

bio actief 23

Jouw ontmoeting met
een dynamische sector

*“De biosector blijft
vooruit gaan, tegen
de crisis in.”*

RENAAT DAEM



voor woord



Beste lezer,

Ons congres over agro-ecologie van 17 december was een voltreffer. De volle zaal kreeg een inhoudelijk sterk verhaal te horen. Agro-ecologie is dan ook veel meer dan een ander woord voor duurzame landbouw. Het raakt de essentie van een voedselproductiesysteem. Agro-ecologie streeft ernaar dat iedereen overal voldoende gezonde voeding heeft, zonder de grenzen van het ecosysteem te overschrijden.

We hebben nog een lange weg te gaan. Voedsel wordt vandaag geproduceerd waar dat het minste kost en de landen met de meeste koopkracht consumeren. Dat bracht ons tot een wereld die nog nooit zoveel honger heeft gehad en tegelijkertijd lijdt aan obesitas. Als bio-ondernemer willen wij aantonen dat het ook anders kan. In onze ogen blijft de herziening van het Europese Gemeenschappelijke LandbouwBeleid (GLB) toch een beetje een gemiste kans om in de EU voluit te kiezen voor agro-ecologie. Ook de vertaling daarvan in het Vlaamse landbouw- en plattelandsbeleid (PDPO) blijft gevangen zitten in goede initiatieven die hefbomen kunnen zijn voor échte verduurzaming van de landbouwsector en maatregelen die duurzaamheid vertalen als 'zo lang mogelijk blijven doen wat we doen'.

"Als bio-ondernemer willen wij aantonen dat het ook anders kan."

Wij hebben met Bioforum enorm hard gewerkt om de belangen van de biosector te verdedigen in dit belangrijke beleidsplan. En dat heeft voorlopig op heel wat punten geloofd. Zo stelt Vlaanderen opnieuw een biohectarepremie voor die bioboeren zal motiveren, zowel tijdens de omschakeling als erna. Ook goed nieuws is het voorstel voor steun voor nieuwkomers in de landbouw. Maar we moeten waakzaam blijven want de voorstellen moeten nog naar Europa en zullen pas finaal goedgekeurd worden na de verkiezingen.

Helaas worden er ook dingen afgeketst. Voor bioboeren met een grote thuisverkoop blijft het bijvoorbeeld moeilijk om voor investeringen steun te krijgen van het Vlaams Landbouw Investeringsfonds. Dat de biosector voortrekker is in het verhaal van duurzaamheid, werd eind vorig jaar door Knack erkend. Zij riepen mij uit tot een van de '20 groene Belgen', een titel die eigenlijk naar alle ondernemers in de biosector gericht was.

Een opsteker voor ons allemaal!



Kurt Sannen

Voorzitter BioForum Vlaanderen

kurt.sannen@bioforumvl.be

bio actief

Jouw ontmoeting met een
dynamische sector

MAART 2014, EDITIE 23

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

info@bioforumvl.be

www.bioforumvlaanderen.be

v.u. Kurt Sannen, Asdonkstraat 49, 3294 Molenstede

HOOFDREDACTIE

Tom Wouters

EINDREDACTIE

Petra Tas

REDACTIERAAD EN INHOUDELIJKE EXPERTISE

Bram Fronik (Verwerking & wetgeving), An Jamart (Landbouw), Marijke Van Ranst (Verkooppunten & foodservices), Esmeralda Borgo (Beleid), Paul Verbeke (Ketenmanager), Martine Van Schoorisse (Biogarantie, beurzen & export), Lieve Vercauteren (Directeur)

FOTOGRAFIE

KVL/Creative Nature, Lisa Develtere, Kjell Gryspeer, Joachim Dewilde, Frank Toussaint

COVERFOTO

Frank Toussaint

VORMGEVING

Duall

MET DANK AAN

Koen Dhoore, Jarno Claeys, Renaat Daem, Didier Clarisse, Frederik Dossche, Julie Wouters, Geert Windels, Eddy Dheedene, Damien De Breuck, Pieter Ceuleers, Jan Somers, Karel Braem, Patrick Bleijenbergh, Rik Verschuere, Lieve Heirman, Paul Andriessen, Jan Gilis

DRUK

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

VERZENDING

Annemie Lambert, De Brug vzw

ABONNEREN

Belgische marktspeelers krijgen een gratis abonnement. Ben je geen marktdeelnemer, maar wel geïnteresseerd in een jaarabonnement? Maak dan 25 euro over op bovenstaand rekeningnummer met de vermelding 'Abonnement Bio Actief'. Buitenlandse abonnees betalen 30 euro (BIC: TRIOBEBB, IBAN BE30 5230 8012 5311)

ADVERTEREN

Wil je graag de publicitaire mogelijkheden van Bio Actief kennen? Neem contact op met Sabrina Proserpio, sabrina.proserpio@bioforumvl.be, T 03 286 92 70.

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



Met steun van de
Vlaamse overheid



BioForum VLAANDEREN
vzw



LEVENDE SECTOR
Ik maak bio omdat het werkt



LEKKERE SECTOR
gezonde vis op je bord...



EERLIJKE SECTOR
*survival of the fittest?
wat het verleden ons kan leren*

**bio
actief
23**

EN VERDER

- 10** Langzaam maar zeker groeien
- 12** Geef ruimte aan de biologische landbouw
- 21** Digitale etiketten vragen veel werk
- 22** Tot uw dienst!
- 24** Bio in de automaat?
- 25** Onze eigen vakbeurs: Expo4Bio



© ASA SONJASDOTTER

Festival Burning Ice in teken van gentech en agro-ecologie

Gentechnologie isoleert genen van een organisme en brengt die dan over in de celkern van een ander organisme. Maar kan je een gen zomaar scheiden van zijn omgeving? En is gentech wel een goede oplossing voor de wereldvoedselproblematiek? Moet er niet meer aandacht worden besteed aan veerkracht en biodiversiteit? Het festival Burning Ice laat wetenschappers, beleidsmakers, kunstenaars, activisten en boeren aan het woord.



PRAKTISCH

Burning Ice, van 27 tot 30 maart in het Kaaaitheater (Brussel).
www.kaaitheter.be/nl/f67/burning-ice-7



Voor Fair Trade, bio en lokale voeding

Leverancier ontmoet foodservice

Op dinsdag 13 mei vindt in Brussel opnieuw het netwerk-event Your Choice plaats, waar leveranciers en food-services elkaar ontmoeten. Zoals steeds gaat Your Choice over duurzame voeding: fairtrade, bio en lokaal zijn de codewoorden. Rondetafels diepen diverse thema's uit en speeddating zorgt voor de juiste contacten.



PRAKTISCH

Alle info vind je op www.salonyourchoice.be



© KVL / CREATIVE NATURE

Wie bio eet, leeft gezonder

Mensen die op regelmatige basis bio eten, leven doorgaans ook gezonder dan mensen die dat niet doen. Zo blijkt uit onderzoek. Niet alleen zijn ze fysiek actiever, ze grijpen ook minder snel naar ongezonde zoetigheden of alcohol. Dat heeft als gevolg dat bioconsumenten statistisch gezien ook minder kans hebben op overgewicht.



BRON

FQH, Food Quality and Health Research,
<http://bit.ly/1nJbNvH>



Make good things grow! Biologische zaden van Oxfam-Solidariteit

Oxfam-Solidariteit lanceerde in 2012 een assortiment van 13 biologische zaden. In 2013 breidde de organisatie dit assortiment uit naar maar liefst 20 verschillende zaden. Het gaat om groenten, kruiden en al dan niet eetbare bloemen. Het assortiment bestaat uitsluitend uit zaadvaste rassen, die op de klassieke manier veredeld werden via kruising en selectie, 100% vrij van pesticiden of genetische manipulatie. Door te kiezen voor deze zaden, help je niet alleen de biodiversiteit te bewaren en te bevorderen, maar steun je ook de projecten van Oxfam in het Zuiden. De zaden zijn te koop in Oxfam-Wereldwinkels en in verschillende biowinkels.



MEER WETEN?

Interesse in dit assortiment en de verdeling ervan? Neem contact op met Solidariteitsfonds via info@solidariteitsfonds www.ikgroeimee.be



Bio in het stembokje? Jouw keuze!

Op zaterdag 19 april 2014 nodigt BioForum Vlaanderen de vijf grootste democratische partijen CD&V, SP-A, N-VA, Groen en Open vld uit om kleur te bekennen over het thema landbouw. Wij willen immers graag weten welke plannen ze hebben voor onze sector en of ze daarvoor op hun strepen willen staan. Word zelf ook wijzer en kom naar dit gratis politiek debat.



MEER WETEN?

Gratis debat in De Winkelhaak, Lange Winkelhaakstraat 26, 2060 Antwerpen. Inschrijven via info@bioforumvl.be



Ledenvoordelen

Ben je lid van BioForum Vlaanderen? Dan krijg je voordeel bij tientallen duurzame leveranciers van diensten of producten die nuttig zijn voor jouw bedrijf! Als lid maak je deel uit van een uniek netwerk en zorg je er mee voor dat we ons als sector sterker kunnen positioneren. Daarnaast krijg je ook extra ondersteuning zoals ledenvoordelen, die je op onze website kan terugvinden.



ONTDEK DE VOORDELEN OP

www.bfvl.be/lidmaatschap/voordelen



LEVENDE SECTOR

Ik maak bio omdat het werkt

Groeien, maar vooral beter worden. Innoverende producten op de markt brengen, steeds op zoek naar nieuwe projecten, via korte keten of op de buitenlandse markt. Jonge starters en pioniers, grote en kleine spelers. Zij gaan voor hun idealen: voor bio en vaak ook voor fair of lokaal. De ambassadeurs van de Bioweek 2014 zijn een vat vol inspiratie, niet alleen voor het grote publiek maar ook voor de biosector zelf. Ze zijn het levende bewijs van een biowereld met 100% toekomst.

FOTOGRAFIE: FRANK TOUSSAINT





Dimabel

WAT —————
biowafelproducent

WIE —————
Didier Clarisse

WANNEER —————
sinds 2000

WAAR —————
leper

HOEVEEL —————
7 medewerkers

Zo'n 15 jaar geleden namen Didier en zijn vrouw een wafelbakkerijtje over. "De kwaliteit moest primeren, dus was bio een logische keuze." In 2000 begon hij biowafels te ontwikkelen, wat snel evolueerde naar een tiental soorten biowafels. In 2003 kregen alle producten een fairtrade-garantie.

"Mijn vrouw en ik stonden toen de hele dag in de productie. Vandaag hebben we zeven voltijdse werkrachten: een administratief medewerker, een kwaliteitsverantwoordelijke, een deegbereider en vier mensen in de verpakking." Didier start nog dagelijks

de productie op en houdt zich verder bezig met administratie, verkoop en promotie. Zijn vrouw ontvangt de bestellingen, maakt de planning op, zet de mixen klaar, helpt mee in de productie en bij de verpakking.

"Bio zit niet meer in de niche, we hebben een gigantische toekomst."

"Ik hou van innoveren, dingen uitzoeken en ontwikkelen. Zo heb ik vorig jaar het merk 'Dimasugar' gelanceerd om biologische parelsuiker op de markt te brengen. Ik wilde suikerwafels maken om ons bio-assortiment uit te breiden en ging op zoek naar bio-parelsuiker, maar dat was nergens verkrijgbaar. We zijn dan maar zelf aan de slag gegaan." Het werd een ontwikkelingsproces van vijf jaar, omdat werken met uitsluitend natuurlijke producten creativiteit vereist. Didier is fier op het resultaat. "De smaak van

onze biosuikerwafel is anders dan van een gangbare: je proeft de natuur."

In 2009 verhuisden ze naar een groter pand in leper; de productie kan nu zelfs verdriedubbelen. Didier is dus volop op zoek naar nieuwe producten, ontwikkelingen, markten... met behoud uiteraard van de huidige stabiele relatie met de groothandels. "Ik sta regelmatig op grote internationale voedingsbeurzen en merk dat de belangstelling voor onze bioproducten groeit. Dan kan je een statement maken, want het is aan de distributeurs om bio op de markt te brengen. Onze bio-omzet blijft jaarlijks stijgen met 10 à 15 procent. Bio is geen niche meer en we hebben nog een gigantische toekomst. Mensen willen meer kwaliteit in hun voeding en daar scharen wij ons achter. Dat is onze motivatie om nieuwe bioproducten te ontwikkelen en op de markt te brengen."

@ **MEER WETEN**
www.dimabel.be



Biofresh

WAT —————
distributeur biologische droogwaren, vers-
waren, AGF & diepvries

WIE —————
Renaat Daem

WANNEER —————
sinds 1979

WAAR —————
Gavere

HOEVEEL —————
6000 producten, 120 medewerkers

Eind jaren 1970 startte Renaat met een minuscule winkeltje in Merelbeke, dat enkel échte natuurlijke voeding in de aanbieding had. Hij blikt terug: “Toen waren er weinig echte bioproducten. De sector was volop aan het experimenteren en de verkoop was alles-behalve evident. Dus deed ik alles om een zo breed mogelijk publiek aan te spreken. Om de verkoop aan te zwengelen, maakte ik zelf soep, quiches en patés tegen een spotprijs. Op die manier kon ik mensen uit de buurt aantrekken.”

Renaat werkt momenteel bij Biofresh, dat sinds 1998 bioproducten verdeelt aan winkels, restaurants en cateraars. Renaat staat in voor de verkoop aan grootkeukens.

“De biosector blijft vooruit gaan, tegen de crisis in. Het bewijst hoe sterk ons verhaal is.”

Renaat: “Ik werk nog steeds op dezelfde manier als vroeger: met de juiste communicatie bio bij het grote publiek brengen. Samen met koks en cateraars start ik projecten op om duurzame voeding te integreren in de keuken.”

Naarmate de biosector groeit, worden de projecten groter. “De biosector gaat vooruit, tegen de crisis in. Het bewijst hoe sterk ons verhaal is”, stelt Renaat vast. “Een van mijn eerste grote projecten was het ontbijt in Waalse jeugherbergen. Prijs is vaak een moeilijk aspect, maar met kleine aanpassingen in het menu kan je ver komen. Intussen krijgen jaarlijks zo’n 400.000 bezoekers van deze jeugherbergen een voor 85% biologisch ontbijt.”

De groei van bio in grootkeukens is fenomenaal. Renaat: “De vraag is soms zo groot, dat we strikte afspraken met onze klanten moeten maken. Het is een uitdaging om vraag en aanbod op elkaar af te stemmen,

maar het is er wel één die ik graag aanga. Zo vroeg een aankoopdirecteur mij eens of hij bij mij 50 ton knolselder kon kopen. Ik moest eerst helaas nee zeggen, maar amper een paar dagen later klopte een Belgische bioboer bij mij aan met de vraag of ik zijn knolselder wilde verkopen. Hij zou ze voor mij telen. Bruggen slaan maakt het voor mij de moeite waard.”

Duurzaamheid op alle vlakken — gezondheid, zorg, ecologie én billijkheid — is voor Renaat erg belangrijk. “Zo werk ik met Vredeseilanden aan een rijstproject in Indonesië: een teeltmethode die tot 40% minder water gebruikt en 45% meer opbrengst geeft en toch genetische manipulatie afwijst. Dankzij de eerlijke prijs die we betalen, krijgen de boeren daar een toekomst. Aan de opstartfase van dit project heb ik twee jaar gewerkt: een jaar uitstel en heel wat werk aan een ongelooflijk complexe controleprocedure voor import en export. Maar vandaag kan ik een eerlijk bioproduct aanbieden én een magnifiek verhaal vertellen!”



MEER WETEN
www.biofresh.be



't Ambrozijn

WAT —————
marktkraam & biologische groenteteelt

WIE —————
Jarno Claeys

WANNEER —————
sinds 2012

WAAR —————
Oostkamp

Jarno volgde een opleiding bij Landwijzer en boert sinds 2012 samen met zijn vriendin Christel onder de naam 't Ambrozijn in het West-Vlaamse Oostkamp. In september 2014 zullen ze klaar zijn met de omschakeling naar bio en krijgen ze hun certificaat.

Eigen teelten mag Jarno intussen verkopen als 'bio in omschakeling'. Resoluut kiest hij voor korte keten. "Op de route naar de markt haal ik verse waren op bij collega-bioboeren,

als aanvulling op ons eigen aanbod. Lokaal en bio, dat vind ik een sterke combinatie." Daarom zijn ze recent gestart met het verdelen van groentepakketten in Brugge en het Meetjesland. "We merken dat de mensen de versheid, de diversiteit en de band met de boer enorm waarderen."

Contact met boeren vindt Jarno heel belangrijk. "Ik wissel kennis en ideeën uit met andere bioboeren en kan hen om raad gaan vragen. Zo'n collegiale en open houding onder boeren vind je vaak bij bio. Dat is niet alleen bewonderenswaardig, maar ook echt nodig, want als bioboer moet je behoorlijk wat knowhow verzamelen om je oogst en afzet tot een succes te brengen."

"Ik zal kunnen leven van mijn job, zonder steeds groter te worden of chemische producten te moeten gebruiken", stelt Jarno. "Het lijkt mij dat veel gangbare boeren vastzitten in een straatje van steeds intensiever en grootschaliger. En zelfs met zo'n groot bedrijf komen velen niet rond. Ze zijn in feite niet meer baas over hun eigen bedrijf. We merken dat gangbare boeren in de buurt onze aanpak met gezonde nieuwsgierigheid volgen. Ik heb wel het idee dat we het moeten waarmaken."

"Sinds september 2012 zijn we in 'omschakeling naar biologisch'. We geven onze grond een — wat ik noem — zuiveringskuur om eventuele resten uit het verleden weg te werken." Zo verbetert Jarno zijn bodemkwaliteit met diepwortelende graangewassen. "Ik zaaide afgelopen najaar drie voedergewassen — triticale, haver en erwten — door elkaar. En ik zie dat bio werkt... We hadden een bijzonder nat najaar, wat twee van de drie soorten eerst verzwakte. De derde soort kon er juist goed mee om en uiteindelijk hadden we een volle oogst, zonder gedoe zoals graanhaantje of te veel onkruid. We zijn klein, maar wel onafhankelijk. Economisch zullen we nooit erg lijden onder een mislukte teelt, want door de variatie en de verkoop via de korte keten staan we sterk."

@ **MEER WETEN**
www.tambrozijn.be

"We zijn klein, maar wel onafhankelijk. Door de variatie en de verkoop via korte keten staan we sterk."

De Bioweek vindt plaats tussen 7 en 15 juni. Vanaf april lees je het verhaal van de andere ambassadeurs op www.bioweek.be

Bio in de wereld

Langzaam maar zeker groeien

Niet alleen in Vlaanderen doet de biosector het goed, ook wereldwijd groeit de biologische landbouw, in productie en vooral in consumptie. Dat leren we uit de cijfers die IFOAM en FiBL verzamelden over de biosector in 2012.

Productie

In de hele wereld was er in 2012 37,5 miljoen hectare gecertificeerde biologische landbouwgrond te vinden. 12,2 miljoen ha bevindt zich in Oceanië (vooral Australië) en ook Europa doet het niet slecht met een bio-areaal van 11,2 miljoen ha. Na Australië zijn Argentinië (3,6 miljoen ha) en de Verenigde Staten (2,2 miljoen ha) de landen met de grootste oppervlakte biogrond.

Mooie cijfers, al is er nog een lange weg te gaan. Van alle landbouwgrond in de wereld is slechts 0,9 procent biologisch; de Europese Unie haalt gemiddeld 5,6 procent bio. Wereldwijd groeide het bio-areaal in 2012 met 0,5 procent dankzij de groei in Europa en Afrika. Het bio-areaal in Azië en Latijns-Amerika werd kleiner. Interessant: zowat één derde van het totale bio-areaal bevindt zich in ontwikkelingslanden en groeiemarkten.

Bekijken we de cijfers voor Europa, dan zijn Spanje (1,6 miljoen ha), Italië (1,2 miljoen ha) en Duitsland (1 miljoen ha) koplopers voor het grootste bio-areaal. Zij hebben dan ook veel landbouwgrond ter beschikking. In verhouding tot de totale landbouwoppervlakte ziet de top drie er helemaal anders uit: naast Liechtenstein

blijken Oostenrijk (19,7 procent) en Zweden (15,6 procent) procentueel gezien de meeste biolandbouwgrond te bezitten.

Consumptie

Wat de verkoop van bioproducten betreft: er ging 47 miljard euro omzet rond in de wereldwijde biosector in 2012. 20,9 miljard euro daarvan werd besteed in EU. Dat is een stijging van zes procent ten opzichte van het jaar voordien. Duitsland is een grootverdiener en slokt meer dan 7 miljard euro op, op de voet gevolgd door Frankrijk (4 miljard euro) en het Verenigd Koninkrijk (1,95 miljard euro).

Conclusie

Deze cijfers bewijzen een trend die al jaren bezig is: de biosector blijft groeien, zowel op het vlak van productie als op het vlak van consumptie. Anderzijds blijft het bio-aandeel op wereldvlak best klein. De opdracht? Het belang van bio blijven benadrukken, zodat we blijven groeien.

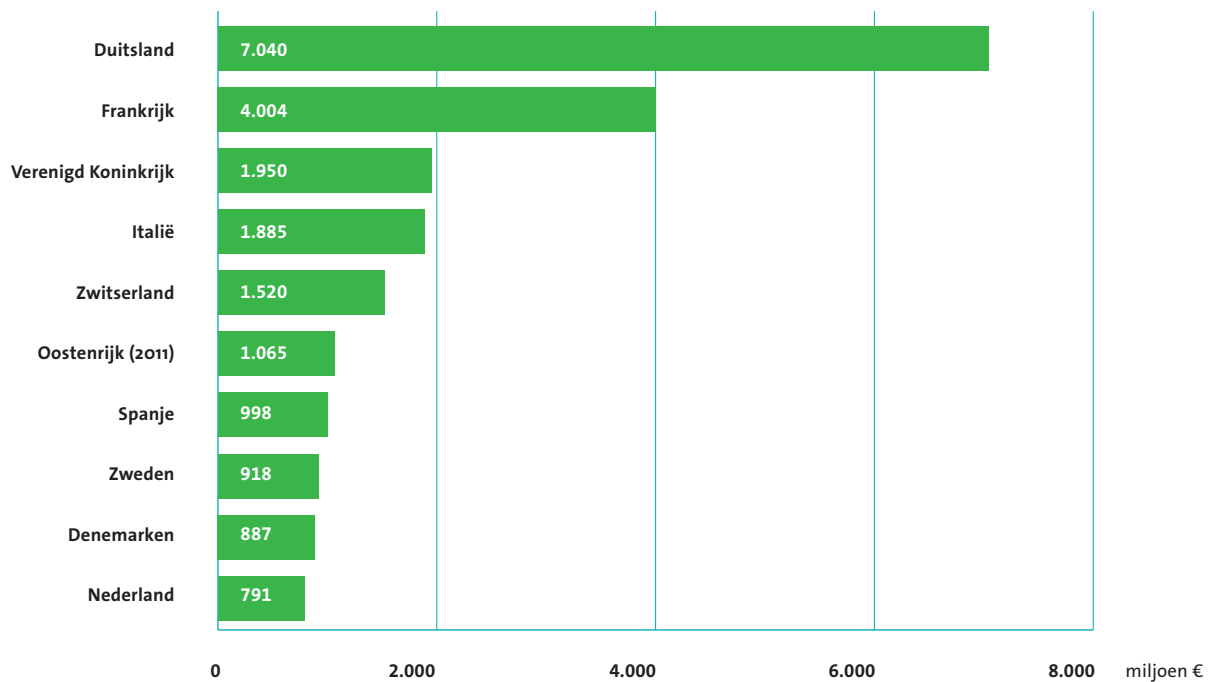


MEER INFO

Deze cijfers komen uit het boek 'The world of Organic agriculture'. Daarin vind je niet alleen rapporten over de biosector, maar ook allereerste statistieken en grafieken, en achtergrondinformatie over normen en wetgeving. Je kan het volledige rapport (300 pagina's) vinden op www.organic-world.net.

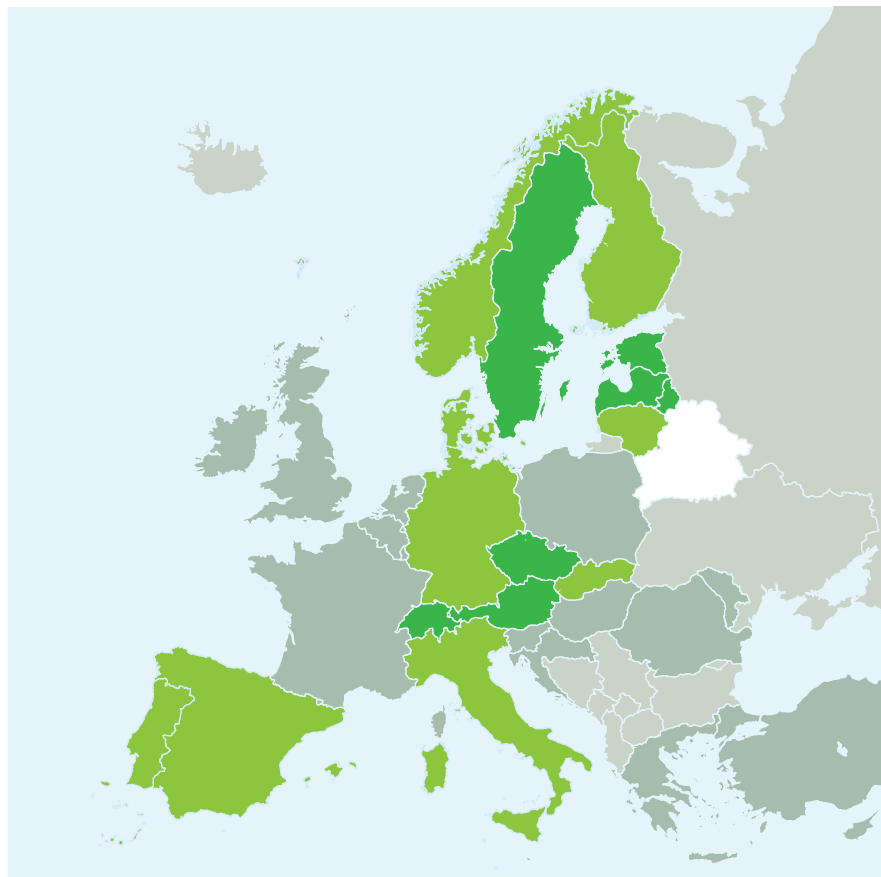
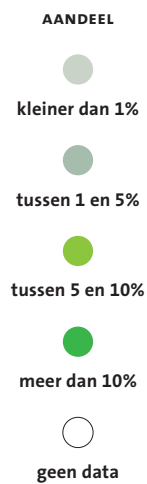
De 10 Europese landen met de grootste markt voor biologische voeding in 2012

bron: FiBL-IFOAM survey 2014



Aandeel biologische landbouwgrond in Europa in verhouding tot de totale hoeveelheid landbouwgrond

bron: FiBL-IFOAM survey 2014



Geef ruimte aan de biologische landbouw

WIE

voor beleid

WAT

onze verwachtingen voor de verkiezingen in 2014

WAAROM

meer aandacht voor een duurzamere landbouw

Zondag 25 mei 2014 is een belangrijke dag: we stemmen op federaal, Vlaams en Europees niveau. Een ideaal moment om te formuleren wat wij van onze overheden verwachten.

BioForum stelde een politiek memorandum op voor de verkiezingen van 2014. In veertien punten vatten we samen wat wij van het beleid verwachten om biolandbouw te stimuleren als voortrekker van duurzame landbouw.



MEER WETEN?

Het volledige memorandum kan je lezen op www.bfvl.be/standpunt/memorandum

- 
- ☞ Kies voor een **duurzame visie** op landbouw en ondersteun de **kwalitatieve groei** van de biologische sector.
 - ☞ Blijf waken over een **goede kwaliteit** van het biologisch lastenboek en zorg voor een **correcte implementatie**.
 - ☞ Geef ruimte aan biologische landbouw en garandeer de **toegang tot grond**.
 - ☞ Schep ruimte voor **een rechtvaardige prijs** voor landbouwproducten.
 - ☞ Steun biolandbouw via **een geloofwaardig subsidiesysteem**.
 - ☞ Bescherm en stimuleer de ontwikkeling van **agrobiodiversiteit**.
 - ☞ Stimuleer de **tewerkstelling** in de biologische landbouwsector.
 - ☞ Plaats agro-ecologie centraal in **landbouwonderzoek**.
 - ☞ Geef aandacht aan biologische landbouw **in het onderwijs**.
 - ☞ Integreer **mestbeleid** in een duurzaam landbouwbeleid.
 - ☞ Geef toegang tot **instrumenten voor innovatie en onderzoek** aan de biologische verwerkingindustrie.
 - ☞ Stimuleer en vereenvoudig de **verkoop via korte keten**.
 - ☞ Ontwikkel een meer geïntegreerd beleid ten aanzien van **voedselveiligheid**.
 - ☞ De overheid heeft een voorbeeldfunctie: kies voor **een duurzaam aankoopbeleid**, met een stijgend aandeel biologische voedingswaren in de eigen catering.

Gezonde vis op je bord...

WIE

Voor liefhebbers van biologische vis en schaaldieren

WAT

Biologische vis en andere vislabels

WAAROM

Er liggen kansen voor bio in aquacultuur

LEKKERE SECTOR



De Belg eet graag vis

Zo gezond als een vis in het water luidt het spreekwoord. Vis is dan ook een bron van vitaminen, eiwitten en de gekende Omega 3-vetzuren. De Belg lijkt dat te beseffen, want hij eet gemiddeld zo'n 10 kilogram vis per jaar. Alleen beperken we ons tot de meest gekende soorten. Mosselen, garnalen, kabeljauw, koolvis, pangasius en de schol zijn de eersten van de klas.

Vandaag vangen we vijf keer meer vis dan in 1950 en dat is een ramp voor onze zeeën en oceanen. Meer dan 75% van de visbestanden wordt maximaal geëxploiteerd of zelfs overbevist. Vissers vernielen met visnetten of dynamiet ecosystemen onder water en door bijvangst sterven er zelfs soorten uit die we nauwelijks eten. En dan hebben we het nog niet gehad over de hoge concentraties dioxines, PCB's of kwik in onze vis door de vervuiling van onze oceanen.

Wie op een duurzame manier wilde vis wil consumeren, moet dus op verschillende vragen een antwoord vinden. Werd de vis op een duurzame manier gevangen? Is de vissoort bedreigd? Van waar is hij afkomstig en is hij volgroeid? Is de vis in het juiste seizoen gevangen?

Aquacultuur

Intussen wordt gekweekte vis (aquacultuur) steeds populairder. Volgens de FAO (Food and Agriculture Organisation) is op dit moment 45 procent van de vis voor menselijke consumptie afkomstig uit aquacultuur en binnen 20 jaar zal dat percentage wellicht gestegen zijn naar twee derde.

Een goede oplossing voor de overbevissing zou je denken, maar kweekvis kan alleen een alternatief zijn als er strikte eisen aan duurzaamheid worden gesteld. Als er geen strenge normen worden toegepast, wordt de druk op het milieu gewoon nog hoger.

Dat heeft een aantal oorzaken. Het voer van kweekvis bestaat voor het merendeel uit wilde vis, waarmee men commercieel aantrekkelijke soorten kweekt. Een gebrek aan afvalbeheer leidt tot de vernietiging van specifieke habitats (zoals mangrovebossen). En aquacultuur durft soms overmatig

gebruik maken van antibiotica, pesticiden, hormonen en kleurstoffen.

Grote aantallen kweekvis (zoals zalm) kunnen soms ontsnappen en dat leidt bij kruising met wilde soorten tot een zwakker nageslacht. Tot slot kennen overvolle visvijvers een lage biodiversiteit.

Biologische kweekvis

Heel wat knelpunten die de bionormering zo goed mogelijk tracht aan te pakken. Dat biologische vis gelijk staat aan kweekvis, is vanuit de biowetgeving een logische zaak. Je kan de term bio maar gebruiken als je werkt vanuit de basisprincipes en kan bewijzen dat je aan de opgelegde criteria voldoet. Zoiets kan alleen in de controleerbare omgeving van de aquacultuur.

De normen voor biologische vis staan nog maar enkele jaren op papier, maar de basis werd al in de jaren 1990 gelegd door een aantal privélabels. Oostenrijk en Duitsland kenden al biologische karper en Ierland biologische zalm. Pas in 2009 legde Europa de normen voor biologische aquacultuur vast, met uitvoering sinds 2010. Die normen bleken niet zo eenvoudig te behalen, waardoor de overgangperiode voor bestaande producenten werd verlengd tot 2015. Zo hoopt Europa deze startende markt voldoende kansen te geven.

Welke normering voor biovis?

De biologische aquacultuur hanteert een aantal normen die de impact van het productieproces op leefmilieu en dierenwelzijn zoveel mogelijk beperken.

Zo mag er net als in andere sectoren geen vermenging zijn tussen bio en gangbare eenheden. Bovendien moet de natuurlijke leefomgeving en biodiversiteit zo goed mogelijk gerespecteerd worden. In principe moeten

Weetje

Wist je dat een Biogarantie®-winkel enkel biologische vis of vis met MSC-label in het assortiment mag hebben?

de startdieren voor minimaal twee derde van biologische kweek zijn. Omdat de sector nog niet zo lang bestaat, is dat voorlopig het grootste knelpunt.

Ook de regels op het vlak van voer zijn niet zo eenvoudig. In principe moet visvoer ook biologisch gecertificeerd zijn, aangevuld met visvoer (nevenvangst) uit duurzame visvangst (zoals MSC).

Het aantal dieren per kubieke meter water wordt bepaald in functie van dierenwelzijn. Voor zalm geldt een maximumnorm van 10 kg vis per m³ en 20 kg/m³ in zoetwater. Voor zeebaars en brasem ligt de toegelaten densiteit lager: 15 kg/m³ in zeewater en 4 kg/m³ in kweekvijvers.

Tot slot kent de biologische aquacultuur uiteraard een strikte normering voor het gebruik van antibiotica, schimmel- of algewerende middelen. Hormonen (als stimulators voor kuitschieten) zijn niet toegelaten, evenmin als het gebruik van ggo's in pakweg het voer.

Hoe herken je biovis?

Zowel in de biowinkels als in de supermarkten groeit het assortiment biologische vis. Biologische zalm is de koploper, zowel in diepvriesvariant als in gerookte versie. Ook haring, forel, kabeljauw, garnalen, scampi's en mosselen bestaan in bio.



Duurzame vis in cijfers

Belgische verkoopcijfers voor duurzame vis hebben we niet. We kunnen enkel hopen dat we de Nederlandse tendens volgen, waar de markt voor duurzaam gevangen en gekweekte vis in 2012 groeide met 16,7% in bestedingen. Daardoor haalde duurzame vis een marktaandeel van 19,7%. Het overgrote deel hiervan is vis met een msc-label, maar ook de omzet van biovis verdubbelde.

Net als bij andere bioproducten moet bij biologische vis de basisinformatie op het etiket staan: oorsprong, nummer van de controleorganisatie en het Europese biolabel (als de vis uit Europa komt).

Bij verwerkte producten moet vermeld staan welke ingrediënten biologisch zijn. Heel wat visconserven in de biowinkel bevatten vis uit de wilde visvangst. Het etiket verwijst dan naar de bio-ingrediënten waarmee de vis is bereid. Een voorbeeld is 'haring in biologische olijfolie'. Deze producten staan wel onder biocontrole, maar mogen geen biolabel dragen aangezien het aandeel bio te klein is. Bovendien gaat het niet om kweekvis en is de vis dus niet biologisch. In de productnaam mag 'bio' enkel voorkomen als verwijzing naar de 'olie' op voorwaarde dat het hoofdingrediënt wilde vis is. Bij gangbare kweekvis in biologische olie mag er geen verwijzing naar bio zijn in de naamgeving. Enkel in de ingrediëntenlijst mag, mits controle, 'bio' vermeld worden bij de gecertificeerde ingrediënten.



MEER INFO

Volg ook de viskalender op www.wwf.be



Andere duurzame vislabels

Marine Stewardship Council (MSC)

Het MSC-keurmerk legt bepaalde criteria op met als doel overbevissing te vermijden. Bovendien wil het via milieuvriendelijke vismethoden (ander) leven in de zee zo min mogelijk beschadigen. MSC werkt met 3 algemene principes: duurzame visbestanden, het minimaliseren van milieubelasting en een effectief beheer.

De controle van dit privélabel gebeurt door onafhankelijke en geaccrediteerde certificeerders. Naast een norm voor de visserijen heeft MSC ook een standaard voor de handelsketen, zodat de traceerbaarheid van het product gewaarborgd blijft. Het label kan enkel toegekend worden aan wildvangst en niet aan kweekvis. Het MSC-label kan dus nooit naast het Europese biolabel voorkomen.

In 2013 waren 312 visserijen aangesloten bij dit programma, waarvan 216 visserijen gecertificeerd zijn en 96 visserijen in beoordeeling. Dat betekent dat 8% van de wereldvangst (ruim 7 miljoen ton) MSC-gecertificeerd is. Naast wilde vis vangen zij ook schaal- en schelpdieren.

In een recent Duits onderzoek kwam het MSC-label onder vuur te liggen. Het onderzoek vergeleek de informatie van de certificatieinstanties met onafhankelijke onderzoeken van visexperts en organisaties voor visbeheer. Daaruit bleek dat 31% van de visbestanden niet voldoen aan de opgelegde criteria. Ook MSC-vis kan dus overbevist zijn. Het onderzoek gaf wel aan dat gecertificeerde visbestanden het beduidend beter doen dan hun niet-gecertificeerde tegenhangers.

Friends of the Sea (FOS)

Ook het Friends of the Sea (FOS)-label is in opmars. Dit privélabel met eveneens onafhankelijke controle legt niet alleen criteria op aan visvangst, maar ook aan aquacultuur. Hun focus ligt op het behoud van de ecologische habitat. Zij passen daarvoor vooral de ecorichtlijnen toe van de voedsel- en landbouworganisatie van de VN (FAO). Voor aquacultuur zijn er zo'n 50 gecertificeerde bedrijven. Ze hanteren min of meer dezelfde normen als MSC en voegen daar nog enkele aan toe:

- Geen impact op kwetsbare habitats (bv. mangroves)
- Minimaliseren van bijvangst en ontsnapping (bij aquacultuur)
- Geen gebruik van groeihormoon, GGO's of aangroeiwerende verf
- Reductie van de ecologische voetafdruk

Certificatie in landbouw en voeding



GLOBALG.A.P.
en vele anderen...

Statiestraat 164
2600 Berchem - Antwerpen
T + 32 3 287 37 60
F + 32 3 287 37 61
www.tuv-nord-integra.com



SPECIALIST IN AUTOMATEN VOOR OP DE BOERDERIJ



Sappig biologisch vlees van bij de hoeveslager, kakelverse bio eieren of pas geplukte onbespoten appeltjes en peren?
De natuur op het bord... makkelijk en snel vanuit de automaat.

Oplossing op maat voor ongekoelde, gekoelde en diepvriesproducten.

Wil je weten welke automaat geschikt is voor jouw bedrijf?

Meer informatie op www.wdmnv.be

WDM N.V.

GIERLESTEENWEG 146
2300 TURNHOUT
T + 32 (0) 495 23 55 46
E info@wdmnv.be

your choice

Voor Fair Trade, bio en lokale voeding



- ✓ Boeiende namiddag met een geconcentreerd **afwisselend programma**
- ✓ Interessante rondetafelgesprekken met **thematische experts**
- ✓ Kwaliteitsvolle **contacten** tijdens de speeddating
- ✓ Goodiebag boordevol (h)eerlijk lekkers en duurzame **inspiratie**

**Rondetafels
Speeddating
Goodie bag**

Your Choice

Netwerksessie voor leveranciers en grootverbruikers

13 mei 2014 ■ 13u>17u30 ■ Wiels Expo Brussel

Online programma en registratie: www.salonyourchoice.be

ORGANISATOR



PARTNERS



CONTROLUNION

Uw wereldwijde partner in certificering

Biocontrole en -certificatie volgens de normen van o.a. EU, VSA, Japan, Korea en Indië.
Een ruim aanbod aan voedingsprogramma's.



GLOBALG.A.P.



Laageind 29, 2940 Stabroek
T +32 3 232 49 70
F +32 3 232 75 42
E certification@controlunion.be
www.certifications.controlunion.com

 EERLIJKE SECTOR

Survival of the fittest?

— wat het verleden ons kan leren

In onze op concurrentie gebaseerde economie is het uitschakelen van mededingers de graadmeter voor succes. Voor bioboeren gaat dat lijnrecht in tegen wat de biologische keten vandaag nodig heeft: kwalitatieve groei. Bovendien biedt die oorlogslogica geen enkele garantie. We hebben dringend nood aan een economie met een andere logica.

WIE

Koen Dhoore, bestuurslid BioForum
Vlaanderen en docent economie Landwijzer

WAT

reflectie over concurrentie en de zwakke
marktpositie van boeren

WAAROM

de biosector moet kiezen voor een duurzame economie

De evolutietheorie heeft ervoor gezorgd dat mensen lange tijd geloofden dat concurrentie een natuurlijk gegeven is en dus onvermijdelijk. Intussen weten we beter: de natuur draait niet om het gevecht op leven en dood, maar hanteert vooral evenwicht als ordenend principe.

Een concurrentiestrijd is alleen leefbaar als je je inbreng in de markt zelf kan sturen. Voor verwerkers en handelaars lukt dat af en toe, maar zoals je in onze vorige bijdrage (Bio Actief 22) kon lezen, is dat in de land- en tuinbouw heel wat minder vanzelfsprekend. Zeker in de biologische sector is het vaak gewoon onmogelijk om elementen te sturen. In de meer dan honderd eeuwen dat we aan landbouw doen, is dat altijd een pijnpunt geweest, ook tijdens periodes dat de concurrentiedrift nog niet zo fel speelde of dat boeren vooral het eigen gezin wilden voeden.

Een robuust landbouwsysteem

Zijn daar dan nooit oplossingen voor bedacht? Natuurlijk wel. Een eerste spoor is de manier waarop aan landbouw wordt gedaan. Er is nood aan een stabiel landbouwsysteem

“Er is nood aan een stabiel landbouwsysteem dat gebaseerd is op continuïteit en diversiteit.”

dat gebaseerd is op continuïteit en diversiteit, zowel op sectorniveau als wat het individuele bedrijf betreft. De productie zal altijd deels onvoorspelbaar zijn, maar dergelijk landbouwsysteem zou wel de extreme pieken — en de dramatische gevolgen daarvan — uitvlakken.

Specialisatie en schaalvergroting maken de productie een stuk minder voorspelbaar — als het in een bepaalde teelt fout gaat, gaat het door de grote oppervlakte en het beperkt aantal teelten in het teeltplan meteen goed fout — en toch werd net dat de voorbije decennia voortdurend beloond. Denk bijvoorbeeld aan de voorwaarden voor investeringssteun, maar ook aan afzetkanalen die grote partijen en/of uniformiteit systematisch belonen. Omgekeerd werd het gemengde karakter van bedrijven bestraft en ontmoedigde het beleid de continuïteit van bepaalde types van bedrijven.

Je kan die pieken en dalen beperken tot de schommelingen die te wijten zijn aan de natuur en het weer. Daarvoor heb je een min of meer constant blijvend aantal bedrijven nodig met een gemengd karakter, en met een productiepatroon gebaseerd op een langjarige vruchtwisseling. Ook redelijke prijzen voor elk product zijn hier een voorwaarde. Het is niet dat die natuurlijke omstandigheden niet voor schommelingen kunnen zorgen, maar ze zijn wel beter beheersbaar.

Meerwaarde eerlijk delen

Zelfs in een stabiel, continu en divers landbouwsysteem komen er *seizoensgebonden*

pieken en tekorten voor. Je moet dus de producten uit de piekperiodes kunnen bewaren voor tijden van tekort.

Een tweede spoor is dan ook de zogenaamde transformatietechnologie. Al vroeg in de landbouwgeschiedenis leerden boeren hun primair landbouwproduct om te vormen tot een verwerkt voedingsmiddel met een langere houdbaarheid.

Drogen, scheiden in fracties, zouten, zuren, stremmen, afschermen van de omgeving... In het meest extreme geval van bederfbaarheid — zuivel — gaat het om een combinatie van letterlijk alles wat we op dat vlak in huis hebben en wordt die ambachtelijke kennis ook vandaag nog op een aantal boerderijen doorgegeven.

Alleen hebben schaalvergroting, specialisatie (ook in afzonderlijke schakels van de keten), reglementering en normering de voedselverwerking uit de boerderijen gehaald en richting verwerkende bedrijven gestuurd. Voor het gros van de boerderijen is zelf producten verwerken al lang niet meer mogelijk.

Daar is op zich niets mis mee. De verwerking tot hoeveproducten legt immers een enorme druk op de boerderijen (werk, tijdsindeling, hygiëne, administratie en controles...). Maar die evolutie heeft ook enkele nadelen. Zo gaat de verwerking nu vaak ten koste van de identiteit en het karakter van het product, terwijl de maatschappelijke afstand tussen consumenten en boeren weer wat groter wordt.



© KJELL GRYSPEERT, BIOBEDRIJF DE NATLANDHOEVE

“Door het gros van de boeren is zelf producten verwerken al lang niet meer mogelijk.”

Bovendien speelt ook hier het economische vraagstuk. Een verwerkt product betekende oorspronkelijk ook, naast een vergoeding voor verwerkingskosten en -arbeid, dat men niet moest inboeten op de prijs van grondstoffen. Die konden boeren op een redelijke manier doorrekenen in de prijs van het verwerkt product. Dat element is nu vaak helemaal weg.

Iedereen vindt het vanzelfsprekend dat de meerwaarde van de verwerking uitsluitend voor de verwerker is, maar is dat wel zo? Doordat een piekproductie niet langer op de boerderij zelf tot een bewaarbaar product wordt verwerkt, speelt opnieuw de wet van vraag en aanbod. Bij pieken in het aanbod krijgt de boer een lagere prijs en is er een grotere marge voor de verwerker.

Zo is een oud beschermingsmechanisme tegen lage prijzen bij piekproducties verschoven van de persoon die last had van die piekproducties (de boer) naar ketenpartijen die daar geen hinder van ondervinden (verwerker, handelaar, consument). Dat is niet logisch.

Een eigen markt maken

Er is ook nog een derde spoor. Door het grote aantal bedrijven hebben primaire producenten een zwakke marktpositie. Vraag en aanbod vinden geen aansluiting meer bij elkaar en de producenten worden door potentiële afnemers tegen elkaar uitgespeeld.

Boeren hebben zich hier altijd tegen geweerd door een *eigen* markt te ontwikkelen. Dat kan op heel veel manieren (uniek product, bevoorrechte afnemer in verwerking of handel, coöperatief aanbieden van de globale productie, vaste klantenkring van consumenten...). De rode draad in al die vormen is dat je een markt ‘maakt’ waar jij als enige ‘aanbieder’ bent.

Tal van reglementeringen en voorwaarden voor steunmaatregelen hebben de voorbije decennia de rechtstreekse verkoop aan de consument ontmoedigd. We denken aan regelgeving rond voedselveiligheid, investeringssteun, fiscaliteit,... tot zelfs de mestwetgeving toe. Daar staat tegenover dat je in de korte keten binnen bepaalde grenzen zelf de prijs bepaalt voor je producten en je de consument zelf kan aanspreken.

De toekomst

Samengevat heeft de ecologische economie van de toekomst nood aan:

- Een stabiel, divers (gemengd) en continu landbouwsysteem
- Een rechtvaardige verdeling van de meerwaarde over de hele keten, waarbij de schakel die de meerwaarde realiseert er niet als enige geld aan verdient
- Verschillende afzetkanalen, waarbij alle schakels van de keten ambassadeur zijn in de ogen van de consument, ook voor de andere schakels van de keten

Deze principes werden in het *verleden* toegepast, maar zijn door de concurrentie-economie grotendeels vernietigd. Dat maakt ze alleen niet minder kansrijk of *toekomstgericht*.

In de volgende Bio Actief bekijken we welke huishoudprincipes van de natuur en welke toekomstgerichte oplossingen van vroegere generaties boeren vandaag al in de bioketen worden toegepast en wat er nog mogelijk is.



MEER WETEN?

Neem contact op met
koen.dhoore@landwijzer.be

Digitale etiketten vragen veel werk

De Europese Verordening 169/2011 heeft er toe geleid dat heel wat verwerkende bedrijven op hun verpakking bijkomende productinformatie als herkomst of voedingswaarden moeten vermelden. Tegen 14 december 2014 moet de consument deze verplichte info ook digitaal kunnen terugvinden bij een product dat van op afstand wordt aangeboden, zoals via een webwinkel. De sector vindt alvast dat elke schakel in de keten dit mee in goede banen moet leiden.

“We zijn als distributeur de tussenschakel tussen fabrikanten en winkeliers. Duidelijke productinfo, bijvoorbeeld over allergenen, is voor consumenten zeer nuttig en ook voor winkeliers interessant. Zij rekenen uiteindelijk ook op ons om alle nodige info ter beschikking te stellen. Alleen zou deze wetgeving wel eens een serieuze bedreiging kunnen zijn voor de kleinere webwinkels. Het is haast onbegonnen werk om als klein e-commercebedrijf actueel te blijven en de structurele werking op te bouwen die hiervoor nodig is. Zelfs als wij de nodige informatie aanbieden bestaat het risico dat hun kleine structuur niet in staat is om de aangepaste informatie op tijd door te voeren. Het wordt niet eenvoudig voor hen.”

— DAMIEN DE BREUCK, Hagor

“Binnen de Colruyt-groep stellen we alles in het werk om tegen het einde van het jaar in orde te zijn. Dat wil zeggen dat we voor onze eigen merken, voor bio dus Bio-Time, alle info van op de verpakking digitaal beschikbaar moeten maken. Daar komt heel wat bij kijken: het gaat om ingrediënten, voedingswaarden, labels, allergenen enzovoort. Voor de andere merken zijn we afhankelijk van de producenten. We rekenen dan ook op hen om op tijd het nodige te doen. De tijd dringt en we zouden graag ons volledige bio-assortiment kunnen blijven aanbieden.”

— PIETER CEULEERS, Bio-Planet

“Samen met Fevia, BABM en Comeos hebben we met GS1 België gezocht naar een praktische oplossing. We beheren al jaren productinfo in functie van barcodes, maar de huidige uitdaging gaat nog een hele stap verder. De consument zal digitaal dezelfde info moeten kunnen raadplegen als wanneer hij in de winkel een product in handen heeft. De informatie vanuit de fabrikanten moet gelijkvormig binnenkomen en wij laten die doorstromen naar retail en applicaties. Binnenlandse producenten werken wel mee, maar de uitdaging is om ook van alle buitenlandse producten de nodige info te ontvangen en aan te bieden in de verschillende landstalen.”

— JAN SOMERS, GS1 België

“Met Oxfam Fair Trade hebben we momenteel bijna 200 producten in het gamma. Er zijn een aantal grote groepen als koffie, chocolade of sappen, maar daarnaast bieden we ook veel kleinere producten aan. Het is dan ook een behoorlijke uitdaging om de nieuwe etiketterwetgeving rond te krijgen. Gelukkig zijn we daar al een hele tijd mee bezig. We laten ons nu ook bijstaan door SGS CTS Belgium. Voor de retail werken we samen met GS1 en geven we B2C-data door via trustbox. Ons intern datasysteem werkt alleen niet even vlot samen met trustbox. Daar is nog wel wat werk aan.”

— KAREL BRAEM, Oxfam Fair Trade



MEER WETEN?

Neem contact op met Marijke Van Ranst, coördinator verkooppunten, marijke.vanranst@bioforumvl.be

A man with short grey hair, wearing a dark grey suit, white shirt, and dark tie, stands with his hands in his pockets. He is smiling at the camera. Behind him are large stacks of burlap sacks, some labeled 'demeter' and 'B53'. The setting appears to be a warehouse or storage area for organic products.

WERKENDE SECTOR

Tot uw dienst!

WIE

voor biobedrijven op zoek naar dienstverleners

WAT

portret van de dienstverlenende tak van bio

WAAROM

kennismaking met een onzichtbare schakel in de bioketen

Bioproducten staan van bij de producent tot in de winkel onder controle. Dat betekent dat ook minder evidente bedrijven controleplichtig zijn, zoals verpakkers of slachthuizen. We stellen er enkele aan je voor.

Niet alleen een bioboer of bioverwerker moet aan een aantal voorwaarden voldoen om zijn producten te mogen verkopen als bio, ook minder voor de hand liggende bedrijven hebben een biocertificaat nodig voor ze met bioproducten mogen werken.

Voor deze diverse groep van bedrijven – transport, verpakking, opslag, verwerking in loondienst – verschilt de dienstverlening aan een biobedrijf meestal niet zo sterk van de diensten die ze aan soortgelijk gangbare bedrijven leveren. Het verschil is dat zij vertrouwd zijn met de biowetgeving en jou kunnen ondersteunen in jouw bioactiviteit.

Als bioboer of bioverwerker is het nuttig om deze dienstverlenende bedrijven te kennen en ook te weten wie indirect Biogarantiegebruiker is (zie kader). Gelukkig zal je hierop binnenkort in de Biobedrijvengids, wanneer de vernieuwing rond is, vlot kunnen zoeken. Van deze gelegenheid maken we gebruik om enkele van deze bedrijven aan het woord te laten over hun ervaring met de biosector.

Pacorini Antwerp

Bij Pacorini Antwerp behandelen ze ruwe koffie voor Belgische bedrijven als Rombouts en Beyers. Een deel daarvan is biologisch. Zij zien biocertificatie als een meerwaarde voor de hele keten, van producent tot consument. Patrick Bleijenbergh, gedelegeerd bestuurder (zie foto): “Wij zijn al sinds 2003 gecertificeerd, hoewel het toen nog niet duidelijk was wat de verplichtingen waren voor *warehouse keepers*. Toch wilden we mee op de kar springen. We kijken naar wat er leeft binnen de industrie en tegelijkertijd willen we ook

“Wij willen graag mee zijn met het steeds groeiende bioverhaal.”

steeds een stapje voor zijn.” Pacorini deed op eigen initiatief de verplichte investeringen om contaminatie te vermijden. “Zodra een partij koffiebonen weg is, wordt onze hele silo-installatie automatisch nagespoeld. Zo blijft er geen enkele koffieboon achter.” Daarnaast kwamen er duidelijke plaatsaanduidingen voor de biologische producten in hun magazijn. Ook aan hun transportfirma's vroegen ze om zich in orde te stellen met de wettelijke vereisten omtrent bio. Bleijenbergh besluit: “Wij willen graag mee zijn met het steeds groeiende bioverhaal.”

Milpak

Het verpakingsbedrijf Milpak uit Kruishoutem ging voor biocertificatie op vraag van een klant. Een kwestie van vraag en aanbod. Zaakvoerder Rik Verschuere: “Als geen van onze klanten het vraagt, hoeft het niet voor ons.” Gecertificeerd zijn betekent voor Milpak dat ze een traceersysteem moeten voorzien voor de biologische producten die langs hun bedrijf passeren. Of er veel vraag is naar een biocertificaat? “Toen bioproducten begonnen op te komen, was er iets meer vraag, maar een echt duidelijke lijn lijkt niet te trekken.”

Fructus

In het Limburgse Haspengouw persen Jos Vanbelle en zijn echtgenote Lieve Heirman al jaren fruitsap voor particulieren en professionele boeren. Dankzij het biocertificaat kunnen ze dat ook voor bioboeren, al is dat aandeel niet zo groot. Lieve Heirman: “Meer dan 10 jaar geleden hebben we ons laten certificeren op vraag van één klant. Er zijn sindsdien een aantal bioboeren bijgekomen, maar de laatste jaren is er weinig groei in het aandeel biofruit dat we binnenkrijgen.” Voor Jos en Lieve was de stap naar bio niet groot, omdat ze sowieso op een natuurlijke manier fruit persen. “Het enige verschil in onze manier van werken is dat we altijd opstarten met het biologische fruit. Verder verandert er weinig aan het procedé.”

Noordvlees van Gool

Noordvlees Van Gool heeft een certificaat om biologische varkens te slachten in loondienst, al blijkt dat in praktijk niet zo vaak voor te komen. Paul Andriessen: “Eén bioboer komt hier elke week twee tot drie biologische varkens afleveren. De varkens komen terecht in een aparte stal en worden gescheiden van de andere dieren geslacht.” Ze zien het aandeel in de toekomst ook niet groeien: “Wij zijn niet actief op zoek om het aandeel biologische varkens dat bij ons in loondienst wordt geslacht, uit te breiden.”

Lidwina

De beschutte werkplaats Lidwina verpakt in hun gekoelde afdeling biochocolade die in *flowverpakking* – bijvoorbeeld zilverpapier – binnenkomt. Op vraag van hun grootste klant lieten ze vorig jaar hun bedrijf certificeren. Productieverantwoordelijke Jan Gillis: “Onze klant ging er eerst van uit dat, als zij een certificaat hadden en de verpakking bij ons controleerden, het dan wel in orde was. Dat bleek niet zo te zijn. We hebben ons dan ook meteen laten certificeren.” In praktijk

viel de omschakeling naar bio mee, omdat Lidwina al aan een heleboel normen voldeed. “Voor onze bioproducten moeten we een aparte opslagplaats voorzien. Daarnaast moet bio duidelijk op de leverbon vermeld staan en controleren we ook of het aantal ingevoerde kilo's biochocola gelijk is aan het aantal kilo's dat hier verpakt buitengaats.” Zelf op zoek gaan naar nieuwe bioklanten doen ze niet: “We vermelden het wel op onze leverbonnen en website, maar we spelen het certificaat niet uit als element om nieuwe klanten binnen te halen. Klanten die biologische producten willen aanbieden, kunnen die nu natuurlijk bij ons laten verpakken.”



MEER WETEN?

Voor meer informatie over Biogarantie, neem contact op met Martine Van Schoorisse, martine.vanschoorisse@bioforumvl.be



NUTTIGE LINKS

www.biobedrijvengids.be
www.biogarantie.be



Indirecte gebruikers Biogarantie®

Doe je de verwerking voor een klant die

Biogarantie®-houder is of lever en verpak je een product voor het private label van een Biogarantie®-houder? Dan moet je naast het biocertificaat ook het **Biogarantie®-certificaat** voor indirecte gebruiker kunnen voorleggen. Zo blijven ook de bijkomende criteria van het Biogarantie®-label gegarandeerd doorheen de hele keten. Je tekent een specifieke overeenkomst en betaalt slechts een jaarlijkse basisbijdrage van 65 euro voor het gebruik van het logo. Lidmaatschap bij BioForum is verplicht. Wil je geen volwaardig lidmaatschap, dan betaal je alleen het basisbedrag. Uiteraard kan je dan ook geen beroep doen op alle ledenvoordelen en kortingen.



VERANDERENDE SECTOR

Bio in de automaat? Mogelijkheden voor vending

WIE
Voor bioverwerkers

WAT
Hebben automaten met bioproducten kans op slagen?

WAAROM
Een zoektocht naar extra afzetkanalen voor bioproducten

Automaten vind je van in het treinstation tot bij bedrijven en scholen. We kennen vooral drank-, snack- of broodautomaten, maar er bestaan even goed automaten die aardappelen of kaas verdelen. Alleen is het voedingsaanbod in die automaten vaak niet zo divers. Liggen hier kansen voor de biosector?

Heel wat scholen of bedrijven die op zoek gaan naar duurzame vending – de algemene term voor verkoop via automaten – geven hun zoektocht vaak snel op. Wie weinig wil betalen voor de huur van de automaat zelf en de automaat niet zelf wil vullen, komt haast automatisch uit bij leveranciers die contractueel gebonden zijn aan bepaalde producten. Ze hebben misschien wel keuze binnen het assortiment, maar daar is zelden plaats voor bio (of fairtrade).

Een lekker en duurzaam aanbod in de automaat is niet vanzelfsprekend. Met de vele bioversies van snoeprepen, wafels en chips

zijn er nochtans heel wat bioproducten hiervoor geschikt. Ook een lekkere bio-appel kan met gemak in een geschikte automaat.

Wat denkt de sector zelf?

Om meer zicht te krijgen op deze moeizame markt hebben we ons oor te luister gelegd bij diverse spelers.

Julie Wouters van wdm nv (leverancier van automaten): “We merken dat het niet zo evident is om bio in onze automaten te krijgen. Heel wat bioboeren staan nog niet open voor onze boerderijautomaten voor verse producten, omdat dat voor hen een extra drempel is in het contact met hun klanten. Zelf zijn we ervan overtuigd dat een automaat juist een extra service kan zijn aan de klanten. Anderzijds kunnen onze snackautomaten aan diverse producten worden aangepast en is de klant vrij om samen te werken met hun leverancier naar keuze. Daar wordt traditioneel toch gekozen voor de grote commerciële merken.”

Geert Windels van Idé Coffee Systems: “Bij ons ligt de klemtoon op fairtrade. Ongeveer 90% van de koffie in onze automaten is van Fair Trade Original, met een heel klein aandeel bio. De klanten die met biokoffie werken, vragen daar niet altijd expliciet om, maar kiezen het vooral omwille van de smaak. De vraag naar bio in ons segment

lijkt naar mijn gevoel ook te dalen. Het is een beetje de kip of het ei. Als er weinig vraag is, geven we minder aanbod en hebben we minder verkoop. Alleen zorgt een beperkte afname helaas ook voor problemen op het vlak van houdbaarheid. Zo hebben we bijvoorbeeld het aanbod biologische melkcups moeten schrappen.”

Eddy Dheedene, aankoopdienst stad Gent: “Stad Gent heeft via een bestuursakkoord gekozen voor een algemene verduurzaming van het aankoopbeleid. In onze drankautomaten vind je dus deels bioproducten terug. Daarnaast kiezen we principieel voor glazen flessen in plaats van petflessen en blik. Alleen heeft onze leverancier die gratis toestellen leverde met fullservice afgehaakt onder deze voorwaarden. Het is maar de vraag of we een nieuwe leverancier kunnen vinden die aan onze duurzame voorwaarden voldoet en dezelfde gunstige voorwaarden biedt.”

Renaat Daem, BioFresh: “Ik was nauw betrokken bij een heel innoverend project, waarbij bio-automaten werden geleverd in Antwerpse scholen en andere openbare instellingen. Zolang dat echter naast een gangbaar aanbod wordt geplaatst, grijpen mensen terug naar de grote gekende merken. Als onafhankelijke leverancier van automaten kan je onmogelijk qua service opboksen tegen de grote spelers. Op plaatsen waar het snackassortiment volledig bio is, of het nu in automaat is of losse verkoop, is de kans op succes wel groot.”



 **STIMULERENDE SECTOR**

Onze eigen vakbeurs: Expo4Bio

WIE

BioForum Vlaanderen met easyFairs

WAT

De eerste Belgische vakbeurs

WAAROM

BioForum wil een ontmoetingsplaats creëren voor de Belgische biosector

BioForum organiseert in samenwerking met beursorganisator easyFairs de eerste Belgische vakbeurs voor de biologische keten op 25 en 26 maart 2015 in Brussels Expo.

Expo4Bio wil niet alleen een commercieel ontmoetingsplatform zijn voor alle deelnemers uit de biologische keten, maar ook een plek voor kennisuitwisseling, met een actueel programma van lezingen en workshops. De vakbeurs richt zich op deelnemers uit de hele keten: producenten, verwerkers, toeleveranciers, groothandel naar bioboeren en -telers, foodservices en kleinhandel. Ook ondernemers met interesse in biologische landbouw en voeding zijn welkom als bezoeker.

Er wordt gemikt op standhouders en bezoekers uit België, Luxemburg, Noord-Frankrijk, Nederland en de grensstreek van Duitsland.

Bio, een sector in volle groei

De vraag naar bioproducten zit nog steeds in de lift en blijkt bijzonder crisisbestendig. Zo besteedden de Belgen vorig jaar 417 miljoen euro aan bioproducten. 89% van de Belgische gezinnen (4 miljoen) kocht in 2012 wel eens bio en 18 procent zijn frequente biokopers. Een vakbeurs voor de Belgische biosector wil deze positieve trend mee ondersteunen en de interactie tussen de diverse spelers in de sector bevorderen.

Bio4Expo wil tonen dat er in de biosector wel wat kansen liggen voor ondernemers. BioForum doet dat in samenwerking met easyFairs, die heel wat ervaring hebben met het organiseren van vakbeurzen.

Een kwalitatief, gecertificeerd aanbod

Expo4Bio is een vakbeurs voor de biosector. We hanteren dan ook strikte criteria voor de exposanten. Om als exposant toegelaten te worden, moet je bedrijf biologisch gecertificeerd zijn indien de wetgever dat voor jouw activiteit binnen de sector vereist. Op de standen worden enkel biologisch gecertificeerde voeding en ecogelabelde niet-voeding toegelaten. Voor andere

productgroepen moet je een aanvraag indienen bij de Adviesraad. Met deze deelnamecriteria willen we streven naar een kwalitatief aanbod, conform de wettelijke bescherming van bioproducten.

Een actueel seminarieprogramma

Daarnaast zetten we ook in op kennisuitwisseling, dankzij een sterk seminarieprogramma. In samenwerking met Vlaamse en Waalse onderzoekscentra laten we actuele onderwerpen aan bod komen. BioForum kiest de thema's en zorgt voor nationale en internationale sprekers.



PRAKTISCH

Expo4Bio 2015: 25 en 26 maart 2015 in Hal 6 van Brussels Expo. Voor de meest actuele informatie over deze vakbeurs, kan je terecht bij Martine Van Schoorisse martine.vanschoorisse@bioforumvl.be. Om een aanvraag tot inschrijving in te dienen of andere algemene info kan je vanaf medio april terecht op www.expo4bio.be

van horen zeggen

“Biolandbouw is moeilijker dan gangbaar. Het vraagt vakkennis. Maar het is bovenal een idealistische keuze. Ik ben altijd overtuigd bioboer geweest.”

— PETER VANDENDAELE, PAJOTTENLANDER OP BIOFACH
Radio 1, 14 februari 2014

“Het zou zonde zijn als niet meer landbouwers na zouden gaan welk rendement een omschakeling naar biologische productie met zich zou meebrengen.”

— JURGEN VANLERBERGHE, S-PA-PARLEMENTSLID
Vlt, 15 januari 2014

“Van 9 kg zaad oogst ik 9000 kilo tarwe. Dat kan niet, hoor ik steeds. Dat kan dus wel. Ik vertrek van het beste zaad, selecteer het nauwkeurig, ik plant uniform plantgoed uit en geef de planten veel ruimte.”

— KEES STEENDIJK, NEDERLANDSE BIOBOER
Congres Agro-ecologie, 17 december 2013

“Met de moderne landbouwtechnieken van de Groene Revolutie zijn we er dan wel in geslaagd om een verdubbeling van de graanopbrengst te realiseren, maar dit ging tegelijk gepaard met een verdubbeling van het waterverbruik en een verzeenvoudiging van de nodige stikstofbemesting. Dat is niet meer efficiënt te noemen.”

— PABLO TITTONELL, PROFESSOR IR.
UNIVERSITEIT WAGENINGEN
Congres Agro-ecologie, 17 december 2013

“De groei van bio de jongste jaren is opmerkelijk. Waar de crisis duidelijk woog op andere productcategorieën, zetten de nochtans duurdere bioproducten hun opmars voort.”

— TONY DE BOCK, DIRECTEUR PRODUCTPROMOTIE BIJ COLRUYT
‘Bio is een blijver’ in Trends, 31 januari 2014

Wat betekent BioForum voor jou?

BioForum Vlaanderen vzw is **de sector-organisatie** van de biologische landbouw en voeding. BioForum **vertegenwoordigt** en **ondersteunt** alle ondernemers die in de biosector actief zijn. BioForums experts zorgen voor hun respectievelijke sector-groep: producenten, verwerkers en verkooppunten. 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!

5 redenen om lid te worden van BioForum Vlaanderen



Jij beslist mee



In actie voor jouw belangen



Persoonlijk advies



Voordelen voor jouw bedrijf



Versterk je netwerk

Interesse in lidmaatschap?

Bekijk de tarieven en meld je aan op

www.bioforumvlaanderen.be/lidmaatschap

www.bioforumvlaanderen.be

info@bioforumvl.be — T 03 286 92 78



Stem uit de sector

© LISA DEVELTERE

Bio als sociaal weefsel

Mijn bioverhaal begon vreemd genoeg in een bank. Terwijl ik in de rij stond, vertelde een collega me dat hij biologische tempeh produceerde. Ik had nog nooit van tempeh gehoord, maar was geïntrigeerd en wilde wel eens zien hoe dat dan gemaakt werd. Ik was meteen verkocht. Ik belandde dus eerder toevallig in de biowereld, al kan je je afvragen of toeval wel bestaat.

Er is nog zoveel dat ik niet weet, maar ik ben er in elk geval van overtuigd dat geen enkel ander voedingsconcept zo sterk, volledig en breed onderbouwd is als dat van bio. Bio gaat om veel meer dan gezondheid of duurzaamheid. Ook het sociale element is een essentieel onderdeel van de biologische sector.

Ik werk volgens de principes uit het boek 'Small is Beautiful' van E.F. Schumacher: de mens is het middelpunt van een organisatie.

“Bio is steeds meer aanwezig in onze maatschappij en het blijft een uitdaging om de sector mee te laten evolueren.”

Efficiëntie is ook nodig, maar toch blijft de mens altijd in direct contact met het product dat hij creëert. Hoe groter de organisatie, hoe meer het een uitdaging wordt om dat principe waar te maken.

De mensen in deze sector zijn stuk voor stuk echt overtuigd van de kwaliteit van bio en ze gaan er dan ook altijd vol voor. Toen ik zelf tempeh begon te produceren, bezocht ik afnemers en winkels en sprak ik met consumenten. Steeds opnieuw vond ik die contacten een verrijking. Ze vormen een sociaal weefsel dat ondersteunt en samenwerkt aan een mooiere toekomst.

Bio is steeds meer aanwezig in onze maatschappij en het blijft een uitdaging om de sector mee te laten evolueren. Biologische principes maken de wereld alleen maar beter, maar tegelijkertijd moeten we blijven waken over de essentie van bio.

Vertaald naar wat we doen bij De Hobbit, betekent het dat we waardevolle voeding maken. En het sociale luik versterken we door een engagement aan te gaan met telers. Wij gaan niet voortdurend op zoek naar het goedkoopste, maar geven onze telers de zekerheid dat ze kunnen leveren wat ze kweken. En dankzij die zekerheid kunnen zij dan investeren in biologische landbouw. Ook dat is bio.



Frederik Dossche

bestuurder De Hobbit



SERRES BRUNEEL

**Wie denkt aan Serres Bruneel,
denkt aan prijs en kwaliteit**

Wij construeren professionele tunnelserres,
droogserres voor tabak, hobbyserres,
schaduwhallen, rozenbogen, regenkappen voor
frambozen of aardbeien ...

Alles wordt vervaardigd in onze werkplaats en kan
rechtstreeks aangekocht worden aan zeer
voordelige prijzen.

Klerkenstraat 19
8600 Esen- Diksmuide
T +32(0)473 49 46 54 of +32(0)474 08 78 07
E serrenbruneel@skynet.be
www.serrenbruneel.be



**ADVERTEREN BIJ BIOFORUM VLAANDEREN
=
OPTIMAAL BEREIK VAN JOUW DOELPUBLIEK**

►► B2C

DE BIOWEEK
BIOMIJNNATUUR.BE
BIOGENIETENGIDS.BE

►► B2B

BIOFORUMVLAANDEREN.BE
BIO ACTIEF

PRIJZEN EN FORMULES
bfvl.be/adverteren
OF
BEL 03 286 92 70



Bio op volle kracht

De biosector streeft naar een
duurzame wereld, hier en nu,
elders en later. Bedrijven die
kiezen om het Belgische label
Biogarantie® te behalen, gaan
voor bio op volle kracht.

Ze hebben extra aandacht voor
ecologische, sociale en
economische duurzaamheid.

Biogarantie®-producten
garanderen voor de consument de
link met een Belgische producent
of verwerker.

Logisch dus dat consumenten het
meeste vertrouwen hebben in
Biogarantie®.



We leveren ons roomijs
ook aan winkels en zij
vinden het heel
belangrijk dat we dat
label hebben.

Rina,
Biogarantie®-verwerker,
De Trommelhoeve



Ik ken enkele bioboeren
persoonlijk.
Biogarantie®-voeding
kopen is mijn manier om
hen te steunen en
tegelijkertijd het systeem
te veranderen.

René,
consument



Er bestaat veel verwar-
ring bij consumenten,
maar met een
Biogarantie®-winkel ben
je zeker.

Kathleen,
Biogarantie®-winkelier
Biotoop

www.biogarantie.be

