

bio actief 17

Jouw ontmoeting met
een dynamische sector

“Ons geheime
ingrediënt
is bezieling”

HENDRIK DURNEZ — BAKKERIJ DE TROG



bio
mijn natuur

voor woord



© ESMERALDA BORGIO

Kraamkamer van innovatie

Ook een boer mag er eens tussenuit: met wat voorbereiding en goede hulp van vrienden lukt het om alles achter te laten. Hier zijn we dan, eind augustus, in de Provence met mooi landschap, lekkere wijn en goed eten. Bio is hier tegenwoordig vanzelfsprekend: grote coöperatieve biowinkels, bioproducten bij de lokale kruidenier, biogroenten en -fruit langs de weg, ook in restaurants krijg ik bio op mijn bord. Lukraak ga ik langs bij drie wijnboeren en, toeval of niet, twee van de drie zijn bio. "Bio is een logische evolutie voor wie voor toekomst kiest", vertellen ze mij.

Ik geef hen volmondig gelijk: met bio zijn we toekomstgericht én innovatief. Tijdens de opening van de Bioweek wisten we Vlaams Minister van Innovatie Ingrid Lieten te overtuigen van deze kwaliteiten. Toch gaan middelen te vaak naar dure veldproeven en high-tech onderzoek waar enkel de grote industrie beter van wordt.

Agro-ecologie is in die zin een innovatieve, low-tech manier om over de toekomst van landbouw en voedselvoorziening na te denken.

Zo kwam ik in gesprek met de voorzitter van een koepel van landbouworganisaties uit Mali. Hij is een Peul, een volk van semi-nomadische veehouders, en zeer goed op de hoogte van agro-ecologie. Tal van Malinese boeren gingen de laatste jaren werken op katoenplantages van industriële concerns en verlieten de teelt van traditionele gewassen. De lokale boer werd zo werknemer op

zijn eigen terrein, tegen een mager loon. Heel wat basisvoedsel moet nu geïmporteerd worden aan dure prijzen. Resultaat: honger en sociale ongelijkheid. Daartegenover stelt de Malinese boerenleider agro-ecologie: familiale landbouw voor de lokale

"Innovatie kan ook low-tech, kleinschalig en door gewone mensen"

markt en gemeenschap, vertrekkend vanuit lokale behoeften. Kleinschalige landbouw met toegankelijke technologie voor alle boeren maakt hen minder afhankelijk. Het is landbouw met respect voor bodem, milieu, biodiversiteit en gezondheid van mens en dier. Vanzelfsprekend spelen we met bio een belangrijke rol in het denken rond agro-ecologie.

Het loont dus de moeite om te investeren in onderzoek naar agro-ecologische en biologische landbouw. Zo kunnen we langetermijn uitdagingen op vlak van voedselzekerheid, biodiversiteit, klimaatverandering, uitputting van grondstoffen en bodemerosie beter aanpakken. Bio als kraamkamer van innovatie!

Ik wens je veel leesplezier met deze vernieuwde Bio Actief!



Kurt Sannen
Voorzitter
BioForum Vlaanderen
kurt.sannen@bioforum.be

bio actief

Jouw ontmoeting met een dynamische sector

SEPTEMBER 2012, EDITIE 17

Bio Actief is een uitgave van BioForum Vlaanderen vzw. Bio Actief vind je vier keer per jaar in je brievenbus.

BioForum Vlaanderen vzw
Quellinstraat 42
2018 Antwerpen
T 03 286 92 78
E info@bioforum.be
www.bioforumvlaanderen.be

HOOFDREDACTIE, PRODUCTIE EN VERNIEUWING
Petra Tas, Lotte Van Boxem, Adje Van Oekelen
REDACTIE

Sensato (blz 6-7, 10-14, 16-17, 25),
Lotte Van Boxem, Adje Van Oekelen
REDACTIERAAD EN INHOUDELIJKE EXPERTISE
Esmeralda Borgo (Beleid & wetgeving), Elke Denys (Verwerking), An Jamart (Productie), Martine Van Schoorisse (Biogarantie & Ketenontwikkeling), Kurt Sannen (Voorzitter), Marijke Van Ranst (Verkooppunten & Foodservices), Paul Verbeke (Ketenmanager), Lieve Vercauteren (Directeur)

FOTOGRAFIE
Esmeralda Borgo, Joachim Dewilde (Mr & Ms Flash), Kjell Gryspeert, Annelijn Steenbruggen, Frank Toussaint, Kobe Van Looveren (Creative Nature)

COVERFOTO
Locatie: De Trog, fotograaf: Joachim Dewilde
VORMGEVING
Duall

MET DANK AAN
Karel Braem, Renaat Daem, Rolle De Bruyne, Kevin Goes, Geert Iserbyt, Timothy Lefeber, Ingrid Lieten, Stijn Lodefier, Bram Moeskops, Christophe Peeters, Bert Reubens, Ann Schenk, Gert Van Causenbroeck, Peter Vandendaele, Daniel Van Kesteren, Paul Van Laer

DRUK
Drukkerij De Bie. Gedrukt op gerecycleerd papier met vegetale inkten, in een ecologisch geëngageerde drukkerij.

VERZENDING
Annemie Lambert, De Brug vzw
v.u. Kurt Sannen
Asdonkstraat 49, 3294 Molenstede

Deze publicatie kwam tot stand met de steun van de Afdeling Duurzame Landbouwwontwikkeling, van het Departement Landbouw en Visserij.



BioForum VLAANDEREN
vzw



bio zoekt keten
EEN PROJECT VAN BIOFORUM VLAANDEREN
IN SAMENWERKING MET ALLEMIEN BIJENENSTRAAT EN BOERENBOND

Met steun van de
Vlaamse overheid





LEVENDE SECTOR
bio scoort met smaak



WERKENDE SECTOR
**directeur Lieve en
voorzitter Kurt vertellen**



VRAGENDE SECTOR
**wat is agro-ecologie
en wat moet ik ermee?**

**bio
actief
17**

- 8** Bio, ça marche?
- 15** Groeien met een doel
- 16** Sluiten van kringlopen
- 18** Over appels en peren
- 22** Bioverwerkers innoveren graag
- 23** Hoe meet je duurzaamheid?
- 24** Bio op het bord van het beleid
- 25** Nieuwe importwetgeving

**bio
flash**



Pour une alimentation équitable, bio et locale
Voor Fairtrade, bio en lokale voeding

Kom mee netwerken op Your Choice

Your Choice brengt leveranciers van bio in contact met grootverbruikers en foodservices. Een duurzame cocktail van interessante workshops, tafelgesprekken en contacten tijdens een speeddate. Dit speciale netwerk-event is op dinsdagnamiddag 6 november bij WIELS Expo in Brussel. Welkom!



INSCHRIJVEN

www.salonyourchoice.be.

Noteer ook: 23 april 2013 Your Choice
beurs in Tour & Taxis



Nieuw: inspiratie en expertise in boekje over korte keten

De korte keten is in trek bij zowel producenten als consumenten. BioForum verzamelde tijdens zes bedrijfsontmoetingen inspirerende verhalen. Een flinke dosis praktische info maakt dit boekje een gids voor meer korte keten op jouw eigen bedrijf. De Vlaamse overheid ondersteunt het Strategisch Plan Korte Keten en steunde de publicatie met het Quick Win Fonds. Bioproducenten krijgen het thuisgestuurd met deze editie van Bio Actief. Het boekje is beschikbaar voor iedereen.



GRATIS BESTELLEN

info@bioforum.be



© FRANK TOUSSAINT

Primeur: biologisch zaaigoed erkend als landras

Schitteren met prei, dat doet biologisch tuinbouwbedrijf **De Akelei**. Onder strikte voorwaarden is hun prei erkend als landras. Een primeur in Vlaanderen, want ingewikkelde Europese wetgeving maakt kleinschalige teelt en handel van zaad moeilijk. Voor de Mechelse blauwgroene winterprei van de Akelei is dit nu wel gelukt. Verkrijgbaar via De Akelei zelf en via Velt.



LEES het uitgebreide nieuwsbericht op
www.bioforumvlaanderen.be

Eerlijke biorijst maak je niet zomaar

BioFresh en Vredeseilanden stapten samen in een project voor biologische rijstteelt in Indonesië. Ze werken met het 'System of Rice Intensification' (SRI), een innovatief systeem dat perspectief biedt om honger de wereld uit te helpen. Zonder ggo's maar met zorg voor plant en milieu. Bij de teelt is tot 50% minder water nodig, terwijl de opbrengst tot 75% groter is. **Renaat Daem** van Biofresh: *"Als alles goed loopt komt de eerste lading tegen november. Het sri blijkt een fenomenaal systeem. We hebben de rijst al geproefd: om de vingers af te likken!"*

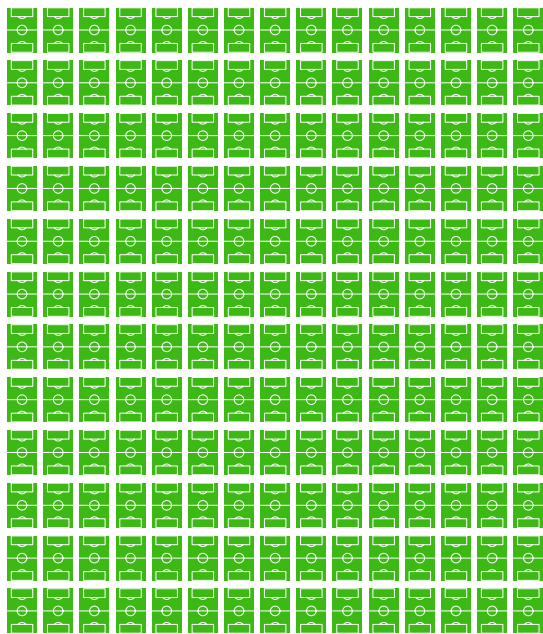


WEBSITES

<http://sri.ciifad.cornell.edu>
www.vredeseilanden.be



© JIMMY KETS



Overheidsrestaurants gebruiken 180 voetbalvelden minder

Acht restaurants gingen de uitdaging aan om hun ecologische voetafdruk te verminderen. Met hulp van Velt gaan ze voor meer seizoensproducten en minder vlees. **Nadia Tahon** van Velt: *"Bio was geen expliciet doel, maar een deel zette spontaan bio op het menu, duidelijk vermeld. Bij de Kanselarij eten ze nu bijvoorbeeld biobrood."* Acht restaurants sparen samen: 180 voetbalvelden, 76 Olympische zwembaden en 32 ritjes rond de aarde met een dieselmotor.

Nieuwe regel voor etiketten roept vragen op

Sinds 1 juli 2012 is de overgangperiode voorbij die nog uitzonderingen toeliet op de nieuwe etikettering-wetgeving. Op alle voorverpakte bioproducten moet nu een verwijzing naar de herkomst van de ingrediënten. Zo'n herkomstaanduiding kan een positieve zaak zijn, als dit op een betekenisvolle manier gebeurt. Daar is nu geen sprake van. BioForum doet een ander voorstel aan de beleidsmakers, je kan dit mee volgen online.



STANDPUNT

[www.bioforumvlaanderen.be/
biosector/standpunt/etikettering](http://www.bioforumvlaanderen.be/biosector/standpunt/etikettering)
elke.denys@bioforum.be



VLAM wil meer bio exporteren uit Vlaanderen

Onlangs zag de nieuwe VLAM exportdienst het licht. Een exportmanager zal vanuit VLAM Vlaamse biobedrijven ondersteunen. BioForum en VLAM werken samen in een exportwerkgroep. Doet jouw bedrijf al aan export of heb je interesse? Heb je suggesties om export van bio te bevorderen? Stel je dan kandidaat voor deze drie-maandelijke werkgroep.



MEEDOEN

martine.vanschoorisse@bioforum.be
gert.vancausenbroeck@vlam.be
[www.bioforumvlaanderen.be/
nieuws/exportmanager_vlam](http://www.bioforumvlaanderen.be/nieuws/exportmanager_vlam)

LIEVE VERCAUTEREN

KURT SANNEN

We staan op een scharnierpunt, *nu* moeten we keuzes maken.

Waar willen we staan met *bio* over twintig jaar?

Biologisch veehouder Kurt Sannen is sinds december 2011 voorzitter van BioForum Vlaanderen. Lieve Vercauteren nam in juli van dit jaar de directeursfakkel bij BioForum Vlaanderen over van Leen Laenens. Een ontmoeting met twee gedreven mensen.

FOTOGRAFIE: ANNELIJN STEENBRUGGEN

Kurt en Lieve, waar komt jullie passie voor bio vandaan?

Kurt De interesse in bio is er bij mij vanaf de opstart van mijn bedrijf in 2001. Ik liet meteen een bio-omschakelingsplan maken. Eerlijk gezegd had ik nog wat drempelvrees omdat mijn klein bedrijf moest groeien, waardoor ik pas in 2008 echt startte als bio-bedrijf. Voor de afzet naar een ruimere markt is een biolabel toch belangrijk. En ik deed het ook uit solidariteit. Bio is een logische keuze als je bekommerd bent om de toekomst van mens, natuur en milieu.

Lieve Al vanaf de jaren negentig ben ik met bio bezig, zowel privé als professioneel. Tijdens mijn vorige carrière bij Vredeseilanden hield ik mij ondermeer bezig met duurzame landbouw. Toen had ik veel contact met de bio-organisaties die later BioForum Vlaanderen vormden. Tijdens mijn laatste twee jaar bij Vredeseilanden zat ik in de Raad van Bestuur bij BioForum Vlaanderen. Waarom? Omdat ik het belangrijk vind dat we duurzaam omgaan met de natuurlijke hulpbronnen. Het is de enige manier voor een langdurige, kwalitatieve toekomst. Het ecosysteem is voor mij een holistisch systeem. We moeten terug het geheel zien.

Wat vinden jullie de kracht van deze organisatie?

Kurt Ik was vrij snel gecharmeerd door de werking van BioForum Vlaanderen: het promomateriaal, de studiedagen, persoonlijk advies, website, ... Zij leveren fantastisch werk. De medewerkers zijn bijzonder enthousiast. Zelden voelde ik mij als nieuweling bij een organisatie zo snel thuis. Het is belangrijk dat we met de organisatie een stem geven aan de sector, zowel naar het

brede publiek als naar het beleid en de politiek. We willen op een correcte manier onze belangen verdedigen én opkomen voor meer duurzame landbouw en voedselvoorziening. Nu moeten we naar de toekomst kijken.

Lieve Voor mij is de kracht van de organisatie dat we de hele biologische sector bij elkaar brengen, van producent tot verkoper. Daardoor zijn we goed geplaatst om te werken aan de groei en de uitbouw van de sector. Daardoor ook hebben we legitimiteit als spreekbuis voor de sector naar het beleid en het publiek.

We staan op een scharnierpunt. Er is een geslaagde fusie achter de rug en de laatste jaren bewees BioForum Vlaanderen haar nut voor de sector. Dit is een sector waarin ik geloof en waaraan ik mee wil werken. Nu moeten we keuzes maken, want misschien zijn we actief op te veel fronten. Er staat ons een interessante fase te wachten.

Wat mogen we dan verwachten?

Lieve Het moet duidelijker worden welke rol BioForum gaat opnemen. Zijn we een ledenorganisatie, een sectororganisatie of een biobeweging? Tot hiertoe is die focus niet echt duidelijk. Daarnaast moeten we het draagvlak binnen de sector vergroten. We hebben veel leden, maar we weten niet

in hoeverre die ook allemaal supporters zijn. We zien bijvoorbeeld dat op onze bijeenkomsten de opkomst soms gering is. Het is belangrijk als sectororganisatie dat we laten zien wat we doen. Een laatste uitdaging is de financiële zekerheid op lange termijn waarborgen. We willen minder afhankelijk zijn van overheidsfinanciering. Op die manier krijgen we meer autonomie en kunnen we korter op de bal spelen.

“Zelden voelde ik mij als nieuweling bij een organisatie zo snel thuis”

Kurt Vandaar dat we een meerjarenproject uitwerken. We willen eerst even terugkijken naar de ervaring van BioForum Vlaanderen gedurende de laatste jaren. Hieruit moeten we leren wat nodig is voor de toekomst. Daarna kijken we waar we met bio willen staan binnen twintig jaar, zodat we goede prioriteiten en keuzes kunnen maken voor onze organisatie in de komende vijf jaar. Het spreekt voor zich dat we onze leden hierbij willen betrekken, maar we willen ook luisteren naar diverse andere partners. ✕



Bio, ça marche?

Vergelijking Waals en Vlaams bio

Nu de Waalse cijfers ook gepubliceerd zijn, is de tijd rijp om ze eens te vergelijken met de Vlaamse cijfers. Algemeen bekend is dat Wallonië met haar extensieve landbouw meer omschakelaars en bioboeren kent, terwijl Vlaanderen met haar grote voedingsindustrie hoger scoort met verwerking. 2011 toont met een Waals bio areaal van 50.123 ha op 980 landbouwbedrijven een verdubbeling in vergelijking met 2005. Deze groei zet zich voort in 2012. Vlaamse bioproductie lijkt in vergelijking maar klein bier: 4.563 ha op 282 landbouwbedrijven. Minder extensieve activiteit, meer intensieve zoals groenten- en fruitteelt. Vlaanderen telt wel meer verwerkers dan Wallonië. Vlaamse biologische leghennen zijn er verrassend genoeg ook meer. De historische aanwezigheid van sterke afzetstructuren in Vlaanderen kan dit verklaren.

Extensief bio staat sterk in Wallonië

Extensieve sectoren zoals de veeteelt en de akkerbouw draaien goed. Er zijn ook veel biologische vleesskippen,

door de beschikbaarheid van voldoende grond voor uitloop en afzet van de mest. Om dezelfde reden doen de Waalse bio varkensboeren het ook goed, hoewel ze in 2011 bijna een kwart minder produceerden dan in 2010. Te dure voederprijzen en een gebrek aan technische *know-how* zou dit verklaren. Intensieve sectoren zoals groententeelt en fruitteelt daalden ook in areaal. Dit beeld weerspiegelt de gangbare landbouw in Wallonië.

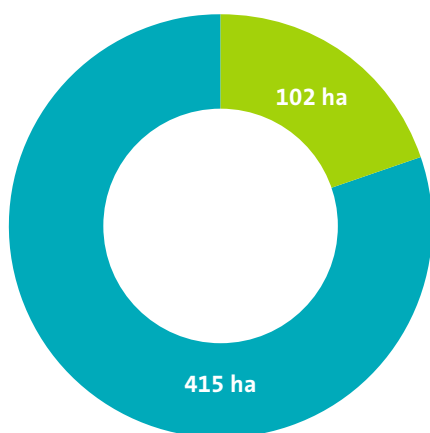
Snelle stijging van aantal Waalse bioverwerkers

Naast stijging in areaal, zien we in Wallonië ook het aantal bioverwerkers snel toenemen: van 303 in 2010 naar 434 in 2011. Dit cijfer is de som van het aantal verwerkers, importeurs, distributeurs en verkooppunten. Vooral het aantal nieuwe verdelers en biowinkels is de voorbije jaren sterk toegenomen in Wallonië.



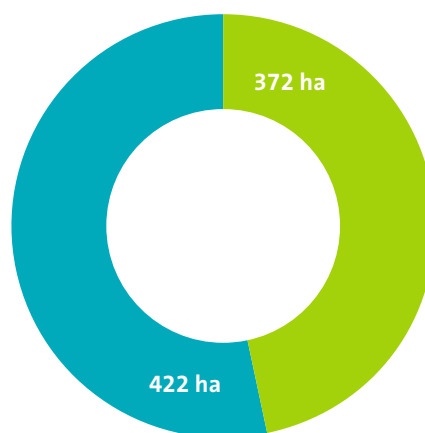
Het Waalse en Vlaamse cijferrapport vind je op www.bioforumvlaanderen.be/biosector/marktinformatie

Verdeling biologische fruitteelt in België



● Vlaanderen
● Wallonië

Verdeling biologische groenteteelt in België





Renaat Daem, Biofresh:
 “In Wallonië schoten de biowinkels als paddestoelen uit de grond. De steun vanuit het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en de Waalse Overheid is ongetwijfeld een opsteker voor de Waalse biosector”.

Evolutie van het bio-areaal (bio + omschakeling) in Wallonië en Vlaanderen (ha)

	Wallonië 2010	Wallonië 2011	Vlaanderen 2010	Vlaanderen 2011
<i>Fruitteelt</i>	151	102	431	415
<i>Groententeelt</i>	491	372	321	422
<i>Akkerbouw</i>	4.831	5.862	849	731
<i>Grasland</i>	37.659	42.882	1.516	2.228
<i>Braak, groenbemesters en uitloop</i>	1.272	872	698	767
<i>Zaadteelt</i>	1	2	0	0
<i>Non-food, sierteelt</i>	5	5	7	0
<i>Andere</i>	345	26	0	0
TOTAAL	44.755	50.123	3.822	4.563

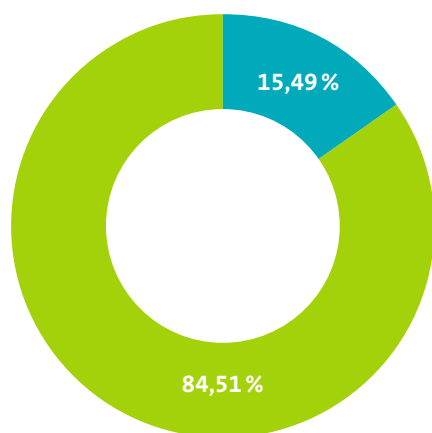
BRON: “Le bio en chiffre 2012” BioForum Wallonie – “De biologische landbouw in 2011” Afdeling Monitoring en Studie

Evolutie van het aantal biologisch gehouden dieren in Wallonië en Vlaanderen (2010 en 2011)

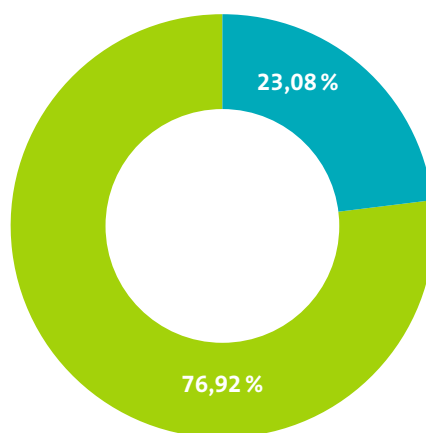
	Wallonië 2010	Wallonië 2011	Vlaanderen 2010	Vlaanderen 2011
<i>Runderen</i>	61.333	66.062	2.676	3.014
- waarvan melkkoeien	7.863	11.745	1.191	1.224
- waarvan zoogkoeien	20.776	22.897	-	-
<i>Varkens</i>	13.618	10.365	1.672	1.908
- waarvan zeugen	1.005	748	-	-
<i>Schapen</i>	7.647	8.799	1.859	3.876
<i>Geiten</i>	460	380	2.292	4.134
<i>Vleeskippen</i>	1.100.624	1.281.020	124.215	127.167
<i>Legkippen</i>	50.362	69.644	140.161	230.464
<i>Andere dieren</i>	1.771	2.025	173	226

BRON: “Le bio en chiffre 2012” BioForum Wallonie – “De biologische landbouw in 2011” Afdeling Monitoring en Studie

Verdeling biologisch landbouwareaal in België



Verdeling biologische landbouwers in België



● Vlaanderen
 ● Wallonië

De Bio Award 2012, een ode aan de smaak.
Gentse kaasmakerij **Het Hinkelspel** sleept de hoofdprijs weg. De jury is helemaal weg van de Cabriolait geitenkaas en looft ook hun coöperatieve structuur en aankoop van lokale grondstoffen. Genomineerde klein-fruitteler **Bezegaard O'Bio** charmeert met ongewone fruitwijnen met gedurfde smaken.

Genomineerde bakkerij **De Trog** krijgt complimenten omdat zij grootschaligheid en brede afzet weten te combineren met ambitieus vakmanschap.
Hun stokbrood valt bijzonder in de smaak.

FOTOGRAFIE: JOACHIM DEWILDE





Bio Award Smaak winnaar Het Hinkelspel

“Wij zweren bij rauwe melk in onze kazen”

Kaasmakerij Het Hinkelspel werd vanaf het begin gezien als een buitenbeentje in de biosector. Niet bio, maar wel smaak staat op de eerste plaats in hun missie. “Bio moet vooral lekker zijn. Dat heeft de jury blijkbaar gesnapt”, knipoogt vennoot Alexander Claeys.

Voor Het Hinkelspel betekent de Bio Award Smaak een mooie erkenning. Het is een beloning voor hun trouw aan de focus op smaak. Rauwe melk speelt hierin een hoofdrol. “Het verschil in smaak met gepasteuriseerde melk is enorm”, weet Alexander Claeys. “Wanneer je melk verhit, verlies je veel van de smaak. Nu blijft die intact. We hoeven door onze manier van werken aanzienlijk minder zout te gebruiken. Voor de kruidige toets in onze kazen zorgen onze boeren. Zij zaaien bepaalde klaversoorten en kruiden die niet meer voorkomen in reguliere weiden. Het zijn niet meteen de meest geurende kruiden, maar ze hebben wel effect op de smaak.”

Klassieke kazen

Met Pas De Bleu, Pas De Rouge, Herbie en Bellie kiest Het Hinkelspel vooral voor de productie van traditionele kazen. Innovatie heet hier specialisatie. “We maken traditionele kazen met een gekende receptuur waaraan we onze eigen ‘touch’ geven”. De kazen van Het Hinkelspel zijn verkrijgbaar in uiteraard de meeste biowinkels, maar ook in kaasspeciaalzaken en ze worden geserveerd in de beste restaurants in België en Nederland.”



Stap achteruit

De kleinschaligheid van Het Hinkelspel is niet alleen sympathiek, maar ook efficiënt en soepel in organisatie. Dat wil Alexander Claeys ook zo houden. “Wij blijven ons behoeden voor het snelle geld en onbezonnen vooruitgang. Het Hinkelspel heeft zijn naam niet gestolen hoor. We doen hier alles stap voor stap. Soms moeten we al eens een stap achteruit om daarna terug verder te kunnen gaan. Als we dan toch een grote stap moeten nemen, zoals bij de verhuis vorig jaar, gaan we juist daardoor heel doordacht tewerk. Op die manier is het voor iedere medewerker ook klaar en duidelijk, wat de inzet alleen maar ten goede komt.” →



Taken verdelen

Het Hinkelspel bestaat dit jaar 30 jaar en heeft een hele weg afgelegd om tot zijn huidige organisatievorm te komen. Iets wat onvermijdelijk is, vindt Alexander Claeys. “We begonnen in de meest letterlijke vorm een ‘coöperatieve’ in zelfbeheer. Iedereen deed toen alles, maar dat bleek niet houdbaar. Nu zijn de verantwoordelijkheden verdeeld over de verschillende departementen productie, groothandel, winkels en administratie. Wekelijks is er overleg tussen hen. Ook onze boeren zijn coöperant en hebben zo hun zegje in de Algemene Vergadering.”

Bio levert kwaliteit

Dat bio niet op de eerste plaats staat in de missie van Het Hinkelspel, wil niet zeggen dat ze bio minderwaardig vinden. Integendeel. “Bio is interessant voor ons als het staat voor kwaliteit. Niet alleen op hygiënisch vlak, maar ook op vlak van smaak. Dit betekent volle grond voor groenten en fruit, en rauwe melk voor kaas! Wij voeren daarom nog steeds het Biogarantielabel dat hierop echt wel wil focussen en dat onder tusschen bij een breed publiek gekend is.” ✕



Kaasmakerij Het Hinkelspel

Opstart: mei 1982

Aantal medewerkers: 12

Producten: *Pas De Bleu, Pas De Rouge, Herbie, Bellie, Dulsjes zeewierkaas, Cabriolait en CabriOgand*

www.hethinkelspel.be





Bio Award Smaak 2012: Bakkerij De Trog

“Ons geheime ingrediënt is bezieling”

Het verhaal van Bakkerij De Trog leest als een sprookje. Een kleinschalig project groeide in twintig jaar uit tot een gelauwerd bedrijf met vijftig werknemers. Directeur Hendrik Durnez bleef heel de weg trouw aan zijn biofilosofie. Het leverde de toeleverancier tijdens de Bioweek 2012 een nominatie op voor de Bio Award Smaak. “Alle grondstoffen zijn van biologische oogst en we bannen alle verbeteraars. De enige verbeteraar die we gebruiken is tijd, die is bij ons zes tot tien uur in plaats van twee en een half uur. Die benutten we om nieuwe aroma’s en producten te ontwikkelen. Ons recept? Water, grondstof, zeezout en een grote dosis bezieling van alle medewerkers. Iedereen is hier trots op wat hij doet.”

Waar Bakkerij De Trog nu staat, is geen eindstation. Voor Hendrik Durnez is verder groeien de enige optie. Maar dat wil niet zeggen dat hij compromissen wil sluiten. “Bij elke groei moet je keuzes maken, zoals automatiseren of niet. We kozen voor automatisering, maar enkel om het werk te verlichten. We willen hetzelfde resultaat als wanneer we nog alles manueel deden. De belangrijkste beslissing van de laatste vijf jaar was de aankoop van een nieuw pand. Maar we willen niet groeien om te groeien. Het is om te overleven.

Wij hebben ook een sociale missie, namelijk mensen werkzekerheid geven.”

Consequent duurzaam ondernemen

De missie voor bio zit in heel de bedrijfsvoering van Bakkerij De Trog ingebakken. Daar hoort ook duurzaam ondernemen bij. “We zijn daar consequent in. Al onze verpakkingen zijn afbreekbaar en de kartonnen dozen dragen het fsc-label. De broodresten gaan naar een biomassabedrijf. Het Biogarantielabel speelt ook een belangrijke rol. Het geeft een toegevoegde waarde. De verwachtingen van een consument zijn hoger. De producten moeten niet alleen kwalitatief en smaakvol zijn, ze willen ook weten hoe het gemaakt is.”



Bakkerij De Trog

Opstart: 1992

Aantal medewerkers: 50

Producten: assortiment brood, wijn en grondstoffen (o.a. granen, noten en zaden, Zuidvruchten)

www.detrog.be



Bio Award Smaak 2012: genomineerde Kleinfruit Bezegaard O'Bio

“Onze wijnen maken we met cranberry, blauwe bes en frambozen”

Geen Chardonnay, Syrah of Malbec. Wel cranberry, blauwe bes en frambozen. Met deze zachte vruchten ontwikkelde kleinfruitteler Bezegaard unieke wijnen. Het leverde het West-Vlaamse biobedrijf een nominatie voor de Bio Award Smaak op. “De smaak is dan ook het belangrijkste”, vertelt bedrijfsleider Hendrik Verbeure. “Onze vruchtenwijnen zijn niet te vergelijken met de gewone wijnen. Dat kon de jury blijkbaar wel bekoren. Voor ons is dat fantastisch, want zo krijgen onze producten erkenning.” Voor Bezegaard is het een plezier om producten te ontwikkelen met vernieuwende smaken. Onder meer confituur, halffabricaten en fruitdrinks bevatten verrassende fruitsoorten. “We zijn intensief bezig met innovatie en productontwikkeling. Nu zitten we al aan 25 verschillende soorten kleinfruit die we telen in een zoo-tal variëteiten.

We willen dat assortiment nog uitbreiden met minder voor de hand liggend kleinfruit.”

Onvermijdelijke groei

In bijna dertig jaar kleinfruitteelt legde Bezegaard een hele weg af. Wat begon als een eenmanszaak, is nu een bloeiend bedrijf met zeven fulltime medewerkers. “We beschikken nu over 50 ha landbouwgrond. Die uitbreiding was een noodzakelijke keuze. Als je in orde wilt zijn met alle overheadkosten zoals administratie, hygiëne en arbeidswetgeving, moet je investeren. Anders ga je ten onder. Waarom we het Biogarantielabel belangrijk vinden? Omdat we zo de band onderhouden met de consument. Bio moet herkenbaar blijven voor hen. We leveren ook heel wat duurzaamheidsinspanningen. Jammer genoeg weet de consument niet altijd dat het Biogarantielabel bepaalde meerwaarden geeft.” ✕



i Kleinfruit Bezegaard O'Bio

Opstart: 1983

Aantal medewerkers: 7 fulltime

Producten: kleinfruit, confituur, zoetmiddelen, vruchtenwijn

Groeien met een doel

WIE

hele biosector, BioForum, bestuurders,

WAT

BioForum kijkt naar de toekomst van de organisatie met het '5/20 plan'.

WAAROM

Groeicijfers van bio zijn niet genoeg, we willen weten waar naartoe. Eensgezindheid over de toekomst stelt BioForum als organisatie in staat om zich daarop te richten.

Waar willen we staan met bio? Niet enkel over drie of tien jaar, maar ook over twintig jaar. Welke rol moet BioForum dan vervullen? Het echte werk moet nog komen: we vinden binnenkort overeenstemming over de soort organisatie dat BioForum wil zijn, met welke prioriteiten. Zo krijgen we dan een meerjarenplanning voor BioForum, een duidelijk kader om dagelijkse keuzes te maken. De input van stakeholders binnen en buiten de biosector bepaalt mee de inhoud. Personeel, bestuur en leden voelden samen met de teen aan het water op de Algemene Vergadering in mei. Een levendige discussie, hier ontdek je enkele losse uitspraken tijdens deze discussie (uit het verslag van de AV).

“Realisme lijkt altijd kortetermijn en dromen lange-termijn. Zullen we eens realistisch kijken naar twintig jaar verder, en dromen van vijf jaar verder?”

“Vaak hebben we de neiging om de lat te hoog te leggen, maar doen we onszelf dan niet de das om?”

**“We gaan toch niet de hele visie van BioForum herzien? Dat hebben we zes jaar geleden al gedaan.”
(cfr. is ook niet de bedoeling)**

“Streven we naar een organisatie van een niche-speler? Of eerder naar een organisatie als een deel van Boerenbond?”

“BioForum moet haar zichtbaarheid verhogen, met een gericht aanbod om de afstand met en tussen de leden te verkleinen.”

“Denk even niet binnen de limieten van het huidige BioForum met 15 personeelsleden. Natuurpunt had in 1995 slechts vijftien mensen in dienst, nu enkele honderden.”

“Duurzame landbouw is binnen twintig jaar een evidentie. Of de splitsing bio-gangbaar blijft? Gangbaar wordt wat bio nu is, en bio wordt nog straffer: een soort van bio+.”

“Over twintig jaar wordt er meer waarde gehecht aan grondstoffen en energie en de herkomst van voeding: een hele cultuuromslag.”

“Wat is ons ‘olympisch minimum’? Ook moet je een cijfer plakken op kwaliteit. Een cijfer moet natuurlijk wel relevant en geloofwaardig zijn.”

“BioForum is geen eilandje op zich. Duurzaam partnerschap tussen overheid, BioForum en gangbare landbouwpartners zorgt voor stabiele groei.”



© KJELL GRYSPEERT

 **SAMENWERKENDE SECTOR**

Sluiten van kringlopen

Focus op het optimaal toepassen van biologische dierlijke mest

WIE —
Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO), Inagro vzw en Universiteit Gent, aangestuurd vanuit en in nauwe samenwerking met de Biobedrijfsnetwerken. BioForum Vlaanderen werkte het project mee uit.

WAT —
Onderzoek naar manieren om dierlijke mest van knelpuntsectoren zoals pluimvee en geiten (herkauwers) optimaal te benutten binnen de biologische landbouw en zo de kringloop te sluiten.

WAAROM —
Vraag en aanbod van biologische mest blijkt nu nog niet in evenwicht. De nood aan regionaal veevoeder hangt hiermee samen. We gaan na of het aandeel gangbare mest vervangen kan worden door biologische alternatieven en of de afhankelijkheid van niet-bio grondstoffen kan worden verminderd.

De biologische landbouw kent de laatste jaren een sterke specialisatie. Het wettelijk kader stelt 100% bioveevoerders voorop en stuurt ook aan op meer grondgebonden veehouderij. Er bestaat in Vlaanderen echter een onevenwicht tussen de deelsectoren (plant/dier). Uit onderzoek bleek dat vraag en aanbod van biologische grondstoffen, zoals mest, sterk uit elkaar liggen. “De veehouderijsector is beperkt vertegenwoordigd en de bedrijven liggen verspreid over Vlaanderen. Voor dierlijke mest grijpen landbouwers daarom vaak naar gangbare (zeugen-) mest”, constateert An Jamart van BioForum Vlaanderen. “Er is nood aan een meer evenwichtige groei. Voor de veehouderijbedrijven hebben we meer grond nodig om regionaal veevoeder te produceren. Maar in Vlaanderen is de beschikbare grond gering om het areaal bio akkerbouw uit te breiden en de uitbouw van de veehouderij mogelijk te maken. Dit maakt het lokaal sluiten van kringlopen moeilijk en bemoeilijkt ook de meer lokale kansen op samenwerking tussen biolandbouwers.”

Oplossing voor fosforhoudende pluimveemest?

Het onderzoek focuste op het optimaal gebruik van dierlijke mest met een hoog fosforgehalte, zoals kippenmest. Biologische kippenhouders krijgen hun mest moeilijk regionaal kwijt. De wisselende kwaliteit en de hoge fosforinhoud maakt de kippenmest minder aantrekkelijk voor akker- en tuinbouwers. “Mits een andere bemestingsaanpak kan de kwaliteit en de samenstelling verbeteren en is de pluimveemest toch bruikbaar in kleine hoeveelheden”, analyseert An Jamart.

Belang van veevoerders

Samenwerking tussen veehouders, akkerbouwers en veevoederleveranciers die deze akkerbouwproducten aankopen, vormt de sleutel tot een meer gesloten biologische nutriëntenkringloop. “Mest is maar een onderdeel van het sluiten van de kringloop. Voeders spelen hier ook een rol in. Sinds vorig jaar moet voor 1-magigen, zoals kippen en varkens, 20% van het voeder afkomstig zijn van het eigen bedrijf van de landbouwer of in samenwerking met veevoederleveranciers die een certificaat hebben van regionaal veevoeder. Een stijging van het areaal

akkerbouw in Vlaanderen — de leverancier voor dit voeder — kan die directe koppeling tussen voeder en bemesting verhogen en aldus helpen de kringlopen te sluiten.



Concrete tip

Spreek je veevoederleverancier aan over de herkomst van het veevoeder. Kijk eens over de grenzen heen om samenwerkingsverbanden op te zoeken. Neem contact op met BioForum om dit mee te helpen verwezenlijken.

Een daling van het gebruik van gangbare mest kan enkel via bijstelling van de huidige bemestingsstrategie op rundvee- en geitenbedrijven. Bert Reubens, onderzoeker duurzame landbouw bij ILVO, ziet een aantal oplossingen. “We zoeken bijvoorbeeld naar manieren om meer bedrijfseigen stalmest in te zetten of kippenmest te gebruiken als snelle stikstofbron. Dat is niet evident, maar mits compostering of menging met andere materialen kan de mestkwaliteit en het gebruiksgemak mogelijk vergroten. Daarnaast zit er potentieel in een verhoogde inzet van (vlinderbloemige) groenbedekkers en tussenteelten die als maaimeeststof kunnen aangewend worden.”



Wat vind jij?

De biologische landbouwsector staat te trappelen om een doorbraak. Een van hen is **Daniel Van Kesteren, bioplumveehouder en opfokker**. “Ik zou maar al te graag een oplossing zien voor de afzet van biomest. Op dit moment ben ik aangewezen op Frankrijk. Al die kilometers, dat vind ik niet passen in de visie van bio. Hetzelfde met het gebruik van gangbare mest. Waar ligt op de duur de grens van wat bio is? De mest bewerken is misschien een oplossing, maar gaat dat niet voor een monopolie zorgen? Volgens mij kan alleen een aanpassing in de wetgeving voor een stimulans zorgen.”



© FRANK TOUSSAINT

Expertise over appels en peren

© KVL / CREATIVE NATURE

Van Vlaams-Brabant tot Argentinië

Biologische pitfruitteelt in Vlaanderen zit in de lift: 212 ha appel en 55 ha peer waarvan het meeste in Vlaams-Brabant. De belangrijkste soort is de appel. Toch is België een belangrijk land voor de perenteelt: ongeveer 13% van de EU-productie komt van bij ons. Om aan de vraag te voldoen, voeren groothandels ook in uit vnl. Tirol en Nederland tijdens het Europese bewaar seizoen en uit Argentinië, Nieuw-Zeeland en Chili buiten het seizoen. Sommige verwerkende bedrijven zetten in op de lokale herkomst van pitfruit. Sappmakers zoals Pajottenlander en de Drie Wilgen zijn steeds op zoek naar Vlaamse pitfruitteelters. Veel telers brengen ook eigen sap en andere verwerkte producten op de markt. Zo is er Lombarts-Calville die uit eigen hoogstamboomgaard sap produceert en haar machines ter beschikking stelt van particulieren en telers uit de buurt. Fruittelers Frederic Lerouge pakt het origineel aan en gaat met een mobiele fruitpers ter plekke. Nog een interessant initiatief is Bio van bij Ons, dat regionale oogstoverschotten of fruit van tweede keus verwerkt tot siropen, confituren, opgelegde vruchten en sappen.

Laagstam levert bekendste soorten

De belangrijkste appelsoorten in Vlaanderen zijn Jonagold, Jonagored (samen 55%) en Elstar. Verder zijn Topaz, Santana, Boskoop en Greenstar courante soorten in de biowinkel. Deze rassen zijn geschikt voor directe verkoop en worden meestal geteeld op laagstam. Topaz en Santana zijn gekend voor hun schurftresistentie, erg belangrijk in de biologische pitfruitteelt. In tweede keus worden deze soorten ook verwerkt. De Conférence is de belangrijkste peer in de winkel. Durendeu en Doyenné zijn ook bekend.

Extra voordelen van hoogstam

Sommige pitfruitteelters kiezen voor authentieke hoogstamteelt met oude variëteiten. Deze hebben een sterk regionaal karakter en grotere biologische resistentie tegen ziekten en plagen. Bestrijdingsmiddelen zijn dan overbodig, wat bij laagstam niet het geval is. Daarnaast biedt hoogstam ook de mogelijkheid om vee in te scharen op het perceel. De verscheidenheid aan soorten en aroma's maakt appels en peren van hoogstam erg geschikt voor de

verwerking tot sappen en fruitbereidingen. Sommige zijn zeker ook geschikt voor verkoop, maar zijn minder gekend door de consument.

Met duizenden in een genenbank

Vlaanderen telt van oudsher duizenden fruitvariëteiten. Om die te bewaren legt de Nationale Boomgaardenstichting een genenbank aan en herbergt al deze rassen op verschillende locaties, bv. op Stichting Ommersteijn. Het Waalse onderzoekscentrum CRA registreert ook een reeks oude soorten (gekend als R.G.F) met natuurlijke resistentie, te vinden bij boomkwekers over gans België. Je vindt de lijst op rwdf.cra.wallonie.be.

Bio-, geïntegreerd of gecontroleerd fruit?

De voorbije jaren is in de fruitsector een waaier aan verwarrende benamingen ontstaan: geïntegreerde, gecontroleerde of milieubewuste teelt. Dit om zich milieubewust te profileren. Erg misleidend voor consumenten, want de chemische bestrijdingsmiddelen zijn niet weg. Biologische fruittelers volgen nog steeds de duurzaamste weg. Zonder chemische middelen zoeken ze naar ziekteresistente rassen. Bio fruittelers zorgen voor een natuurlijk evenwicht in de boomgaard om de biodiversiteit in stand te houden.

Tips voor bewaring in de winkel

Voor appels is de ideale bewaar temperatuur 1–5°C, voor peren is dit 0–1°C. Dit verschilt per variëteit: zo verdraagt Boskoop niet kouder dan 2°C. Hou de luchtvochtigheid op 90%–100%. Bij een te droge lucht gaan de vruchten rimpelen. Om dit rimpelen te vertragen kan je afdekken met plasticfolie of papier. Neem regelmatig rijpe en rotte vruchten weg. Als appels en peren eenmaal buiten de koelcel zijn geweest, plaats ze dan niet meer terug. Door temperatuurschommelingen gaan ze in kwaliteit snel achteruit. Appels scheiden veel ethyleen af, bewaar ze dus gescheiden van andere producten. Ook hier zijn verschillen per soort: Elstar scheidt minder ethyleen af. Peren scheiden gemiddeld ook minder af.



EXTRA TIPS?

ann.schenk@biw.kuleuven.be of t 016 32 27 32.

Selectie van courante variëteiten

Appels en peren verkopen van eind augustus tot april/mei, want ze bewaren lang. Elke soort heeft een andere smaak, uitzicht en bewaarduur.

	uitzicht	smaak	gebruik	consumptie
APPELS - TYPISCH HOOGSTAM				
<i>Reinette Baumann</i>	roodachtig geel, bolvormig, breed	fris, zurig, weinig aroma	dessert	tot februari
<i>Court Pendu</i>	geel-rood, breed, renetvormig	knappend, matig sappig	dessert	okt-ma
<i>Trezeke Meyers</i>	strogel-abrikoosrood, conisch platbreed	erg smakelijk	dessert	tot eind december
<i>Sterappel</i>	karmijnrood met gele stippen, renetvormig	middelmatig sappig	dessert	okt-ma
<i>Brabantse Bellefleur</i>	groen-rood, middelgroot tot groot	zachtzuur, aangenaam aroma	dessert	okt-feb
<i>Reinette de France</i>	goudgeel, renetvormig	sappig, zoet en heerlijk gearomatiseerd	dessert	tot april
<i>Keuleman</i>	groen-rood gestreept	sappig	dessert	okt-apr
<i>Reinette Hernaut</i>	groen-rood, groot	sappig, zuurachtig zoet, fris	dessert	tot april
<i>Jaques Lebel</i>	geelachtig-karmijnroos, bolvormig	sappig, vrij zurig, sterk aroma	dessert	oktober
APPELS - TYPISCH LAAGSTAM				
<i>Jonagold</i>	geelgroen-oranjerood	sappig, zeer smakelijk	eet-dessertappel	okt-apr
<i>Jonagored</i>	intens rood	zoetzuur, aromatisch	eetappel	okt-apr
<i>Elstar</i>	geel-rood, klein	licht zoet	eetappel	sept-feb
<i>Topaz</i>	rood	aromatisch, zoetzuur	eetappel	sept-...
<i>Boskoop</i>	dofgeel-lichtrood	zurig	eet-dessertappel	okt-feb
<i>Greenstar</i>	groen, vruchtvlees verkleurt niet na snijden	zurig, sappig	eetappel	okt-feb
<i>Santana</i>	groengeel-donkerrood, kegelvormig	sappig, friszuur, geschikt voor appelallergie	eetappel	sept-feb
PEER - TYPISCH HOOGSTAM				
<i>Clapp's Favourite</i>	groengeel, rosrode stip, verlengd eivormig	sappig, zoet, enigszins aromatisch	eetpeer	aug-sept
<i>Jefkespeer</i>	geel-brons, tolvormig	sappig en zoet	dessert	okt-dec
<i>Beurré Hardy</i>	groengrijs-bruin, tolvormig	sappig, fijne smaak	dessert-stoof	sept-okt
<i>Légipont</i>	bruinachtig-groen	sappig en smeltend	dessert-eet	okt-dec
<i>Saint Remy</i>	groen-okergeel, tolvormig	vrij korrelig, sappig	stoofpeer	ok-feb
PEER - TYPISCH LAAGSTAM				
<i>Conférence</i>	groen-roestig, peervormig	zacht, sappig	eetpeer	sept-dec
<i>Doyenné</i>	geelgroen-bruinrood, tolvormig	zoet aromatisch	dessert	sept-dec
<i>Durondeau</i>	goudkleurig	sappig, fris zoetzuur, aromatisch	dessert-eet	sept-nov

bio zoekt keten

EEN PROJECT VAN BIOFORUM VLAANDEREN
IN SAMENWERKING MET ALGEMEEN BOERENSYNDICAAT EN BOERENBOND

Bio zoekt Keten verzamelt gedetailleerde marktinfo, voorraadgegevens en recente prijsgegevens van appel en peer.

Je kan ze raadplegen op www.bioforumvlaanderen.be/biosector/marktinformatie. Ben je op zoek naar specifieke pitfruitvariëteiten? BioForum beschikt over een lijst met telers en hun assortiment. Vraag hem op paul.verbeke@bioforum.be, t 03 286 92 68.

Interesse in biologische pitfruitteelt?

- De Vakgroep Biologisch Fruit helpt je met tips en interessante contacten: katleen.deconinck@telenet.be of 0496 15 56 97
- BioFruitAdvies geeft je teelttechnische info: marc.trapman@biofruitadvies.nl
- Het Proefcentrum Fruitteelt ondersteunt de fruitsector: info@pcfruit.be
- Verkooporganisaties, pitfruittelers en/of verwerkers vind je op www.biobedrijvengids.be



PAJOTTENLANDER

fruit- en groentesappen

20 fruitsappen
6 groentesappen
vlierbloesemdrank



fruitbereidingen

vlierbessensiroop
ontpitte krieken
appel-perenstroop



Grootverbruikers en verwerkers

bieden wij een uitgebreid gamma aan van fruitbereidingen in diverse verpakkingen.

fruitpurees
diepvriesfruit
ingeblikt fruit
fruitbereidingen zoals pruimencorin

voor :
gebak
roomijs
sorbet
zuivel
confituur
babyvoeding
grootkeukens



Onze troeven :

- ✓ producten van de allerhoogste kwaliteit
- ✓ duurzame relaties met al onze partners
- ✓ oplossingen op maat

Pajottenlander, Kerkstraat 14, 1670 Pepingen
T 02/ 360 35 55, info@pajottenlander.be
www.pajottenlander.be



 VRAGENDE SECTOR

Wat is agro-ecologie?

— en wat moet ik ermee?

WIE

BioForum, biologische boeren

WAT

Agro-ecologie, hét model voor duurzame landbouw, moet meer bekendheid krijgen.

WAAROM

Agro-ecologie is de ideale manier om de landbouw te verduurzamen. De biosector moet voortrekken en mee stimuleren.

Wat is agro-ecologie?

Agro-ecologie is een koepelterm voor duurzame en eenvoudige technieken om voedsel te produceren. Natuurlijke kringlopen en diversiteit zijn daarbij cruciaal. Denk maar aan vruchtwisseling, de inzet van natuurlijke vijanden of agro-forestry. Ook het welzijn van de boer zelf staat op de voorgrond. Via bv. korte keten-initiatieven vermijd je de paradox dat de boer te weinig verdient en de consument teveel betaalt. Klinkt zinnig, toch?

Kan duurzaam de wereld voeden?

Het is de mantra van de industriële landbouwsector: bio en agro-ecologie kunnen de wereld niet voeden. VN-rapporteur voor Recht op Voedsel Olivier De Schutter wijst op het tegendeel: "Van 286 agro-ecologische projecten in 57 ontwikkelingslanden, verspreid over 37 miljoen hectare grond, was er 79% méér opbrengst dan voordien. In Afrika verdubbelde zelfs de opbrengst. Wanneer je het totaalplaatje berekent van de industriële landbouw, zie je een duur en inefficiënt systeem." Hij wijst tegelijkertijd op de onmogelijkheid van de huidige, industriële manier van landbouw voeren: "Rond 1950 hadden we 1 calorie brandstof nodig om 2 calorieën

voedsel te produceren. Nu is dat twintig keer minder efficiënt."

Bio en agro-ecologie, bijna hetzelfde?

Agro-ecologie is een gedachtegoed, maar bio kent een wettelijke basis, controles en certificaten. De meeste biologische boeren kunnen zich met trots scharen onder de koepel agro-ecologie. Bio betekent voor een boer alles of niets vanwege het wettelijke kader. Agro-ecologie legt die grenzen open en kan verduurzaming overal en stap voor stap stimuleren. Bio is deel van de agro-ecologische beweging, waar we graag deel van uitmaken.

Wat doet BioForum met agro-ecologie?

BioForum verlangt naar meer draagvlak voor agro-ecologie. BioForum wil het abstracte verhaal van agro-ecologie concreet maken met verhalen en beelden uit Vlaanderen. ✕



MEER INFO

esmeralda.borgo@bioforum.be

In december organiseert BioForum een debatavond over agro-ecologie, met een focus op vlees. Meer info volgt nog, hopelijk tot dan!

Wat vind jij?

Bram Moeskops, Coördinator Wetenschap bij IFOAM-EU Group: "Eén van de belangrijkste principes van agro-ecologie is de wil om voedselsystemen aan te passen aan de lokale omstandigheden. Dit betekent dat er een enorme diversiteit is aan agro-ecologische praktijken. Deze diversiteit is een sterkte, maar ook een zwakte. Hoe kunnen methoden van de ene streek ergens anders toegepast worden? Participatieve methoden waarbij mensen uit de praktijk direct kennis met elkaar uitwisselen, kunnen hier een antwoord bieden."

Bioverwerkers innoveren graag

WIE

Timothy Lefeber, Elke Denys, Paul Verbeke, bioverwerkers

WAT

De haalbaarheidsstudie voor bioverwerkers brengt een beweging op gang die vertrouwen en 'goesting' creëert om te investeren.

WAAROM

De haalbaarheidsstudie geeft een impuls aan innovatie bij biologische verwerkers, om het duidelijke groeipotentieel op middel-lange termijn waar te maken.

"Problemen kunnen we gemakkelijk bespreken, maar vandaag gaat het over kansen!" zette Elke Denys van BioForum de drukbezochte studiedag op 27 juni optimistisch in. Deze studiedag en tientallen bedrijfsbezoeken verder, gaat het onderzoek van inventarisatie naar mogelijke oplossingen. De haalbaarheidsstudie zit verweven in een vruchtbaar netwerk van bedrijven, samenwerkingen in de keten, onderzoekers van het Instituut voor Landbouw- en Visserij Onderzoek (ILVO) en medewerkers van BioForum. "Ik neem graag de rol op van onbevungen 'spons' die alle info verwerkt," vertelt onderzoeker Timothy Lefeber van het ILVO enthousiast.

Timothy is een post-doctoraal onderzoeker van de Vrije Universiteit Brussel, die in een vorig project cacaoboeren hielp met innovatie in de verwerking van cacaobonen. Hij ontmoet de Vlaamse bioverwerking als nieuweling. "Er blijkt niet zoiets te bestaan als dé bioverwerker," observeert hij nu halfweg het onderzoek, "maar geen enkele verwerker wil verlies lijden, iedereen wil zijn kost goed verdienen. Naast zakendoen houdt de bioverwerker ook rekening met mens en natuur. De wil om te innoveren is sterk, bij groot en klein." Ze bezochten een grote diversiteit aan verwerkers, ook bijvoorbeeld supermarktverdelers. "We bekijken het groeipotentieel van bepaalde producten of processen. Voeling met de realiteit van distributiekkanalen, leveranciers maar ook consumenten is dus nodig. BioForum biedt hier ook expertise."

ILVO en zijn FOOD PILOT willen nog meer voeling krijgen met de biologische verwerkende sector. Het instituut is er voor de hele landbouw- en voedingssector, dus ook voor bio. BioForum levert haar know-how van de sector voor dit onderzoek, het ILVO laat haar wetenschappelijke expertise los op de vraagstukken die zich stellen.

In februari 2013, wanneer de haalbaarheidsstudie afrondt, hopen Elke en Timothy concrete output te hebben. Er zijn bedrijven met concrete vragen die zullen worden geholpen met advies op maat. Er zijn ook fundamentele vragen die gelden voor veel bioverwerkers. Hoe kan bijvoorbeeld het gebruik van biologische bakkersgist nog verder worden geoptimaliseerd? Er zijn ook vragen die juist niet typisch zijn aan bio, zodat we voor antwoorden ook verder kunnen gaan zoeken in de praktijk van de gangbare verwerkers. De studie moet concluderen of het haalbaar is om voor een fundamentele vraag een nieuw onderzoek te starten, en met wie. "We hopen dat deze studie nog lange tijd vruchten zal afwerpen en een start is voor een goede samenwerking tussen BioForum en ILVO, om de technologische vragen van de bioverwerkers te beantwoorden," blikt de onderzoeker vooruit. Op middellange termijn wil dit onderzoek bijdragen aan een marktgroei van 1,8% naar 5%. ✕



Concrete tip

Behalve uiteraard het nieuws volgen over dit onderzoek, bekijk eens het project FOOD PILOT. In deze piloot-fabriek kan elke verwerker terecht om nieuwe producten of processen te testen in de praktijk. Het is een samenwerking van het ILVO, Flanders' Food en IWT.



MEER INFO

www.foodpilot.be
elke.denys@bioforum.be





Hoe meet je duurzaamheid?

WIE Twee student-onderzoekers
Bedrijfsmanagement, BioForum, bioverwerkers

WAT Bedrijven kunnen gericht en stap voor stap aan hun duurzaamheid werken met de duurzaamheidslijst uit deze studie.

WAAROM Systematisch meten is nodig om verduurzaming concreet te maken.

Duurzaamheid is een continu proces dat veel bio ondernemers nauw aan het hart staat. Maar hoe meet je duurzaamheid concreet? Hoe maak je zo'n meting betaalbaar? BioForum wil verwerkende biobedrijven helpen om continu duurzamer te worden.

Twee student-onderzoekers analyseerden het nut van een duurzaamheidsbarometer op een verwerkend biobedrijf. Om duurzaamheid te meten stelt hun studie een eigen 'duurzaamheidslijst' voor op maat van biobedrijven. Uit zo'n vragenlijst krijgt een bedrijf duidelijk zicht op verbeterpunten. Ecologische duurzaamheid speelt de hoofdrol, maar er gaat ook aandacht naar sociale en economische criteria.

“Elk bedrijf heeft een nulmeting nodig om concrete doelen te stellen”

Uit de studie blijkt dat biologische verwerkers best veel ondernemen voor duurzaamheid. Kaasmakerij Het Hinkelspel zet sterk in op sociale duurzaamheid en Vermeiren Princeps gebruikt heel wat fair trade ingrediënten in zijn speculaas. BNIP investeerde in energiebesparende

maatregelen en BioFresh wil absoluut transportkilometers beperken. Dit gebeurt naar eigen inzicht en vermogen, op uiteenlopende manieren. We blijken echter nog stappen verwijderd van het gericht verbeteren van duurzaamheid. Het is dus nodig om een echte nulmeting te doen en concrete doelen te stellen. Deze doelen kunnen zich beperken tot één thema, voorbeeld waterverbruik of energieverbruik. Een bedrijf hoeft niet alle punten van duurzaamheid tegelijk aan te pakken, maar geeft zelf prioriteiten aan.

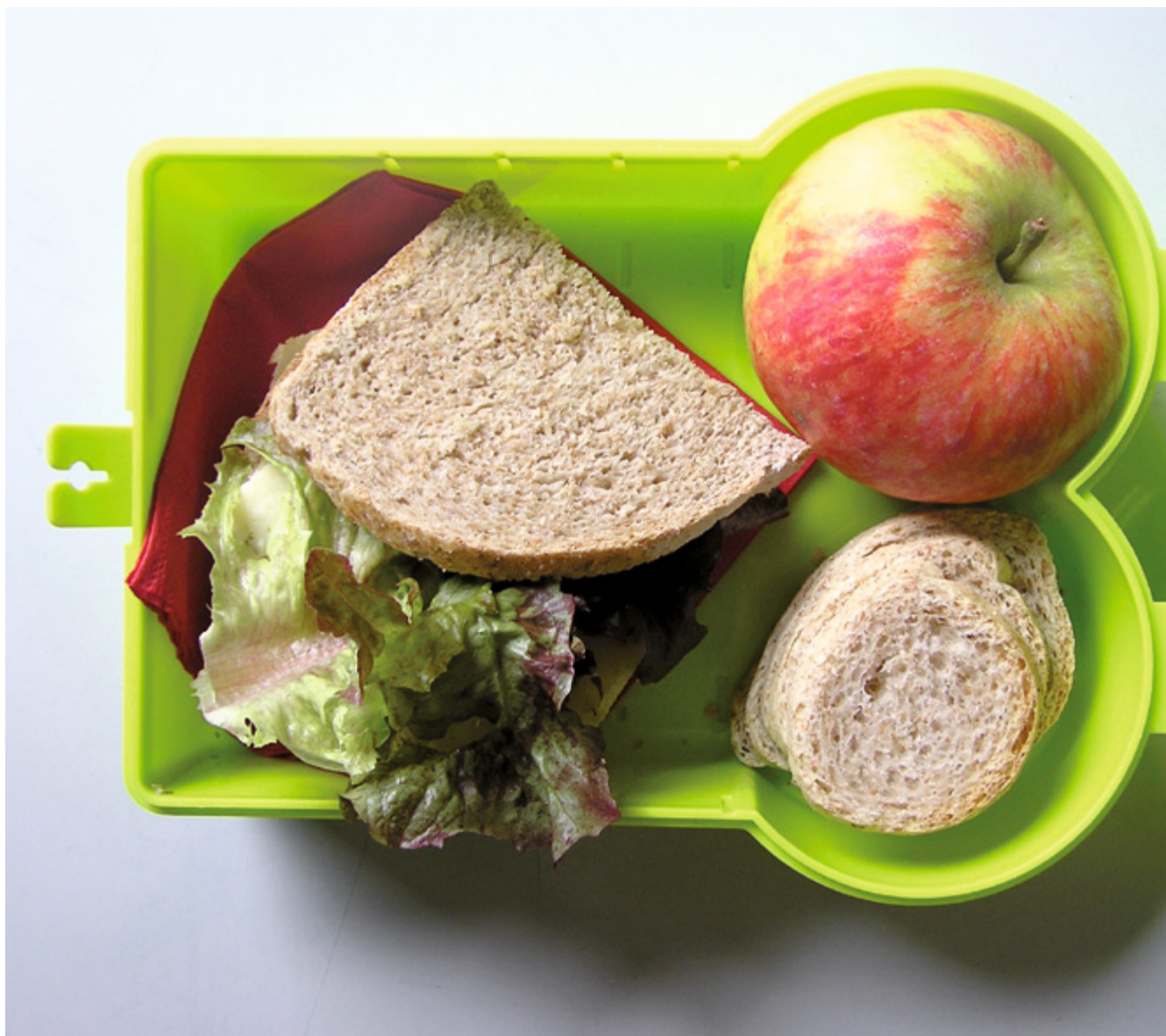
Het label van Biogarantie, inclusief het toegevoegde duurzaamheidscharter, vormt een sterke *push factor* om duurzaamheid systematischer te meten. Nu ontbreekt nog een vaste methode voor een nulmeting, zodat je nadien gericht kan meten. BioForum gaat op basis van deze studie bekijken welke meetmethode in de toekomst echt in de praktijk kan worden gebracht.

Met dank aan de bedrijven waar de student-onderzoekers hun studie op baseerden: Het Hinkelspel, Biofresh, BNIP en Vermeiren Princeps. Met dank aan student-onderzoekers Sylvie Baert en Anna Bernburg van de opleiding Bedrijfsmanagement van de Hogeschool Gent. ×

i Concrete tip
Wil je ook beter kunnen meten hoe duurzaam je bent? Verzamel relevante cijfers over jouw huidige situatie en leg concrete doelen en timing vast.

@ STUDIE ONLINE
www.bioforumvlaanderen.be
elke.denys@bioforum.be





STIMULERENDE SECTOR

Bio op het bord van het beleid

Steeds meer gemeentes gaan voor duurzame kost. Ook bio vindt zijn plaatsje op het bord van de ambtenaren. Een aantal gemeentes tekenden tijdens de Bioweek 2011 een engagements-verklaring. BioForum polste bij enkelen van hen.

Stijn Lodefier, Duurzaamheidsambtenaar gemeente Lochristi:

“Wij gaan op termijn voor 100% duurzame catering. Over het algemeen is bio al goed ingeburgerd bij de collega's. In het begin moesten ze soms wat wennen aan nieuwe smaken. Maar nu kiezen we ook op onze recepties voor duurzaam. We hebben hierbij erg veel te danken aan de dame van de plaatselijke biowinkel. Zij helpt ons met het vinden van de juiste producten en leveranciers.”

Kevin Goes, Duurzaamheidsambtenaar stad Oostende

“Tijdens de fruitweek krijgen meer dan duizend medewerkers dagelijks vers bio-fruit van De Lochting voorgeschoteld. Ook op sportdagen bieden we bio en fair trade lunchpakketten aan. De collega's reageren erg positief!”

Christophe Peeters, Schepen van Financiën en Facility Management stad Gent

“Het aanbod bio in de personeelsresto's groeit nog steeds en de reacties zijn erg positief. Wij gaan immers voor duurzaam in combinatie met kwaliteit, comfort en smaak. Biozuivel en lokale biogroenten en -fruit zijn dus perfect! Omdat we groot zijn, kunnen we ons gewicht in de schaal leggen en de leveranciers zelf ertoe bewegen hun aanbod te verduurzamen.”

i Concrete tip

Ben je bio ondernemer en zoek je nog meer afzet? Laat de lokale duurzaamheidsambtenaar kennismaken met jouw aanbod.

@ OOK BIO IN JOUW LOKAAL BESTUUR BRENGEN?

marijke.vanranst@bioforum.be
T 03 286 92 67

“Het is belangrijk om 100% te kunnen vertrouwen op import”

WIE

Elke Denys van BioForum, biosector

WAT

Nieuwe importwetgeving: minder administratieve rompslomp, maar ook risico's.

BioForum en IFOAM EU eisen dat de Commissie haar taak als waakhond nauwgezet uitvoert.

WAAROM

Het is logisch dat landen buiten Europa niet helemaal hetzelfde zijn op vlak van bio. We zoeken een manier waarop er toch 100% vertrouwen kan zijn.

Er is een nieuwe importwetgeving van kracht. Wat betekent dat?

“Sinds dit jaar is de nieuwe importwetgeving van kracht. Een bioproduct importeren van buiten Europa kon voordien al, maar nu kan dat ook met een erkende controleorganisatie geregistreerd in dat land zelf. Voor de importeur betekent dat minder administratieve rompslomp en waarschijnlijk een lagere prijs, maar we vrezen ook voor wat risico's.”

Wat maakt bio uit die landen eventueel anders?

“Controleorganisaties uit derde landen werken in elk geval anders”, weet Elke Denys, coördinator verwerking bij BioForum Vlaanderen “dat is logisch, ze opereren in een heel andere context. De lokale lastenboeken voor bio zijn ook anders en ook dat is even logisch. Pakweg Thailand of Senegal zijn klimatologisch en geografisch immers niet zoals België. Deze verschillen kunnen minimaal zijn, maar toch is het belangrijk dat daar klaarheid over bestaat. Een importeur wil maximaal vertrouwen hebben over wat hij in huis haalt.”

Wat is de eis van BioForum aan Europa dan?

“BioForum Vlaanderen en IFOAM EU zien kansen in de nieuwe wetgeving, maar vragen eenduidigheid over het controleproces. Want eenduidig is het nog niet voldoende. “In sommige landen is er maar één

controleorganisatie erkend; er is dan slechts één kanaal voor export naar Europa. Hoewel we zeker vertrouwen hebben in de integriteit van een controleorgaan, kan het voor hen wel eens moeilijk vallen om ongunstige beslissingen te nemen tegenover nationale producenten. Het is ook onduidelijk of de plaatselijke controleurs over voldoende expertise en opleiding beschikken. Wie leidt hen op? Nog een vraag: wat is de procedure indien ze een residu aantreffen? Gelden dezelfde limieten als in Europa? Het is voor een importeur een nachtmerrie om producten te importeren, die vervolgens worden geblokkeerd omwille van residuen. Erg belangrijk is dus het plan van aanpak bij zulke onregelmatigheden, want snelle interventie is dan nodig. Is het niet snel genoeg, blijven producten in omloop, zitten marktspelers met onzekerheid en zelfs mogelijke economische verliezen.”

Wat is de rol van de Europese beleidsmakers?

“Een belangrijke verantwoordelijkheid voor de Europese Commissie, die waakhond moet zijn. Een duidelijk plan van aanpak in geval van fraude is een minimum, met daadkracht voor wanneer het zou mislopen. We hopen dat de Commissie genoeg middelen uittrekt om de rol van waakhond te vervullen. Het kan niet dat de importeur de dupe zou worden van slecht werkend beleid. De nieuwe importwetgeving moet er net voor zorgen dat bio uit derde landen dezelfde normen en regels hanteert als bio van bij ons. Het is belangrijk dat de importeurs hier 100% op kunnen vertrouwen.”



Concrete tip

Ken je leverancier goed en bouw een vertrouwensband op, dat is vaak de beste garantie. Leveranciers uit derde landen kennen hun controleorganisatie vaak goed. Heb je als importeur toch twijfels, meld dit dan snel aan je eigen controleorganisatie.

Wat vind jij?

Karel Braem, productontwikkelaar bij Oxfam Fair Trade

“Ik snap perfect BioForum's bezorgdheid. Het is nu nog wat vroeg om al conclusies te trekken, denk ik. De invoering verliep niet zonder dat tikkeltje chaos! Laat ons inderdaad hopen dat de verschillende partijen hun verantwoordelijkheid opnemen.”

van horen zeggen



“We streven naar een samenleving waarin duurzaamheid en de kwaliteit van het leven voorop staan. Voor de landbouwsector betekent dat veilig en gezond voedsel produceren, en dit op een milieuvriendelijke manier. Voeding, gezondheid en een schone leefomgeving zijn voor iedereen belangrijk. De biosector levert daar een belangrijke bijdrage aan, o.m. door creatief te zijn en constant te vernieuwen. Deze sector is dus een echte eco-innovator. Denk daarbij ook aan de relatie tussen de consument en de producent, die dikwijls sterker is bij bio. De korte keten komt vaker voor, wat ook goed is voor de portemonnee van zowel boer als consument. Samen streven we naar een gezonde landbouw en voeding in Vlaanderen: leefbaar voor de producent, houdbaar voor het milieu en betaalbaar voor de consument.”

Viceminister-president Ingrid Lieten,
ook Minister van Innovatie, in haar speech
op de Bioweek opening in Hasselt

“Sommigen hebben smetvrees voor teveel visie en achtergrond, dat zou groei kunnen belemmeren. Kandidaat-omschakelaars mogen we niet afschrikken, luidt het dan. Maar welke vooruitgang willen we juist? Bio vooral in handen van het gevestigde grootkapitaal? Ik hoop op een blijvende maatschappelijke beweging die duurzaamheid in de volle betekenis ervan nastreeft. Integriteit, soevereniteit, bewustzijn en verbinding: daar gaat het om. Gedegen visie smaakt niet vies; nieuwe spijs moet je leren eten. We zullen het nodig hebben.”

Geert Iserbyt van Landwijzer
Geert's volledige opiniestuk 'Bio zonder visie?'
lees je op www.landwijzer.be

Wat betekent BioForum voor jou?

BioForum Vlaanderen vzw is de **koepel- en ketenorganisatie** van de Vlaamse biologische landbouw- en voedingssector. BioForum **vertegenwoordigt** en **ondersteunt** alle ondernemers die in de biologische sector actief zijn. BioForum's experts zorgen voor hun respectievelijke sector-deel: producenten, verwerkers en verkoop-punten. Foodservices zijn nog geen aparte doelgroep, maar krijgen ook aandacht. Sectorgroepen vormen een directe link tussen de sector en BioForum. De Raad van Bestuur bestaat voor het grootste deel uit bedrijfsleiders uit de biosector.

Interesse om ook jouw stem te laten horen? We horen het graag!

vijf redenen om lid te worden van BioForum Vlaanderen



jij beslist mee



jouw belangen behartigd



persoonlijk advies



voordelen voor jouw bedrijf



samen sterk

www.bioforumvlaanderen.be
info@bioforum.be



Rolle for president

Tijdens de Bioweek 2012 werden Bio Awards uitgereikt aan de beste smaakmakers van de sector en de anciens, met verdiensten die bio op de Vlaamse landbouwkaart zetten. Maar mijn persoonlijke Bio Award wil ik graag uitreiken aan de vele vrijwilligers die onze beweging ondersteunen.

Voor de boeren moet daarbij ongetwijfeld de naam vallen van André Teirlinck, die jarenlang onmisbaar secretariaatwerk deed voor Belbior. En in elke sector zijn er zeker 'André's' en 'Andrea's': belangeloos en voor niets, maar enorm gedreven. Chapeau ook voor de bestuursleden die tijd en kilometers opofferen in vergaderingen overal te lande.

O ja, en straks zijn er de gemeenteraadsverkiezingen... ongetwijfeld staat er hier en daar ook een geëngageerde bio ondernemer op een lijst. Het staat een partij altijd goed om die op te voeren. Ik hoop maar dat die partij zich op die manier niet alleen een duurzaam imago wil geven. Er is immers nog veel werk op gemeentelijk vlak voor bio.

“Er is zoveel dat een gemeente kan doen met bio”

Op school kunnen maaltijden en speelpauzes meer bio. In zwembad, sporthal of cultureel centrum kunnen de automaten met biodrankjes en gezonde snoeprepen. Recepties zijn er op een gemeente ook veel, dus gelegenheid voor biocatering. De gemeente kan een biocoach aanstellen om de volkstuintjes biologisch te bewerken. Een gemeentelijke starterspremie voor een biobedrijf is ook een optie, evenals voor boeren die percelen verbouwen tot 'agro-forestry' percelen (gewassen in combinatie met vruchthoudende bomen). Verder is er een ondersteunende premie die de gemeente kan geven voor het telen van eiwithoudende gewassen i.p.v. import van sojavoer met 9000 kilometers achter de kiezen. Of subsidie voor de hennep- of kempteelt i.p.v. import van pesticiden en water-verslindend katoen. Er is dus heel wat dat de gemeente met bio kan doen. Ik geef alvast een aantal voorzetten. Aan de politici om ze erin te trappen.

Om af te sluiten geef ik nog wat tips om zonder schroom groene lingerie te bekijken. Installeer de zoekmachine van Ecosia.org op je pc, want die staat een deel van haar winst af aan ecologische projecten. En zoek op: Stella McCartney ecologische lingerie — CannaBizondergoedshow (van Wervel) — Marjoleingerie (groene lingerie met hennep) — Ecolana — Art'nativa.

Veel kijkplezier!



Rolle De Bruyne

Bioproducent met tuinbouwbedrijf en winkel in Oedelem, Brugge. Reageren? debruynerolle@skynet.be

Extra afzet?
Meer bekendheid?
Adverteren in Bio Actief
is gericht B2B en betaal-
baar. Contacteer
info@bioforum.be en
wij helpen je graag
verder.



Méér dan bio

Biovoeding zorgt voor een duurzame wereld, hier en nu, elders en later.
Bedrijven die kiezen om het Belgische label Biogarantie® te behalen,
doen daar nog een schepje bij. Zij maken niet alleen bio, ze hebben ook
extra aandacht voor ecologische, sociale en economische
duurzaamheid. Biogarantie® vraagt aandacht voor een eerlijke prijs,
zorg voor water, energie, biodiversiteit, transport, verpakking en afval.
Logisch dat consumenten het meeste vertrouwen hebben in
Biogarantie®.



Alles voor een betere wereld.

