

BioForum Bioknipsels #263 – 4 december 2008

Beeld je eens in: je eet 3 jaar lang ALLEEN MAAR BIOlogische voeding. Dus ook bij vrienden, op reis en de snacks tussendoor. Behoorlijk extreem zullen velen denken, maar hoort dat niet bij een experiment? Je leest in deze Bioknipsels de motivatie én ervaringen van 'de biologische mens', zijne Dr. Alan Greene uit Californië.

Ik maakte meteen de associatie met de documentaire 'Super Size Me', waarin een andere Amerikaan gedurende een maand drie maaltijden per dag bij McDonald's nuttigde (met alle gevolgen vandien). Dat moet toch superinteressant vergelijkingsmateriaal opleveren lijkt me.

Reminder: het Congres 'De Cultural Creative geeft zich bloot' op 12 december loopt al aardig vol. Je kan nog welgeteld 1 dag inschrijven via http://www.biotheek.be/v2/home_nieuws_200808.aspx

ALLEEN MAAR BIO-groeten,

Geertje Meire & Peggy Verheyden
Medewerksters Communicatie/de Biotheek

In dit nummer:

Consument - Algemeen

[Eating Only Organic Food for Three Years](#)
[Einde tewerkstelling Marianne Vergeyle als Algemeen Coördinator BioForum](#)
[Herenhoeve Kringelhof start met bed & breakfast](#)
[Gemeente deelt fruit uit in scholen](#)
[IFOAM: Growing Organic pages online](#)
["Nos enfants nous accuseront"](#)
[Premiere Kissed by the Grape groot succes](#)
[HalalPlus combineert halal met bio](#)

Producent - GGO

[Cruciale week voor toekomst van ggo-vrije landbouw](#)
["Blij met hoorzittingen rond coëxistentiedecreet"](#)
["Onderzoek langetermijneffecten ggo's is goede zaak"](#)
[Persbericht Velt/BioForum/BBL: Hoorzittingen om GGO-vrije landbouw te vrijwaren](#)
[Hoezo GGO? Info- en debatavond in Gent op 20 november 2008: een verslag](#)
[Bouw GeslotenKas bij BiJo is gestart](#)
[Voertips uit Nederlandse themagroep 100% biologisch](#)
[Goede retourstroom belangrijk voor biologische landbouw](#)
[Vermarkten van biologisch geitenvlees chevon blijkt niet eenvoudig](#)
[Vakgroep wil basisbeloning voor biologische bedrijven in nieuwe GLB](#)
[Einddatum LEI enquête biologische mest naar 4 december](#)

Verwerker

[Productinnovatie voor nichemarkten](#)
[Chocolade met een missie](#)
[Organically farmed fish](#)
[BodyBooster in 2 scholen: Sodexo en L.O.G.O. lanceren gezonde automaat in Leuvense scholen.](#)

Verkooppunt

[How to sell organics in a slow economy](#)
[UK: Starbucks to be largest purchaser of Fairtrade coffee](#)

En de Bio-kalender

CONSUMENT – ALGEMEEN - CONSUMENT – ALGEMEEN - CONSUMENT – ALGEMEEN

Eating Only Organic Food for Three Years

Fruits, vegetables and animals can be 100 percent organic. What about people?

In a fascinating experiment - on himself - Dr. Alan Greene, a pediatrician and author in Danville, Calif., decided to find out. For the last three years, Dr. Greene has eaten nothing but organic foods, whether he's cooking at home, dining out or snacking on the road.

He chose three years as a goal because that was the amount of time it took to have a breeding animal certified organic by the Department of Agriculture. While food growers comply with organic regulations every day, Dr. Greene wondered whether a person could meet the same standards. It hasn't been easy.

"This isn't a way of eating I could recommend to anybody else because it's so far off the beaten food grid," said Dr. Greene, 49, the founder of a popular Web site about children's health, drgreene.com. "It was much more challenging than I thought it would be, and I thought it would be tough. There were definitely days where there was nothing I could find that was organic." Other writers have ventured off the traditional food grid, notably Barbara Kingsolver in "Animal, Vegetable, Miracle" and Michael Pollan in "The Omnivore's Dilemma." But what makes Dr. Greene's experiment remarkable is the length of time he devoted to it, and his effort to incorporate organic eating into the routines of everyday living. His findings offer new insight into the challenges facing the organic food industry and those of us who want to patronize it.

Full Story: http://www.nytimes.com/2008/12/02/health/02well.html?_r=2...

Bron: www.organicconsumers.org, 01/12/2008

Einde tewerkstelling Marianne Vergeyle als Algemeen Coördinator BioForum

De Raad van Bestuur van BioForum, koepelorganisatie voor biologische landbouw en voeding, deelt mee dat er in onderling overleg een einde wordt gesteld aan de tewerkstelling van Marianne Vergeyle als Algemeen Coördinator van BioForum.

Marianne Vergeyle wenst andere horizons en uitdagingen op te zoeken, waarbij ze verder vorm wil blijven geven aan een meer duurzame samenleving. Vergeyle heeft BioForum Vlaanderen stevig gepositioneerd als koepelorganisatie. Onder haar leiding ontwikkelde de organisatie zich tot een steunpilaar voor de biologische sector en tot gesprekspartner en uithangbord voor bio in het maatschappelijke middenveld. Vandaag staat BioForum als koepelorganisatie op de kaart en ligt er meer bio op het bord van de consument. Om dit te realiseren zette Vergeyle zich ten volle in.

BioForum Vlaanderen nam recentelijk een aantal nieuwe uitdagingen op: vorm geven aan ketenmanagement, Biogarantie en Ecogarantie uitbouwen als biolabels voor de toekomst, de sector verder laten groeien. "Ik kreeg de afgelopen jaren de kans om mijn talent als manager in te zetten om van BioForum een krachtadige, professionele organisatie te maken", blikt Marianne Vergeyle op haar functie terug. "BioForum dat voordien relatief onbekend was, kreeg een duidelijke stem tussen andere duurzame partners. Nu ligt er werk op de plank dat meer vraagt om inhoudelijk leiderschap en aansturing op economisch vlak."

De Raad van Bestuur van BioForum dankt Marianne Vergeyle voor haar inzet en deskundigheid en wenst haar veel succes in haar verdere professionele loopbaan.

Marianne Vergeyle, algemeen coördinator

Johan Devreese, voorzitter

Met vragen kan u terecht bij Geert Gommers, namens de Raad van Bestuur: 0498/59.16.52.

Bron: BioForum, 03/12/2008

Herenhoeve Kringelhof start met bed & breakfast

Gastvrouw Francine Van Asbroeck zet zondag de deuren open van de Herenhoeve Kringelhof. De stijlvolle Outerse hoeve in de Smid Lambrechtstraat 1 dateert uit 1850. Vanaf nu kun je er twee sfeervolle gastenkamers voor twee personen huren, elk voorzien van een badkamer, toilet en draadloos internet.

Francine kreeg haar eerste gasten al over de vloer. Ze is overtuigd van de troeven van het pittoreske Outer. 'De hoeve vormt de ideale locatie om in alle rust te genieten, te studeren of te werken. Daarnaast is Het Kringelhof ook de ideale uitvalsbasis voor wandelaars, fietsers en natuurliefhebbers die de streek van de groene Dendervallei en de Vlaamse Ardennen willen verkennen.'

Maar ook kunststeden als Brussel en Gent liggen vlakbij en er zijn heel wat uitgestippelde wandel- en fietsroutes in de buurt, zoals de Denderoute, de Galgenveldroute, de Reiger wandelroute en het Stiltepad Dender-Mark. 'Sporten kan in de Gavers en kajakken kan op de Dender in Pollare. En voor de fitnessliefhebbers is er een fitnesszaal op wandelafstand.'

De gastvrouw wil ook gasten lokken met kunst. 'Ik ben enorm geïnteresseerd in kunst en ik wil dat er steeds wel een tijdelijke tentoonstelling plaatsvindt in het Kringelhof. Zo hangen er nu enkele werken van de Vollezeelse kunstenaar Koen Tinel.'

Naast de mooie omgeving en de tentoonstellingen, pakt Francine ook uit met zelfgebakken biologisch brood, fruit en allerlei lekkernijen. 'Ik heb daar wel wat ervaring mee, want ik leidde jarenlang de biologische bakkerij Ter Muilem in de Leopoldlaan in Ninove. Daar bracht ik veertig verschillende soorten brood aan de man. Daarvoor was ik in een bakkerij in Appelterre aan de slag en mijn eerste zaak was 't Broodhuis in de Collegestraat in Geraardsbergen.'

De naam van het Kringelhof verwijst naar de Kringelbeek die vlakbij loopt. 'Die naam blijft dan ook behouden. 's Avonds kan men in een zithoek genieten aan de open haard.'

Voor één overnachting inclusief ontbijt betalen twee personen 90 euro. Voor een eenpersoonskamer betaal je slechts 75 euro. Vanaf zes overnachtingen wordt een reductie van 10 procent toegekend, vanaf dertien overnachtingen loopt dat op tot twintig procent.

Wie alvast een kijkje wil gaan nemen, kan er zondag tussen 11 en 17 uur terecht voor een vrij bezoek aan het huis en de omgeving. In een gezellige sfeer kan je er genieten van drank, hapjes en zelfs een gitaarrecital van Jean van der Schueren tijdens een aperitiefconcert.

Info: www.kringelhof.be

Reservaties: francine@kringelhof.be, 054-32.05.87 of 0474-42.64.37

Bron: Het Nieuwsblad/Dender, 29/11/2008

Gemeente deelt fruit uit in scholen

Het gemeentebestuur van Rumst deelde vrijdag fruit uit in alle scholen in Rumst. Aanleiding was het project 'Tutti Frutti', dat schoolkinderen aanzet om meer fruit te eten.

«Rumst neemt al jaren deel aan dit project», zegt schepen van Leefmilieu en Gezondheid Wendy Weckhuysen. «We kozen voor biologisch geteelt fruit, zodat de kinderen leren dat ook het milieu erg belangrijk is.»

Bron: Het Laatste Nieuws/Antwerpen, 29/11/2008

IFOAM: Growing Organic pages online

The International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM) has announced the publication of the Growing Organic internet pages. The Growing Organic pages focus on information that is practical to grow the organic sector as a whole. They provide comprehensive information for everyone from grassroots organizers engaged in advocacy, to trainers and smallholder and to policy makers. They offer recommendations and options for the successful growth of organic agriculture through capacity building, strategic relations, and partnerships. The Growing Organic pages are a collection of tools and information from all corners of the organic world. These pages represent the cumulative knowledge and experience of IFOAM and are a community resource designed to represent and serve global organic movements.

While other sections of the IFOAM website focus more specifically on the work of IFOAM as an organization, the goal of the Growing Organic pages is to provide a hub of easily accessible and navigable information for developing organic agriculture. IFOAM believes that it will serve governments, the private sector and other key stakeholders that are showing great interest in promoting and developing organic and are looking for comprehensive and reliable sources of information. The development of organic agriculture around the world will be facilitated through this knowledge resource. The organic pages cover major topic areas relating to organic agriculture like policy, advocacy, strategic relations, quality assurance, marketing, training, and research. One of the reasons behind creating this resource is to share lessons learned in the development of organic agriculture so far, e.g. on policy setting and market development, so that communities and governments at all stages of organic development might avoid re-inventing the wheel. Providing this global resource is a visible expression of IFOAM's role to lead, unite and assist the organic movement in its full diversity.

www.ifoam.org/growingorganic

Bron: www.ifoam.org, geknipt uit www.organic-market.info, 02/12/2008

"Nos enfants nous accuseront"

Sedert vorige week draait een interessante film van Jean-Paul Jaud in de bioscoop over het gevaar van pesticiden, met een oproep tot biologisch en lokaal geproduceerd voedsel.

Alle info over de film vind je op:

<http://www.nosenfantsnousaccuseront-lefilm.com/>

En een korte trailer op:

http://www.dailymotion.com/related/x78p4w_nosenfantsnousaccuseront_shortfilms/video/x7711i_nos-enfants-nous-accuseront_shortfilms?from=rss

Premiere Kissed by the Grape groot succes

De bio-wereld schudde afgelopen vrijdag op zijn grondvesten, toen Candy Dulfer met haar band een swingende show ten beste gaf ter afsluiting van het premierefeest van de film Kissed by the Grape. Derrick Neleman en Fred van Dijk hebben op unieke wijze 3 verschillende bio en biodynamische wijnproducenten hun verhaal laten vertellen, en de boodschap kwam aan, getuige de positieve reacties na afloop en tijdens de wijnproeverij.

De Italianen Natalino en Amadio Fasoli vertellen op zeer indringende wijze over hun persoonlijke verhaal achter de keuze voor biologisch, de Chileen Alvaro Espinoza werkt bio-dynamisch en gelooft in "voodoo" vertelt hij met een knipoog, en het grote wijnmerk Torres werkt grotendeels biologisch vanuit zakelijk realisme en de klimaatverandering. Humor, prachtige muziek van Candy Dulfer, speciaal voor de film gecomponeerd, biologische wijn is hip en lekker, daar was iedereen het na afloop over eens!

Zie ook: www.kissedbythegrape.com

Bron: www.biofoodonline.nl, 02/12/2008

HalalPlus combineert halal met bio

De stichting HalalCorrect Certification start met een nieuw diervriendelijk halalkeurmerk. HalalPlus combineert halal met EKO. Directeur Ben Ali-Salah van HalalCorrect Certification is initiatiefnemer van HalalPlus. 'De manier waarop de Nederlandse bio-industrie met dieren omgaat strookt niet met de regels van de Islam, zeker niet als je praat over kippen en kalveren.' Het gaat bij halal niet alleen om de slachtmethode maar ook om de omstandigheden waaronder een dier gefokt is, de kwaliteit van het vlees, het onderdak dat het dier kreeg, de wijze van transport en de afgelegde afstand.

Het HalalPlus-keurmerk wil aan al deze eisen voldoen. De stichting gaat ervan uit dat het vlees met het diervriendelijke HalalPlus-keurmerk begin 2009 in de schappen ligt. Albert Heijn zou een van de gesprekspartners zijn. Wakker Dier is blij met het initiatief. Op de website staat nu een speciale halal-pagina met informatie voor Nederlandse moslims. Zie ook: www.meatandmeal.nl

Bron: www.biofoodonline.nl, 03/12/2008

PRODUCENT – GGO - PRODUCENT – GGO - PRODUCENT – GGO - PRODUCENT -

Cruciale week voor toekomst van ggo-vrije landbouw

De risico's en onzekerheden die met de introductie van GGO-landbouw gepaard gaan zijn erg groot en vergen een grondige discussie en een absolute bijsturing. Zowel op Europees als op Vlaams niveau hebben we onze bezwaren geuit bij hetgeen nu ter discussie ligt.

Europese ministerraad

Volgende week komen in Brussel de Europese ministers van Milieu bijeen en zij zullen dan o.a. besluiten nemen over het al dan niet toestaan van GGO-produkten en GGO-gewassen op de Europese markt en op de Europese velden. Er werd actie gevoerd en samen met Greenpeace en Bond Beter Leefmilieu hebben we de adviseur van de eerste minister ons standpunt verduidelijkt. We vragen uitdrukkelijke steun voor het voorstel van het Frans voorzitterschap om de huidige toelatingsprocedure te verstrengen. Frankrijk wil onder meer de risicoanalyse verstrengen en ook de

sociaal-economische impact van ggo's in rekening brengen. Daarnaast pleiten ze voor een betere bescherming van kwetsbare gebieden en van de ggo-vrije landbouw. Er zijn deze dagen verschillende petities in omloop waarin consumenten en organisaties worden opgeroepen om hun wens voor een gentechvrij Europa kenbaar te maken aan onze Ministers of de Europese commissie.

Het gaat om de volgende drie petities:

- Een petitie van Greenpeace: <http://www.greenpeace.nl/news/laat-minister-cramer-weten-wat>)
- Een Frans/Europese initiatief: 'Zaai Biodiversiteit'. Van Aline Read, Parijs en Janneke Tops, Franse Vogezen
- De petitie say no to GMO van een verontruste Nederlandse consument (Margalit Laufer) die een 'sociaal initiatief' heeft opgericht. Voor vragen over deze petitie: margalit@upcmail.nl / 06-44784864 / www.sociaalinitiatief.nl. Daarnaast staat ook de drempelwaarde voor GGO's in zaden op de agenda. Ifoam en Bioforum hebben samen met andere organisatie de afgelopen jaren al meermaals gewezen op de noodzaak van een absolute garantie op ggo-vrij zaad.

Coëxistentie Blijft de keuzevrijheid van de producent en de consument gegarandeerd? Kijk ook op www.ggo-vrij.be. In het Vlaams parlement wordt volgende week het ontwerp van decreet houdende de organisatie van coëxistentie van genetisch gemodificeerde gewassen met conventionele gewassen en biologische gewassen behandeld in de commissie landbouw. Dit decreet is cruciaal voor de verdere toekomst van biologische ggo-vrije landbouw in Vlaanderen. Samen met Bond Beter Leefmilieu en Velt hebben we hen onze bezorgdheden overgemaakt en rekenen erop gehoord te worden in de commissie. Leest u zeker ook de bedenkingen en voorstellen die Koen Dhoore, landbouwwormingswerker biologische landbouw, formuleerde met het oog op de bescherming van de biologische landbouw.

Meer info bij leen.laenens@bioforum.be.

Bron: BioForum, 28/11/2008

"Blij met hoorzittingen rond coëxistentiedecreet"

Bij de eerste behandeling van het ontwerp van coëxistentiedecreet heeft de subcommissie Landbouw van het Vlaams parlement beslist om op 13 januari hoorzittingen te organiseren over deze materie. Bond Beter Leefmilieu, BioForum en Velt zijn tevreden met deze beslissing. "Het ontwerpdecreet dat het samengaan van ggo-landbouw en ggo-vrije landbouw gaat regelen, moet immers grondig bijgestuurd worden", luidt het in een persmededeling.

De drie organisaties schreven eind november een brief aan de commissieleden met de vraag om bij de behandeling van het coëxistentiedecreet niet over één nacht ijs te gaan. "We ijveren voor het recht van de consument om te kunnen kiezen voor ggo-vrij voedsel. Dat impliceert automatisch dat ggo-vrij boeren in Vlaanderen en de hele wereld mogelijk moet blijven. De risico's en onzekerheden die met ggo-landbouw gepaard gaan, zijn nog altijd zeer groot", luidt het.

Bron: Vilt, 03/12/2008

"Onderzoek langetermijneffecten ggo's is goede zaak"

Volgende week bespreken de Europese ministers van Leefmilieu de erkenningsprocedures van genetisch gemodificeerde organismen. "De conclusies zullen vrij genuanceerd zijn", heeft Vlaams minister Hilde Crevits geantwoord op een parlementaire vraag van Vera Dua. "Een element dat aan bod komt, is de versterking van de milieubeoordeling. Nu wordt een wetenschappelijke analyse gemaakt, maar men zou de langetermijneffecten van ggo's ook nog moeten onderzoeken. Voor mij is het geen probleem als dat wordt opgenomen".

Dua is bevreesd dat de Europese Commissie de vlucht vooruit wil nemen. "Waarschijnlijk wil ze onder druk van de industrie de procedures voor ggo's versoepelen. En dat terwijl er heel wat risico's verbonden zijn aan het gebruik van ggo's. Het gaat dan over risico's voor de volksgezondheid, voor de biodiversiteit en voor het leefmilieu in het algemeen". Volgens Crevits moet Dua zich niet al te veel zorgen maken over de uitkomst van de ministerraad. "Maandag heeft Greenpeace actie gevoerd voor het mee opnemen van langetermijneffecten. Ik heb stellig de indruk dat die in de conclusies van de ministerraad zullen opgenomen worden".

"En wat de Belgische standpuntname betreft, ziet het ernaar uit dat we elkaar zullen vinden", voegt de minister eraan toe. Traditioneel staat Wallonië veel behoudsgezinder tegenover ggo's dan Vlaanderen. Crevits vindt echter dat een obligaat onderzoek naar de langetermijneffecten van ggo's ook voor ons land een goede zaak zou zijn. "Die analyse moet er zijn", klinkt het. De minister benadrukt wel dat sociaaleconomische criteria bij de risicobeoordeling van ggo's pas in een tweede fase aan bod kunnen komen.

"In de eerste fase moeten de effecten van ggo's louter wetenschappelijk beoordeeld worden. Voor het Efsa is het van groot belang dat de controle in alle lidstaten op dezelfde manier gebeurt. Er moet veel meer uniformiteit komen", stelt Crevits. De milieuministers zullen zich volgende week ook buigen over drempels en verhoudingen van zaaizaden en over de vraag of bij de erkenning van ggo's ook rekening dient gehouden te worden met beschermde of gevoelige gebieden.

Opmerkelijk is dat alle partijen zich in het Vlaams parlement op genuanceerde wijze uitgesproken hebben over dit dossier. "Ik ben er absoluut niet tegen dat er verder onderzoek wordt gevoerd, maar laat ons de kop niet in het zand steken en a priori zomaar innovaties weigeren", zegt Frans Wymeersch (Vlaams Belang). Bij Lijst Dedecker stelt men zich de vraag of het wel logisch is om tegelijkertijd het aantal pesticiden terug te dringen en erkenningen voor ggo's te weigeren. Tijdens het Festival van de Politiek heeft CD&V-parlementslid Jos De Meyer gemerkt dat de standpunten van consumenten, producenten en wetenschappers "eigenlijk heel dicht bij elkaar staan".

Vera Dua twijfelt daaraan. "Heel wat sectoren zijn absoluut niet tevreden met de tekst over het coëxistentiedecreet. Bij de bespreking in het parlement zal ik zeker de kritiek van het middenveld vertolken".

Bron: Vilt, 28/11/2008

Persbericht Velt/BioForum/BBL: Hoorzittingen om GGO-vrije landbouw te vrijwaren

Het ontwerpdecreet dat de coëxistentie van GGO-landbouw en GGO-vrije landbouw regelt, moet grondig bijgestuurd worden. Deze vraag van Velt, BioForum en BBL werd gehonoreerd door de subcommissie voor landbouw, visserij en plattelandsbeleid van het Vlaams Parlement, die besliste dat er op 13 januari 2009 hoorzittingen komen. De organisaties en hun leden rekenen er op dat de Vlaamse beleidsmakers hun verantwoordelijkheid nemen en zorgen voor een daadwerkelijke bescherming van de GGO-vrije landbouw.

Op dinsdag 2 december behandelde de subcommissie voor landbouw, visserij en plattelandsbeleid van het Vlaams Parlement het ontwerp van 'coëxistentiedecreet'. Dat decreet regelt het naast elkaar bestaan van genetisch gemodificeerde gewassen naast gewassen van biologische en GGO-vrije landbouw in Vlaanderen.

Bond Beter Leefmilieu (BBL), BioForum en de Vereniging voor Ecologisch Leven en Tuinieren (Velt) vroegen eind november aan de commissieleden om niet over één nacht ijs te gaan. De risico's en onzekerheden die met de introductie van GGO-landbouw gepaard gaan, zijn erg groot. De organisaties vroegen een bijsturing van dit ontwerpdecreet en stelden voor om over deze kwestie hoorzittingen te organiseren.

Deze bezorgdheid wordt nu gelegitimeerd door de vele reacties vanuit het publiek. BBL, BioForum en Velt zijn dan ook tevreden met het besluit om op 13 januari 2009 hoorzittingen te organiseren met inbreng vanuit 3 sectoren: landbouw, leefmilieu en wetenschap. De organisaties willen graag een actieve rol spelen in deze hoorzittingen om bij te dragen tot een daadwerkelijke bescherming van de Vlaamse GGO-vrije land- en tuinbouw, zoals de bloeiende sector van de biologische landbouw en de vele privétuintjes van hobbytelers.

<http://www.ggo-vrij.be/>

Contact: geert.gommers@velt.be, gsm 0498591652

Websites: www.velt.be - www.bioforum.be - www.bondbeterleefmilieu.be - www.biozaden.be

Bron: BioForum, 04/12/2008

Hoezo GGO? Info- en debatavond in Gent op 20 november 2008: een verslag

Gezonde en smakvolle voeding begint bij het zaad! Heeft de consument straks nog een vrije keuze voor GGO-vrij voedsel? Hebben boeren die kiezen voor GGO-vrije teelten straks nog grond om op te staan? Hoe kan in de toekomst de integriteit van onze voedingsgewassen bewaard blijven?

Dit was de inzet van het debat dat de Werkgroep Eigen Zaadteelt op 20 november in Gent organiseerde over genetische manipulatie en de toekomst van de open gewasveredeling. Aan dit debat werd meegewerkt door het Departement Biowetenschappen van de Hogeschool Gent, Bioforum, Wervel, Landwijzer en Velt.

Gezien de jarenlange oorverdovende (en beschamende!) media-stilte over dit onderwerp was het op zich al een merkwaardig resultaat dat meer dan honderd mensen een avond vrijmaakten voor dit debat. Maar bovendien viel op dat dit een prachtige staalkaart was van de bio-wereld: heel wat pioniers van de biolandbouw, een sterke delegatie jonge boeren (en met enige trots stellen we vast dat de meeste afgestudeerd of in opleiding zijn bij Landwijzer, en/of praktijkopleider in onze opleiding), mensen uit het wetenschappelijk onderzoek en de geneeskunde, handelaars in bio-voeding, consumenten, ...

Michel Haring is professor plantenfysiologie aan de Universiteit van Amsterdam en kent de gentechnologie en haar technieken uit eigen ervaring. Hij kaderde in een ronduit schitterende uiteenzetting de gentechnologie in de geschiedenis van de plantenveredeling. We kunnen zijn verhaal hier niet integraal uit de doeken doen, maar willen vooral wijzen op een paar markante conclusies uit de mond van iemand die zelf met deze technieken werkt. Hij stelde o.m.

ronduit dat het resultaat van gentechnologische ingrepen totaal onvoorspelbaar is. En in het debat aan het einde van de avond maakte hij ons duidelijk dat de noodzaak van gentechnologie om het wereldhongerprobleem op te lossen, een mythe is.

Het tegendeel is waar : gentechnologie stuurt meer en meer aan op de productie van bio-energie, wat de voedselproductie nog meer bedreigt. Volgens Michel Haring zijn er steeds meer gentechnologen die om die reden het argument van een efficiëntere voedselproductie niet langer willen gebruiken.

Vervolgens kwamen een boerin en een boer aan het woord.

Greet Lambrechts van de Akelei legde uit wat er werkelijk op het spel staat, aan de hand van een bijna poëtische beschrijving van de plantenontwikkeling. Waar de “natuurlijke” ontwikkeling en zaadvorming bij cultuurgewassen een onuitputtelijke bron van vernieuwing is, legt genetische manipulatie een hypotheek op het leven.

Vanuit een sterk gereduceerde visie – leg er de brede waaier van zaadselectiecriteria van de Werkgroep Eigen Zaadteelt maar eens naast ! – grijpt gentechnologie in in de basis zelf van het leven: de levende cel. Daarom wil de Werkgroep de plantenveredeling opnieuw verbinden met het veld en de veldwerkers.

Mark Peters, vierde generatie groententeler op een Mechels tuinbouwbedrijf, bracht een ontvenderend verhaal over hoe de hybride soorten, en de machtige firma's die hiermee de landbouwwereld in hun greep krijgen, een generatieslang sterk verankerd bedrijf zoals het zijne op een haar na de afgrond dreigt in te duwen. En hoe hij daarmee meteen de sterke kanten van de bedrijfseigen zaadteelt van zijn prei weer in beeld krijgt, en deze met vernieuwde moed verderzet. Als hybride soorten in sommige omstandigheden al tot een ernstige bedreiging worden, en bedrijfseigen zaadvaste rassen meer en meer de gewenste toekomstgerichte ontwikkeling blijken te zijn, dan wordt het hoog tijd dat we ons zorgen maken over het ontwerp van coëxistentie-wetgeving dat in behandeling is bij het Vlaams Parlement.

Zelf mocht ik als laatste hierover het woord nemen. Er is bij het brede publiek verrassend weinig bekend over deze regelgeving, maar dat betekent nog niet dat Jan-met-de-pet niet in staat is om een eigen oordeel te vellen over de brutaliteit en de vijandigheid waarmee dit ontwerp van decreet de (bio)boeren bejegt die GGO's afwijzen.

Het is zondermeer duidelijk dat de isolatie- en meldingsafstand volstrekt ontoereikend zijn om coëxistentie zonder vermenging mogelijk te maken, dat men de GGO-telers geen strobreed in de weg wil leggen, dat gedupeerde niet-GGO-telers juridisch en financieel totaal niet worden ingedekt door deze wetgeving, en dat het afbakenen van GGO-vrije gebieden doelbewust onmogelijk wordt gemaakt.

De verontwaardiging is groot, en terecht. In het huidige stadium van het wetgevend proces, moeten de Commissieleden van het Vlaams Parlement er zich bewust van zijn dat ze de Vlaamse Regering met dit ontwerp van decreet terug naar huis moet sturen om het huiswerk over te doen. Hopelijk kan dit debat ertoe bijdragen dat de Volksvertegenwoordigers op hun verantwoordelijkheid worden gewezen.

Ik wil dit verslag besluiten met een pluim voor enkele van onze Landwijzer-studenten die mee instonden voor de praktische organisatie van dit debat. Zij mogen er trots op zijn dat zij het aandurven om in de vijandige sfeer van de gentechnologie recht te staan en daadwerkelijk op te komen voor de bio-logica die wij op onze boerderijen willen behouden.

Zij zijn het groene hout waaruit toekomst-boeren worden gebeeldhouwd !
Koen Dhoore

Bron: Landwijzer Nieuwsbrief, december 2008

Bouw GeslotenKas bij BiJo is gestart

De bouw van de GeslotenKas bij het biologische glastuinbouwbedrijf BiJo in s Gravenzande is gestart. Er wordt gewerkt aan een kas van 26.000 vierkante meter.

In 2008 is er al 72.000 m kas met luchtbehandelingskasten gerealiseerd. In deze nieuw te bouwen kas fungeert de kas als grote zonnecollector waarbij de overtollige warmte ondergronds wordt opgeslagen. Deze hoeveelheid warmte is voldoende om in de winter zowel de GeslotenKas als de overige 7,2 hectare te verwarmen.

De ondernemersfamilie Jonker ziet de inpassing van de GeslotenKas als een logische stap binnen de ambitie om een toonaangevende partij te zijn op het gebied van biologische en duurzame teelt. Als de hele uitbreidings- en vernieuwingsoperatie is afgerond, omvat het bedrijf vier locaties met in totaal 16,6 hectare. De BV wordt hiermee het grootste biologische tuinbouwbedrijf in zijn soort.

Met dit project wil BiJo een voorbeeld zijn voor de hele sector en streeft het naar 100% duurzaamheid in 2010. Door slechts gebruik te maken van duurzame energiebronnen wil het bedrijf onafhankelijk zijn van fossiele brandstoffen. Eind februari gaan de planten de grond in. De feestelijke opening zal medio 2009 plaatsvinden.

De kas wordt samen gerealiseerd met JMC Consultancy en Innogrow.

Bron: AgriPress, 30/11/2008

Voertips uit Nederlandse themagroep 100% biologisch

Voeding neemt een centrale plaats in op een biologisch melkveebedrijf. Het bepaalt in hoge mate de gezondheid en de productie, en daarmee de economische resultaten. Tegelijkertijd moet het voer ook zoveel mogelijk geproduceerd kunnen worden op het bedrijf. Voeren is zo een waar evenwichtskunststukje dat gemakkelijk uit balans raakt. In een bijeenkomst van het bedrijfsnetwerk 100% biologisch kwamen een aantal tips en aandachtspunten naar boven.

Voeding is de verbindende schakel tussen gewasproductie en dierproductie op een melkveehouderijbedrijf. Wat er aan voer geproduceerd wordt, bepaalt grotendeels wat de voeding van de koe is. Optimaliseren van de voeding begint dan ook bij de gewasproductie: als de kwaliteit van het voer sterk verbeterd moet worden, is een verandering van beweidingssysteem, voederwinning en/of afkalfpatroon soms noodzakelijk. Daarnaast kan vaak nog veel winst worden gehaald uit basismaatregelen zoals:

- een hoge voeropname bevorderen (door meer restvoer toe te staan, door weidepercelen regelmatig te maaien of door simpelweg wat zout te strooien in juni/juli)
- broei in kuilvoer te voorkomen (niet te hoge kuilen, een glad snijvlak)
- verminderen van abrupte veranderingen (rond afkalven en opstallen maar ook bij het wisselen van kuil).

Bij het optimaliseren van een voerrantsoen denken veel veehouders aan ingewikkelde berekeningen, die ze liever aan een adviseur overlaten. Want wat is de meest beperkende factor: eiwit, snelle of juist bestendige energie, mineralen? En wat betekent dit voor de economie? Dergelijke berekeningen zijn zeker nuttig, maar een "simpele" bedrijfsanalyse kan ook al veel leren. Zo is het streven naar een hoge melkproductie per koe op een bedrijf waar het moeilijk is om krachtvoerproducten te telen of waar de ruwvoerwinning vaak te wensen overlaat, meestal onverstandig, want sterk kostenverhogend.

Meer tips en aandachtspunten zijn te vinden in het verslag en de powerpoint presentatie van 22 oktober bij Jan Duijndam.

Meer informatie: Kees van Veluw, Agroce, k.vanveluw@agroeco.nl,
of Jan de Wit, Louis Bolk Instituut, j.dewit@louisbol.nl

Bron: Biokennis, geknipt uit Bioforum.be, 27/11/2008

Goede retourstroom belangrijk voor biologische landbouw

Een goede retourstroom van nutriënten en organische stof naar biologische landbouwbedrijven is belangrijk voor het behoud van de eindige delfstof fosfaat en het imago van de biologische landbouw. De retourstroom kan verbeteren als de biologische landbouw zich meer als vragende partij gaat opstellen. Dit blijkt uit de eerste resultaten van een bureaustudie van Wageningen UR.

De biologische landbouw voert nutriënten en organische stof af naar de samenleving, maar neemt weinig van deze stoffen uit de samenleving terug. Dit nutriëntenverlies compenseren agrariërs met bijvoorbeeld dierlijke mest van de gangbare, extensieve veehouderij. Maar de biologische landbouw wil minder afhankelijk zijn van de reguliere sector.

In de bureaustudie is nagegaan hoe agrariërs meer stikstof, fosfaat, kali en organische stof kunnen terugleiden naar hun bedrijf. Bedrijven zijn gevraagd wat ze met het afval doen. De meeste bedrijven blijken grote moeite te hebben om het verwerken van de reguliere en biologische afvalstromen gescheiden te houden. Uit de studie blijkt dat er ook geen duidelijke vraag is om de twee afvalstromen gescheiden te houden. Als de biologische landbouw zich meer als vragende partij gaat opstellen, kan de retourstroom verbeteren. Meer informatie:

Peter Dekker, PPO van Wageningen UR, peter.dekker@wur.nl

Bron: Biokennis, 27/11/2008

Vemarkten van biologisch geitenvlees chevon blijkt niet eenvoudig

Het afmesten en afzetten van lammeren op een biologisch geiten bedrijf is geen gemakkelijke weg. Aan de smaak van het vlees ligt dat niet. De chevon, lammeren met een leeftijd van 5 tot 7 maand, geven vlees met karakter. De aanvangsinvesteringen voor de introductie van het vlees zijn echter hoog. Dat blijkt uit een onderzoek van het Louis Bolk Instituut.

Biologische geitenhouders worden tijdens de aflammerperiode geconfronteerd met een groot aantal bokken die het bedrijf moeten verlaten. Deze bokken kunnen nuchter worden afgezet waarbij ze in grote gangbare mestrijen terecht komen. Op de leeftijd van ongeveer 5 tot 6 weken, waarbij het gewicht per bok maximaal 12 kilo is, gaan de dieren op transport naar Zuid-Europa of worden in Nederland geslacht. Deze werkwijze wordt door een aantal biologische geitenhouders als niet acceptabel of niet passend bij biologische veehouderij ervaren. Een aantal geitenhouders mest daarom een gedeelte van de bokken zelf af. Daarbij lopen ze tegen problemen aan bij het verwaarden en vermarkten.

Huisvesting en weidegang

Tijdens de opstartfase van de afzet waar kleinschalig wordt begonnen is het financieel niet reël om in gebouwen te gaan investeren. De huisvesting van de bokken zal dan in een ruimte moeten die over is.

Niet alle bedrijven hebben deze ruimte beschikbaar. Behalve binnenruimte zal er ook een buitenruimte moeten zijn. Weidegang maakt het moeilijker om de dieren te houden, omdat de bokken van de melkgeiten en de geitenlammeren gescheiden moeten blijven.

Rijping

Voor een optimale smaak dient het vlees ros bereid te worden en daarvoor dient het vlees gerijpt te zijn. Het rijpen gaat in een koelcel bij 2C. Voor slagers geldt dat ze de verschillende leeftijden apart moeten houden in de koelcel, een probleem dat vaak resulteert in nee als rijpingsruimte wordt gevraagd. De slager mag het vlees wel in een diepkoelcel (-2C) laten hangen met ander vlees, maar daarmee rijpt het vlees nauwelijks en bevriest aan de buitenkant.

Slacht

De dieren moeten bij een biologische slachter geslacht worden. Deze slachter moet een licentie hebben maar een dergelijke slachter is lang niet altijd binnen rij-afstand (voor de dieren) beschikbaar. Voor het beperkte aantal dieren waar het in de opstartfase om draait, is menig slachter ook niet bereid een licentie (kosten) aan te vragen en logistiek binnen het bedrijf aan te passen.

Kostprijs

Het vlees komt in het hogere marktsegment uit. Het uitbenen van lammeren tot 50 dagen geeft een kostprijs van bijna 23,00 per kg. Dit is de prijs van het vlees en direct af bedrijf en dient nog te worden verhoogd met gewichtsverlies wegens onverkoopbare delen en bijkomende kosten. Het is dus zaak om ook de minder gangbare delen tot waarde te brengen.

Zie voor meer informatie het rapport Introductie van de Chevon - Een zoektocht naar de afzet van geitenvlees op de site van het Louis Bolk Instituut.

Bron: AgriPress, 04/12/2008

Vakgroep wil basisbeloning voor biologische bedrijven in nieuwe GLB

De Vakgroep Biologische Landbouw van Biologica en LTO is voorstander van het voorstel van het kabinet om in het nieuwe Gemeenschappelijk Landbouw Beleid (GLB) van de Europese Unie steun aan landbouwbedrijven met name te koppelen aan het leveren van maatschappelijke diensten. De vakgroep wil daarbij een basisbeloning voor biologische bedrijven en experimenteren met nieuwe beloningssystemen voor groene diensten.

De Vakgroep stelt dat biologische landbouwbedrijven door hun certificaat standaard al maatschappelijke diensten leveren in de vorm van een schoon milieu, water en bodem. Deze voordelen voor de samenleving krijgen biologische landbouwbedrijven echter tot nu toe onvoldoende via de markt beloond. De Vakgroep bepleit op basis hiervan een hectaresteen die overeenkomt met de prestaties van biologische bedrijven.

Daarnaast wil de Vakgroep graag - in afwachting van het nieuwe steunregime van het GLB - als pilot experimenteren met nieuwe beloningssystemen voor de groene diensten van landbouwbedrijven. Biologische landbouw en natuur passen bij elkaar, omdat deze vorm van landbouw inspeelt op natuurlijke processen, aldus de Vakgroep.

Bron: Nieuwsbrief Vakgroep Biologische Landbouw Biologica/LTO, 11/2008

Einddatum LEI enquête biologische mest naar 4 december

Het LEI, onderdeel van Wageningen UR, heeft op 13 november een enquête uitgezet als onderdeel van het onderzoek naar het gebruik van biologische mest. Deze enquête is vestuurd naar alle biologische land- en tuinbouwbedrijven en is bedoeld om de beweegredenen om bepaalde mestsoorten aan te voeren en af te voeren in kaart te brengen. De retourdatum van deze enquête is verschoven naar donderdag 4 december. De enquête kan zowel in papieren vorm als via het internet worden ingevuld.

Bron: LEI-Wageningen UR, geknipt uit AgriHolland.nl, 01/12/2008

VERWERKER - VERWERKER - VERWERKER - VERWERKER - VERWERKER - VERWERKER

Productinnovatie voor nichemarkten

Voor het uitbreiden van de afzetmarkt en het aanboren van nieuwe markten zijn productinnovaties nodig. Welke productinnovaties vallen in de smaak? Hoe pak je het aan met een beperkt budget? Deze vragen stonden centraal op 11 september in Groenekan.

De werkbijeenkomst 'Het zit zó bij bio: productinnovatie voor nichemarkten' op 11 september 2008 in Groenekan wordt afgetrapt door Rob van Veggel van Wageningen UR. Hij meldt dat voor een geslaagde productinnovatie drie punten belangrijk zijn: de technologische ontwikkeling en vormgeving, het zakelijke proces en de rol van de consument. Een voorbeeld van een geslaagde consumentgerichte innovatie is de Senseo. Samen hebben Douwe Egberts en Philips in een stagnerende markt – jongeren drinken steeds minder koffie – een nieuw concept ontwikkeld dat wel bij jongeren aanslaat.

Nieuwe producten moeten opvallen door hun vorm of uiterlijk, maar ook niet te sterk van het bekende afwijken. Een tomaat met een uitgesproken goede smaak maar een gewoon uiterlijk valt niet op en is niet te vermarkten. Daarentegen is bijvoorbeeld een zwarte tomaat weer een stap te ver, vertelt onderzoeker Eric Poot van Wageningen UR. Hij noemt de troscherrytomaat en de oeromkommer als geslaagde voorbeelden van productinnovatie in de verssector. De oeromkommer is speciaal voor de biologische markt ontwikkeld: smaakvol en met een 'oorspronkelijke' uitstraling. Wie aan productinnovatie wil werken, moet in alle fasen van het innovatieproces onderzoek doen naar de behoeften van consumenten, vindt Van Veggel. 'Uitgaan van alleen je eigen ideeën en opvattingen is erg riskant. Een product ontwerpen doe je voor een ander.' Een drempel bij veel biologische bedrijven is de beperkte financiële armslag. Van Veggel: 'Je kunt risico's verkleinen door je keuzen te baseren op marktonderzoek. Desnoods hou je het onderzoek heel bescheiden. Gebruik mensen uit je eigen omgeving, maar houd altijd de consument voor ogen.' Voor een succesvolle marktintroductie van een nieuw product is een uitgekiend marketingconcept nodig, vindt Peter Van Zeijl van EPI. Aandacht trekken, uitdagen en appelleren aan de fantasie van mensen: kopen is een emotioneel proces. Help potentiële kopers door toepassingsmogelijkheden en recepten te ontwikkelen. Blijf continu proberen je marktpositie te versterken, ook nadat het nieuwe product in de winkel ligt.

Klik hier voor een uitgebreider verslag van de bijeenkomst over Productinnovatie in Biokennisbericht Markt en Keten # 4

Meer informatie: Rob van Veggel, AFSG van Wageningen UR, rob.vanveggel@wur.nl

Bron: Biokennis.nl, 27/11/2008

Chocolade met een missie

Chocoladeproducent Dolfin heeft het merk Tohi gelanceerd. Een bio- en fairtradechocolade, genoemd naar een zwart-geel-rode Zuid-Amerikaanse vogel die in 2004 werd ontdekt. Meteen ook een referentie naar de herkomst van cacao en een knipoog naar ons land.

Dolfin werd in 1989 opgericht door de familie Poncelet, bekend van Neuhaus, als productiebedrijf voor andere chocolademerken en horecazaken. In 1998 kwamen de eerste Dolfin-producten onder eigen merk op de markt en in 2006 werd het bedrijf overgenomen door Jean Jacques de Gruben en Gilles van der Meerschen. In het najaar van 2008 werd Tohi voorgesteld.

"Le beau, le bon et le bien", vat Arthus de Bousies, salesmanager bij Dolfin, het samen. "Tohi-chocolade bevat enkel bestanddelen van biologische landbouw en eerlijke handel, draagt het Max Havelaar-keurmerk en de verpakking is volledig recycleerbaar. Met Dolfin waren we al een tijdje bezig met het milieu en maatschappelijk verantwoord ondernemen, zo werden we de eerste CO₂-neutrale chocoladefabrikant van België." Het bedrijf schakelde over op groene energie en het wagenpark werd vervangen door milieuvriendelijke wagens. Daarnaast steunt Dolfin een CO₂-reducerend project in India waar landbouwafval wordt omgezet in energie.

"Het is de bedoeling om van Tohi dé referentie op de biomarkt te maken. Daarbij is onze eigen productie, in Woutersbrakel, een groot concurrentievoordeel: er kunnen gemakkelijk nieuwe producten ontwikkeld worden en de kwaliteit wordt permanent gecontroleerd. Na enkele succesvolle beursdeelnames vertrouwden we de distributie van Tohi in België en Nederland toe aan een gespecialiseerde verdeler: Océ Bio. De chocolade wordt ook verdeeld in Duitsland, Nederland, Frankrijk, Engeland, Griekenland, Polen en Canada." Tohi ligt vooral in biowinkels en in delicatessenzaken.

Bron: Trends, 04/12/2008

Organically farmed fish

Fish farming and organic aquaculture is driven by growing global demand for seafood. In 2006, 110.4 million tonnes of fish, with 51.7 million tonnes of that originating from aquaculture, were consumed. The EU is the world's biggest market for fish and major importing countries as well as large international retailers have put increasingly stringent safety and quality standards for fish imports into place, but also requirements related to ecolabels.

Certification is a way to help aquaculture limit its impacts on the environment. More certification and eco-labelling programmes are coming up, and producers struggle to meet the various standards being applied by different companies, countries or certifying organizations, which can differ significantly. This also makes it possible for unreliable certification labels to pop up, reports Sify.

Certification is mandatory for selling organic products in most markets of the world which can pose a problem for producers in developing countries due to the fact that they might lack the technical know-how or the financial resources to meet the standards. Ecuador, a country which had been famous for being the largest producer of shrimp, was hit by the social and environmental injustice of the aquaculture industry, which led to protests and boycotts of the product in Europe. But the country set up the first certified organic shrimp farm in the world, EcoCamaronera Bahía (ECB), inspected by IMO of Switzerland and certified by Naturland e.V. of Germany. The Indian Organic Aquaculture Project for farming organic black tiger and scampi was initiated in January 2007 in Andhra Pradesh and Kerala. Scampi farms were stocked with organic scampi seeds during March/April this year.

<http://sify.com>

Bron: www.organic-market.info, 03/12/2008

BodyBooster in 2 scholen: Sodexo en L.O.G.O. lanceren gezonde automaat in Leuvense scholen.

Sodexo en L.O.G.O. plaatsten in oktober een nieuwe snackautomaat in twee Leuvense scholen. Uniek is dat die machine gezonde snacks bevat. Zo gaan de organisaties in tegen de voedingsindustrie die jongeren enkel ongezonde snacks aanpraat. De BodyBooster wil aantonen dat jongeren wel automatisch kiezen voor gezonde voeding, mits ze een aantrekkelijk aanbod voorgeschoteld krijgen. In de BodyBooster zitten fruit, groenten, zuivel en koekjes. De gekozen snacks passen binnen een gezond eetpatroon, zijn begrensd op het vlak van calorie-, vet- en suikergehalte en overleefden een smaaktest bij ongeveer 1.000 jongeren uit de doelgroep. De productkeuze gebeurt onafhankelijk van de producenten. Voor de communicatie rond deze automaten, koos L.O.G.O. de hippe naam 'BodyBooster'. De campagne die de nieuwe automaat op school introduceert, legt enerzijds een verband tussen 'gezond eten' en 'er goed uitzien', maar neemt tegelijk de schoonheid- en gezondheidscultus niet al te serieus. Elke BodyBooster snack bevat een unieke code die via de website www.body-booster.be kans geeft op het winnen van meerdere concerttickets per schoolweek. De BodyBoosters staan in het Sint-Pieterscollege in de Minderbroedersstraat en in de Katholieke Hogeschool - departement Gezondheid en Technologie in de Herestraat.

Tel : +3226791211

Bron: www.convenience-foodservices.be, 11/2008

VERKOOPPUNT - VERKOOPPUNT - VERKOOPPUNT - VERKOOPPUNT - VERKOOPPUNT

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 "emphasising 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 Market, 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 your customers be expected to know? 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 a 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 to eat, like in company canteens and shopping malls."

Bron: www.naturalproductsonline.co.uk, 28/11/2008

UK: Starbucks to be largest purchaser of Fairtrade coffee

Starbucks UK and the Fairtrade Foundation have announced details of the company's industry-leading support for small-scale coffee farmers. This commitment means that 100% of the espresso coffee sold – both whole bean and espresso-based beverages – in Starbucks stores in the UK and Ireland become both Starbucks Shared Planet and Fairtrade Certified by the end of 2009. Starbucks espresso-based coffees include its Cappuccino, Caffè Latte and other espresso-based beverages, which represents the vast majority of Starbucks beverages.

The 100% Fairtrade Certified Espresso in the UK and Ireland forms part of a global plan that will mean Starbucks will become the largest purchaser of Fairtrade certified coffee in the world, doubling its global purchases to 40 million pounds (volume) in 2009, and delivering Fairtrade premiums for investment in community and business improvements by the small farmer organisations. Speaking at the launch event with the Fairtrade Foundation, Howard Schultz, Starbucks, chairman, president and CEO, commented that this announcement marked an important milestone in their long-term commitment to ethical sourcing and support for coffee farmers and their communities, as well as their partnership approach to Starbucks Shared Planet. He continued that now, linking their efforts with the global Fairtrade labelling movement, they would be able to have an even larger impact on small farmers particularly with the opening of Starbucks Farmer Support Centers in Ethiopia and Rwanda early next year.

<http://www.fairtrade.org.uk>

Bron: www.organic-market.info, 03/12/2008

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