% van de ingrediënten een biologische herkomst heeft. Het broodverbetermiddel van leverancier Zeelandia en de zaden voor de decoratie zijn biologisch. De gist van diverse huisleveranciers is dat niet, omdat de smaak van biologische varianten niet optimaal is. De verpakking is vanaf november 2008 volledig biologisch afbreekbaar.

Uitlevering

Oerbrood Biologisch wordt in vijf varianten uitgeleverd naar supermarktketens als C1000, Super de Boer, Spar, Coop en Superunie-leden zoals Plus, Poiesz en Deen. De verwachting is dat er eind 2009 eenzelfde omzet wordt gerealiseerd als voor de omschakeling naar biologisch: 25 miljoen Oerbroden per jaar. In de verkoopadviesprijs van 2,69 euro is de hogere kostprijs voor de productie van de biologische grondstoffen verrekend.

bron: Voedingsindustrie, november 2008

NL - Catering ministerie van LNV in 2010 voor 75% biologisch

Sinds 1 januari 2008 hanteert het ministerie van LNV als beleidsdoelstelling dat de catering in 2010 100% duurzaam is en dat er een 100% duurzaam assortiment is dat bestaat uit minimaal 75% biologische ingrediënten aangevuld tot 100% met ingrediënten met andere duurzaamheidsaspecten. Dat schrijft minister Cramer van VROM in een begeleidende brief aan de Tweede Kamer bij de voortgangsrapportage duurzaam inkopen

Deze doelstellingen gelden voor alle LNV-locaties waar LNV het contract beheert en wordt stapsgewijs ingevoerd door de cateraar, dusdanig dat in 2010 de doelstelling is bereikt. Op dit moment bestaat het assortiment nog niet uit 100% duurzame ingrediënten.

De overheid koopt jaarlijks voor zo'n 40 miljard euro in. Door gebruik te maken van deze inkoopmacht wordt de markt voor duurzame producten gestimuleerd en wordt een prikkel gegeven aan innovatie en duurzaamheid in het bedrijfsleven. In 2010 gaat de rijksoverheid voor 100% duurzaam inkopen, de gemeenten voor 75% en de provincies en waterschappen voor 50%.

bron: Ministerie van VROM, 14/11/08, geknipt uit AgriHolland

VERKOOPPUNT - VERKOOPPUNT - VERKOOPPUNT - VERKOOPPUNT - VERKOOPPUNT

Terugblik VitaSana

Dat verantwoorde voeding, natuurlijke cosmetica en milieuvriendelijke producten op blijvende en zelfs groeiende aandacht kunnen rekenen bij de consumenten gaat niet onopgemerkt voorbij. Ongeveer 1530 professionelen uit de sector brachten een bezoek aan Vitasana, dé vakbeurs voor gezond leven. Een eerste analyse van de bezoekersenquête levert de volgende resultaten op.

De bezoekers van Vitasana komen uit verschillende sectoren:

- 53% kleinhandel
- 13% groothandel
- 22% gezondheidstherapeuten
- 19% andere (schoonheidsinstituten, vegetarische restaurants, apothekers, diëtisten, osteopaten, herboristen, homeopaten, naturopaten, ...)

Eén van de belangrijkste drijfveren om Vitasana te bezoeken blijft de zoektocht naar nieuwe producten. Deze editie was het aantal voorgestelde nieuwigheden groter dan ooit. 80 % bezoekers geeft dan ook een gemiddelde score van 7/10. Om Vitasana als professioneel platform te waarborgen, wordt, naar 2009 toe, gestreefd om de kwaliteit van de nieuwigheden te waarborgen en om de kwantiteit onder controle te houden. Een professionele jury zal hierover hun oordeel vellen. De mogelijkheid van een innovatieprijs wordt in overweging genomen én de suggestie om per categorie te werken. Als tweede belangrijkste reden voor een beursbezoek is er het verzamelen van algemene informatie. Een derde reden is de zoektocht naar leveranciers. Vitasana blijft dus heel belangrijk als aankoopplatform. De bezoekerstevredenheid is hoog: maar liefst 83% geeft aan dat ze de beurs volgend jaar opnieuw zullen bezoeken. 65% van hen geeft de afgelopen editie een score van 7 of meer op 10. 62% van de bezoekers is tevreden over het aanbod maar geeft aan dat er extra uitbreiding mag zijn naar verse producten, voeding, bio-snacks, ... Vitasana houdt alvast rekening met deze resultaten voor de organisatie van editie 2009.

Bron: Vitasana, geknipt uit www.biofoodonline.nl, 20/11/2008

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