

Biologische Producten

**Biologische producten een natuurlijke keus.
Biologisch eten? Natuurlijk!**

**Biologische producten
beleven flinke opmars
in supers**

**Franse bio-slakken uit
Bretagne**

**Biologische producten
geen
vanzelfsprekendheid in
Nederlandse keuken**

**Europees logo voor
biologische producten**

**Biologische wijn
(biowijn)**

**De consument,
voedselveiligheid en
milieubescherming...**

**Scoren met
biologische
producten ..**

**Biologische producten
grote trend in
Oostenrijk**

**De essentie van de
druif**

**Frankrijk: bijna één op
de twee Fransen koopt
biologische producten**

**Er zijn nog zoveel
redenen voor bio-eten**

Biologische producten

**Biologische producten
moeten zo natuurlijk
mogelijk zijn. Daarom gelden
voor de verwerking van
biologische ingrediënten tot
biologische producten extra
regels:**

- * Biologische producten met meerdere ingrediënten bevatten hooguit vijf procent niet-biologische ingrediënten.
- * Biologische producten bevatten zo min mogelijk additieven (hulpstoffen)

**Er is slechts een beperkt
aantal additieven van
natuurlijke oorsprong
toegestaan. Het criterium is
dat additieven technologisch
onmisbaar moeten zijn.**

- * In biologische producten zitten om die reden geen kleur-, geur- en smaakstoffen.
- * Bij de biologische productie mogen geen genetisch gemodificeerde organismen worden gebruikt of producten die daarvan zijn afgeleid, zoals enzymen.
- * Bij de productie worden zo min mogelijk proceshulpstoffen gebruikt. Proceshulpstoffen zitten niet in het product zelf maar worden gebruikt bij de productie, bijvoorbeeld om de structuur van een product te veranderen. Bij de biologische productie zijn alleen hulpstoffen toegestaan die technologisch onmisbaar zijn. Zo mag biologische suiker niet gebleekt worden en wordt biologische margarine niet met een hulpstof gehard. Aan biologische wijn mag wel

Biologisch Fruit, Groente

De online verswinkel van Nederland
Eerlijk, Vers en Snel!
www.bestelvers.nl

vers biologisch vlees

gezond genieten en puur natuur online
bestellen, vlakbij afhalen
www.odinwinkel.nl

Verbrand snel lichaamsvet

Pas deze 7 simpele richtlijnen toe en de
kilo's smelten weg
www.vermageren.com

V V

vers biologisch vlees

gezond genieten en puur natuur
online bestellen, vlakbij afhalen
www.odinwinkel.nl

Verbrand snel lichaamsvet

Pas deze 7 simpele richtlijnen toe
en de kilo's smelten weg
www.vermageren.com

V V

Eet u gezond?

Vul de online eetwijzer in voor een
persoonlijk voedingsadvies!
Consumentenbond.nl

Cursus Biologische wijn

In vier avonden alles uitgelegd Cursus
van expert
www.wijninstituut.nl

Kom genieten

van natuurtuin met eerlijke taart, thee en
High Tea. Ook workshops.
www.theetuinjosephine.nl

V V

(biologische) suiker toegevoegd worden om het alcoholpercentage kunstmatig te verhogen. Bij wijn is sulfiet toegestaan. Bij de productie van biologisch brood mag gebruik gemaakt worden van (niet-genetisch gemodificeerde) enzymen.
* Biologische producten worden niet doorstraald. Doorstraling is een conserveringsmethode die de biologische landbouw afwijst omdat deze methode niet natuurlijk geacht wordt.

Nederlandse consumenten staan positief tegenover biologische producten in de supermarkt.

Nederlandse consumenten kopen biologisch vlees voor dagelijks gebruik en niet alleen voor speciale gelegenheden. Dat blijkt uit een gepresenteerd onderzoek van onderzoeksinstituut LEI, onderdeel van de Wageningen Universiteit. De consument ziet biologische voedingsproducten veelal als gewone producten voor gewone gebruiksmomenten, aldus de onderzoekers.

Dagelijks gebruik

Producten die bestemd zijn voor dagelijks gebruik, zijn volgens de wetenschappers gemakproducten.

Consumenten hoeven in de supermarkt niet lang stil te staan bij de aanschaf en ook de bereiding van die producten kost weinig tijd.

Geitenwollensokkenimago

De combinatie van gemak en biologisch draagt volgens de onderzoekers bij aan afzwakking van het geitenwollensokkenimago van biologisch voedsel. Toch vinden sommige consumenten dat gemak en biologisch niet verenigbaar zijn. Veel verpakkingsmateriaal is bijvoorbeeld in strijd met de biologische gedachte. Veel mensen kiezen verder voor biologisch vlees vanwege de smaak, een beter dierenwelzijn en omdat het goed zou zijn voor de eigen gezondheid.

Bron: ANP

Biologisch producten zonder onafhankelijke controle in catering ▲ Top

24 juni 2009 - persbericht

In de out of home sector neemt biologische consumptie met grote hoeveelheden toe. De voortrekkersrol van de overheid speelt hierbij een belangrijke rol. Maar is biologische soep uit de bedrijfskantine ook echt biologisch? Biofood Magazine ontdekte dat onafhankelijke controle in deze sector ontbreekt.

De Rijksoverheid wil in 2010 voor 100% duurzaam inkopen, gemeenten voor 75% en provincies en waterschappen voor 50%. Senter Novem, het agentschap voor duurzaamheid en innovatie (onderdeel van het ministerie van Economische Zaken),

heeft een beschrijving gemaakt van de aspecten waaraan duurzame catering moet voldoen. Een van de eisen is dat minimaal 40% van die duurzame inkoop uit biologische producten moet bestaan.

Er is echter geen controle op productniveau. En aangezien het lastig is om op ieder gewenst moment de juiste hoeveelheid biologisch in te kopen (bijvoorbeeld omdat iets er gewoon niet is), ontstaat er ruimte om creatief met biologisch om te gaan. Inmiddels is controleorganisatie Skal bezig met een bio-certificeringsprogramma voor catering en horeca, die tot nu toe allebei buiten de EU-verordening vallen.

Ook Veneca, de Vereniging van Nederlandse Cateringorganisaties, legt de hand aan een eigen certificering- en controlesysteem. Daarin is ondermeer opgenomen dat als een product is bereid met biologische ingrediënten, de cateraar dat als zodanig mag benoemen. Veneca noemt dit niet in strijd met de beschermde term biologisch, omdat het product niet als 'biologisch betiteld' wordt maar als 'met biologische ingrediënten bereid'. Voor de cateraars maakt het aan de verkoopkant (dus voor de consument) niet uit of je een artikel biologisch noemt, als je maar het afgesproken percentage biologisch inkoop. En als er geen controle op productniveau is, ontstaat daar een grijs gebied.

Het onderscheidende van biologisch blijft dus onduidelijk. De ene contractcateraar benoemt zijn producten wel als 'biologisch bereid', de ander noemt een product alleen biologisch als het ook 100% biologisch is, ook al heeft het geen Skalcertificaat. In de gastvrijheidssector wordt de deur open gezet naar een eigen definitie van de beschermde term biologisch en dat is schadelijk voor de duidelijkheid die de consument geboden moet worden.

Bron: biofoodonline.nl

Export van biologische producten, transactiecertificaat

▲ Top

Beschrijving

Als u biologische producten wilt exporteren, moet u in een aantal gevallen een transactiecertificaat aanvragen. U hebt een transactiecertificaat nodig als u bulkproducten binnen de EU wilt exporteren, of als u verpakte producten buiten de EU wilt exporteren.

Een transactiecertificaat is een partijgebonden certificaat ten behoeve van één transactie. Het transactiecertificaat wordt ook aangeduid als certificaat voor aflevering van producten van biologische oorsprong. van oorsprong.

Voor export naar Zwitserland moet u een apart transactiecertificaat aanvragen.

Voorwaarden

U dient een transactiecertificaat aan te vragen onder de volgende voorwaarden:

U bent gecertificeerd door Stichting Skal.

U wilt biologische producten in bulk exporteren naar EU-landen.

U wilt verpakte biologische producten exporteren naar landen buiten de EU.

Aanpak

U dient een transactiecertificaat aan te vragen bij Stichting Skal. Voor Zwitserland bestaat er een apart transactiecertificaat.

Bron: overheid.nl

'Biologisch' bevat meer mineralen, vitamines

[▲ Top](#)

Biologica, de ketenorganisatie voor biologische landbouw, meldde dit najaar dat uit de eerste resultaten van het wetenschappelijk onderzoek van de Newcastle University blijkt dat biologische producten meer vitamines en mineralen bevatten dan producten uit de reguliere landbouw. De universiteit van Maastricht publiceerde, bijna tegelijkertijd, een opmerkelijk onderzoek in het vooraanstaande British Journal of Nutrition waarmee zij aantoonde dat kinderen 30% minder kans hebben op eczeem wanneer zij in de eerste twee levensjaren overwegend biologische zuivel eten.

Biologische producten geen vanzelfsprekendheid in Nederlandse keuken

[▲ Top](#)

Nederlanders eten niet regelmatig biologische producten. Toch is er een groep consumenten met behoefte aan vernieuwing in de manier waarop voedsel op dit moment wordt aangeboden. Slechts 31% van de Nederlanders eet regelmatig biologische producten en 43% is best bereid om iets meer te betalen voor verse en biologische producten.

Uit onderzoek van MarketResponse blijkt dat 54% van de Nederlandse consumenten niet regelmatig producten eet die biologisch zijn geteeld. Van de consumenten heeft 52% geen probleem met het huidige aanbod van verse producten in de supermarkt. 26% van de Nederlandse consumenten geeft aan dat de kwaliteit van verse producten in de huidige supermarkten te wensen overlaat. Van de ondervraagden zegt 35% behoefte te hebben aan een supermarktketen met verantwoord en vers voedsel.

Opvallend is dat 45% van de Nederlandse consumenten niet weet waar de verse producten uit de supermarkt vandaan komen. 46% van de consumenten is het oneens met de stelling 'Ik eet liever verse producten die uit mijn eigen streek afkomstig zijn dan verse producten uit het buitenland'. Terwijl 39% het met deze stelling eens is.

Van de Nederlanders in de leeftijd van 50 jaar of ouder heeft 45% behoefte aan de komst van een winkelketen met verantwoord en vers voedsel. Deze groep consumenten heeft ook de hoogste bereidheid (48%) om meer te betalen voor producten die biologisch zijn geteeld. 59% van de consumenten van 50 jaar of ouder eet liever verse producten uit de eigen streek, dan verse producten uit het buitenland. 48% van de consumenten van 50 jaar of ouder zegt niet te weten waar de verse producten, die ze kopen in de supermarkt, vandaan komen.

De resultaten van het onderzoek worden woensdag 14 maart besproken in het programma Marktveroveraars op BNR Nieuwsradio. De uitzending begint om 20 uur. het onderzoek is uitgevoerd met gebruikmaking van telefonische interviews en opgenomen in een omnibus, binnen het consumentenpanel van MarketResponse: De Onderzoek Groep. Het veldwerk heeft plaatsgevonden van 5 tot en met 8 maart 2007, onder een representatieve steekproef van 453 personen van 16 jaar en ouder.

Bron: culinair.net

FRANSE BIO-SLAKKEN UIT BRETAGNE

[▲ Top](#)

Sinds een paar maanden zijn er biologische slakken op de markt. Het gaat hierbij om escargots van het gewaardeerde type Petit Gris. De controle wordt uitgevoerd door

Ecocert op basis van het Franse keurmerk Agriculture Biologique.

Bij het Bretonse bedrijf Cap'Helix heeft iedere slak minstens 35 vierkante centimeter scharrelruimte tot zijn beschikking. Dat is drie keer zo veel als bij gangbare slakken het geval is. Verder krijgen de dieren een natuurlijk dieet van biologische klaver en radijs. Dit alles leidt tot maatschappelijk verantwoorde escargots van uitmuntende smaak.

Meer informatie over deze gastronomische droom staat op www.biologique.info

Biologisch beleeft flinke opmars in supers

▲ Top

04-04-2007

Supermarkten hebben in 2006 fors meer biologische producten verkocht. De speciaalzaken wisten echter nog iets harder te groeien dan de kruideniersketens.

Dat blijkt uit de jaarlijkse Bio-Monitor die woensdag wordt gepresenteerd tijdens het tiende Bio-Congres in de De Steeg. Supermarkten verkochten in 2006 voor 199,6 miljoen euro aan biologische producten. Ten opzichte van 2005 is dat een groei van 9,2 procent. De totale verkopen van biologische levensmiddelen groeide daardoor in 2006 met 9,4 procent naar 460,3 miljoen euro. Ter vergelijking, de totale levensmiddelenverkopen stegen vorig jaar met 3 procent.

Speciaalzaak groeit harder

Natuurspecialzaken groeiden nog ietsje harder dan de supermarkten en plusten met 9,6 procent tot 197,2 miljoen euro. Mede door de assortimentuitbreidingen bij Aldi en Lidl wisten de discounters de bio-afzet met 26,3 procent te verhogen. Supermarkten hebben binnen biologisch nu een marktaandeel van 43,4 procent, nipt meer dan de bio-specialzaken, biologische slaggers en agf-winkels met 42,8 procent.

Dagvers in trek

Dagverse biologische zuivel (excl. kaas en boter) doet het goed bij de consument met een omzet van 77 miljoen euro. Het marktaandeel zuivel steeg van 3,4 naar 3,8 procent. Het marktaandeel vlees steeg naar 2,3 procent bij een omzet van 57,6 miljoen euro. Bij brood steeg de omzet met 14 procent naar 29 miljoen euro. Hierdoor krom het marktaandeel agf naar 2,1 procent (2005: 1,8 procent). Alleen bij de verse AGF is het marktaandeel gedaald. Dit komt vooral door gestegen prijzen van de gangbare AGF.

Vergelijking Europa

Het totale marktaandeel voor biologische producten steeg in van 1,8 procent in 2005 naar 1,9 procent vorig jaar. Bij de versproducten bedraagt het marktaandeel 2,8 procent tegen 2,7 procent in 2005. Voor zover het marktaandeel van Europese landen bekend is, kan geconstateerd worden dat Nederland het met 1,9 procent goed doet. Anno 2005 scoorden Zwitserland (4,5 procent) en Duitsland (3,0 procent) beter, maar Nederland bleef in dat jaar landen als Italië (1,6 procent) het Verenigd Koninkrijk (1,3 procent) en Frankrijk (1,1 procent) voor.

Europees logo voor biologische producten

▲ Top

Biologische producten krijgen in Europa allemaal hetzelfde logo. Dat heeft de landbouwcommissie van het Europees Parlement dinsdag besloten. Initiatiefnemers van het plan zijn de Nederlandse Europarlementariërs Thijs Berman (PvdA) en Albert Jan Maat (CDA). Volgens de politici is een universeel logo 'broodnodig'.

Volgens Berman en Maat moeten consumenten 'in één oogopslag' kunnen zien of producten biologisch zijn. Volgens de politici is daar nu vaak nog onduidelijkheid over. Ook zouden consumenten uit België de Nederlandse etikettering niet snappen en vice versa. 'Met één Europees logo kunnen boeren hun biologisch geteelde producten in de hele EU afzetten.'

Hoe het logo eruit gaat zien en wie toezicht gaat houden op het gebruik, is nog onduidelijk. De Europese Commissie gaat zich hier nog over buigen. Berman en Maat stellen de eis dat alleen producten het logo mogen dragen waarvan minstens 95 procent van de ingrediënten biologisch is geteeld.

Bron: Novum

Wat is biologische wijn (biowijn)

▲ Top

Even enkele misvattingen uit de wereld helpen:

Tot voor een 50-tal jaar werden alle wijnen gemaakt volgens oude, biologische tradities (die nu nog steeds gevolgd worden).

- Men gebruikt geen kunstmeststoffen of chemische onkruidverdelgers, om zo de grond biologisch evenwichtig en organisch levend te houden.
- Men voorkomt ziektes door intensieve grondbewerking en gebruik van onder andere kruidenaftreksels.
- Bij de vinificatie voegt men geen stoffen toe zoals kleurverbetersaars, sulfieten of houtkrullen. De wijn rijpt door de natuurlijke gistcultuur van de druiven.
- Bij de biodynamische wijnbouw (die nog een stap verder gaat) wordt bovendien gebruik gemaakt van homeopathische bereidingen en houdt men rekening met kosmische cycli voor bewerken van grond en plant.

Hoe wordt biologische wijn gemaakt?

Het uitgangspunt van deze wijnbouwers is een evenwichtig biologisch levende grond.

Er wordt uitsluitend bemest met organische meststoffen (compost, groenbemesting, dierlijke meststoffen, mineralen enz.) Op die manier worden gezonde wijnranken voortgebracht met druiven die een maximum aan mineralen en oligo-elementen bevatten en ziektebestendig zijn.

Onkruid wordt bestreden op manuele en mechanische manier dwz. eggen, wieden, ploegen.

Gezien de plant en de druif in principe gezond is, moet geen beroep gedaan worden op chemische insecticiden en fungiciden om ziektes te bestrijden. Die komen slechts zeer sporadisch voor. Er wordt immers preventief gewerkt. In noodgevallen, zijn er weer voldoende natuurlijke middelen om deze te bestrijden, zoals bordelese pap(koper, kalk, wateroplossing = een eeuwenoud middel). Verder worden ook aftreksels van planten gebruikt, zoals van netels en zeewier en ook rotspoeder, basaltmeel en diverse mineralen en oligo-elementen.

Ook bij de vinificatie (de wijnmakerij), zijn alle chemische hulpmiddelen taboe, zoals kleur, smaak en aromaverbetersaars, ontzuur- of bijzuurmiddelen enz.

De consument, voedselveiligheid en milieubescherming

▲ Top

De consument is zich steeds beter bewust van allerlei aspecten in verband met voedselveiligheid en milieubescherming, wat heeft bijgedragen tot de groei van de biologische landbouw in de afgelopen jaren. Ofschoon de biologische landbouw in 2000 slechts 3 % van de totale oppervlakte cultuurgrond in de EU in beslag nam, heeft deze landbouwsector zich toch ontwikkeld tot een van de meest dynamische van de Europese Unie. De sector van de biologische landbouw is tussen 1993 en 1998 met ongeveer 25 % per jaar gegroeid, en sinds 1998 zelfs met naar schatting 30 % per jaar. In sommige lidstaten lijkt nu echter sprake van een stagnatie.

Biologische landbouw moet worden gezien als een van de onderdelen van een stelsel van duurzame landbouw en als haalbaar alternatief voor meer traditionele vormen van landbouw. Sinds de EU-wetgeving inzake biologische landbouw in 1992 in werking is getreden, zijn tienduizenden landbouwbedrijven op dit systeem overgeschakeld onder invloed van het toenemende bewustzijn van de consument over en een steeds grotere vraag naar biologisch geteelde producten.

De duurzaamheid van zowel landbouw als milieu behoren tot de belangrijkste beleidsdoelstellingen van het hedendaagse gemeenschappelijke landbouwbeleid (het 'GLB'):

'Voor een duurzame ontwikkeling moet de voedselproductie worden verenigd met het behoud van de eindige hulpbronnen en met de bescherming van de natuurlijke omgeving, zodat in de behoeften van de huidige generaties kan worden voorzien zonder het de toekomstige generaties onmogelijk te maken om in hun behoeften te voorzien.'

Om deze doelstelling te bereiken moeten landbouwers nagaan welke gevolgen hun activiteiten hebben voor de toekomst van de landbouw en hoe de systemen die zij toepassen, het milieu beïnvloeden. Bijgevolg tonen landbouwers, consumenten en beleidsmakers opnieuw de belangstelling voor biologische landbouw.

Scoren met biologische producten.

▲ Top

De groene passage in Rotterdam, het walhalla voor de liefhebber van biologische producten en aanverwante artikelen. Een boekwinkel, een restaurant waar uiteraard uitsluitend biologische producten worden verwerkt, zelfs een winkel op het gebied van woninginrichting.

Biologisch grote trend in Oostenrijk

▲ Top

In Oostenrijk is gedurende de eerste zes maanden van 2006 de omzet van biologische producten met 30% gestegen. Bio Austria is met 14.000 bedrijven de grootste vereniging van biologische land- en tuinbouwers in Europa. Hoewel "parasieten" in de conventionele voedingsmiddelenindustrie proberen mee te liften op het succes van de biologische sector, is het de deze sector gelukt om een sterke positie te veroveren op de binnenlandse markt.

In 2006 ontwikkelde de biologische markt zich van een aanbodmarkt in een vraagmarkt. Het aantal biologische bedrijven zal snel moeten groeien om de consumentenvraag naar Oostenrijkse voedingsmiddelen te kunnen beantwoorden.

De handel in biologische producten heeft zich ook ontwikkeld. Op dit moment wordt er gesproken over het betalen van een eerlijke prijs aan biologische telers. Alleen wanneer de Oostenrijkse biologische telers een eerlijke prijs ontvangen voor hun producten, zullen ze ook in de toekomst succesvol kunnen werken in de biologische sector.

De essentie van de druif

▲ Top

Door: Alain Bloeykens

Antoon De Paepe is een pionier van biowijn in Vlaanderen. Zijn biologische wijnhandel bestaat al 13 jaar maar hij is nog altijd even gedreven: „Ik hou van de zuiverheid van de natuur. Die echtheid wil ik ook terugvinden op mijn bord en in mijn glas. Geen geprepareerde wijnen of wijn waarmee gesjoemeld wordt. Neen, gewoonweg de essentie van de druif.”

Het lijkt de laatste tijd een beetje stil rond biowijn. „Niets van”, zegt Antoon De Paepe (70). Hij ziet zijn cliënteel alsmaar toenemen. „Bio is eindelijk volwassen geworden, het fanatieke is weg, de geitenwollensokkenperiode is voorbij”.

Pas op zijn 55ste - voordien was hij actief in de banksector - sloeg De Paepe de bioweg in. „Zo toevallig is dat niet”, stelt hij. „Als jonge twintiger was ik reeds met wijn bezig. Mijn eerste kennismaking met biowijn is al 25 jaar oud. We kwamen terug van vakantie uit Portugal en maakten in Bordeaux een tussenstop. Die avond proefde ik in ons hotel een superwijn. Tot mijn grote verbazing prijkte op het etiket bio .”

„Ik besloot de wijnbouwer de volgende dag een blitzbezoek te brengen. We hadden nog 1.000 km voor de boeg maar laat in de namiddag stond ik daar nog te proeven! Toen wist ik het: het moest bio worden. Ik was compleet gebrainwasht! Ik ben die man, en ook andere bioboeren, uiteraard blijven volgen en toen ik met pensioen ging, kreeg ik de kans om zijn wijnen te importeren. De stap was gezet.”

Vandaag bestaat het gamma van Biotiek uit meer dan 200 wijnen, afkomstig van 61 producenten. Natuurlijk Frankrijk, maar ook andere Europese landen en merkwaardig veel wereldwijnen. „Het is een fabeltje dat bio uitsluitend uit Frankrijk komt”, zegt De Paepe. „Onvoorstelbaar hoe het aanbod blijft toenemen. De snelste groeier is Argentinië maar de prijs voor het meest dynamische biowijnland gaat ongetwijfeld naar Italië.”

Ooit was alles bio

Blijft natuurlijk de vraag waarom De Paepe zo gepassioneerd is door biowijn. „Omdat ik een natuurfreak ben”, stelt hij onomwonden. „Als je de natuur respecteert, zal het ene jaar zoveel beter zijn dan het andere. Daar moet je leren mee leven. Eigenlijk is biowijn zo oud als het wijn maken zelf. Het is hooguit 50 jaar geleden dat scheikundige toepassingen hun intrede in de wijnbouw gemaakt hebben. Vroeger was alles bio.”

Biowijn is volgens De Paepe wijn in zijn meest zuivere vorm: „Geen onkruidverdelgers, geen pesticiden, zelfs geen kunstmeststoffen, laat de natuur gewoon haar gang gaan. Maar uiteraard gebruiken bioboeren moderne hulpmiddelen zoals pneumatische persen en roestvrij stalen gistingstanks. Ook zij zijn met hun tijd mee geëvolueerd.”

Dat bioboeren ook zwavel gebruiken tijdens de wijnbereiding, vindt De Paepe geen probleem: „Dat is toch geen scheikundig product? Het is een van onze belangrijkste natuurelementen. Zwavel is even oud als onze planeet. Of waaruit denk je dat de vulkanen bestaan waarop we leven? Bioboeren zullen evenwel het gebruik van zwavel tot een absoluut minimum beperken. Sommigen gebruiken het zelfs niet. Hun wijnen vind ik nog beter, nog zuiverder.”

Nauwelijks prijsverschil

Ook het argument van sommige tegenstanders dat biowijn te duur zou zijn, veegt De Paepe van tafel: „Een fabeltje. De prijzen verschillen nauwelijks. Feit is dat je biowijn nooit onder de 2 à 2,5 euro zult vinden. Biowijn is immers arbeidsintensiever. Je hebt drie keer zoveel mankracht nodig maar je spaart wel de aankoop van scheikundige producten uit! Tussen de 6 en 8 euro vind je schitterende biowijnen. Dat kan je toch niet duur noemen?”

Biowijn herken je aan het etiket. In 99 procent van de gevallen staat er een specifieke vermelding op het etiket. Steeds meer zie je het label A.B. (Agriculture Biologique). Maar ook Ecocert of Vin issu des raisins biologiques zijn veel voorkomende termen. Wereldwijnen hebben het dan weer over organic wines .

www.biotiek.be

Auteur: Alain Bloeykens

Bron: Nieuwsblad.be

Frankrijk: bijna één op de twee Fransen koopt biologische producten

▲ Top

Volgens de ‘Baromètre BIO’, uitgevoerd door het marktonderzoeksbureau CSA voor het Franse promotieorgaan Agence Bio, kopen steeds meer Fransen biologische voedingsmiddelen.

In 2003 kocht 37 procent ten minste één biologisch product per maand. In 2004 is dat percentage toegenomen tot 44 procent en in 2005 tot 47 procent. CSA verwacht dat de verkoop van biologische producten ook de komende jaren zal blijven stijgen.

De meest verkochte biologische producten in 2005 zijn eieren, groente, fruit, brood, gevogelte, wijnen en kruidenierswaren. De producten worden het meest gekocht in super- en hypermarkten. Andere verkooppunten zijn markten, speciaalzaken, detailhandels en boerderijen.

Op dit moment hebben meer dan acht op de tien Fransen een positief beeld van biologische voedingsmiddelen en één op de twee voelt zich verbonden met de waarden van biologische landbouw. Negen op de tien denken dat biologische producten helpen het milieu te behouden. Het ‘AB’-logo (‘Agriculture Biologique’) is het officiële Franse herkenningssymbool voor producten uit de biologische landbouw. Het wordt herkend door 92 procent van de Franse consumenten van bio-producten.

De meeste consumenten van biologische voedingsmiddelen zijn vrouw en ouder dan 35 jaar. Zij wonen in steden van meer dan 100.000 inwoners. Ook wonen de meeste

consumenten in de regio Parijs en rondom de Middellandse Zee.

Bron: evd.nl

Er zijn nog zoveel redenen voor bio-eten

▲Top

Biologische groenten dragen meer dan gangbaar voedsel bij aan een gezond milieu. Ook daarom moet de politiek de biologische landbouw steunen.

De doelstelling van de regering is dat in 2010 minimaal 10 procent van het landbouwareaal hiervoor bestemd is, en die lijkt met de huidige 2,5 procent nog ver weg. Maar de sector groeit gestaag. Waar steeds minder geld uitgegeven wordt aan voedsel en steeds meer boeren en tuinders stoppen, blijft de biologische sector in de lift.

Al jaren is er een brede discussie gaande over positionering van de biologische sector. Moet biologisch gewoon zijn, of juist bijzonder? Gaat het over milieu, over gezondheid over smaak?

'Topjaar voor biologische producten'

▲Top

DEN HAAG - Het Centraal Bureau Levensmiddelen (CBL) verwacht dit jaar een recordomzet van 530 miljoen euro aan biologische producten. Vooral de verkoop in supermarkten nam de eerste helft van 2007 toe. Diezelfde supermarkten gaan de komende tijd biologische producten aantrekkelijker maken door ze goedkoper te maken. Dat kondigde het CBL dinsdag aan bij de overhandiging van het boek 'Visie op biologisch' aan de Tweede Kamer. Supermarkten streven er de komende jaren naar hun aandeel biologische artikelen twee keer zo hard te laten groeien als de totale markt.

Voorrang

"Biologische producten krijgen voorrang in de winkel. Door biologisch vaker in de aanbieding te doen, willen supermarkten meer consumenten bereiken. Verder bieden zij van steeds meer huismerken ook een biologische variant aan", aldus het CBL dat stelt dat de branche er vertrouwen in heeft en bereid is hier werk van te maken.

Doorbraak

"Tien jaar geleden stelde biologisch nog niets voor en ook vijf jaar geleden was in de cijfers nog geen groei te zien. Nu is er echt een doorbraak. De eerste helft van 2007 steeg de verkoop van biologische producten in supermarkten met ruim 15 procent. Prijs blijft belangrijk voor mensen, maar ze vinden ook het verhaal erbij belangrijk", weet de CBL-woordvoester.

Prijs

Door steeds meer biologische artikelen op de markt te brengen, kan de prijs ervan omlaag, verwacht het CBL. "Zo wordt biologisch voor een grotere groep consumenten

steeds aantrekkelijker."

(c) ANP

De vraag naar biologische producten is stijgende

▲ Top

Kerstmarkt Dokkum voor het eerst mét biologische producten

Ook het fenomeen boerderijwinkel is aan een opmars bezig in Nederland. Het Marlanner Kaashuis doet dan ook mee aan het gezamenlijke promotietraject van de Fryske Biologische Boerderijwinkels dat nu plaats vindt. Het is een samenwerkingsverband van 25 biologische boeren om hun winkels, die verspreid zijn over heel Friesland, beter op de kaart te zetten. Ook de website van deze boerderijwinkels is nieuw (www.fryskeboerderijwinkels.nl)

Aanbod biologische en fairtrade producten in supermarkt flink gestegen

7-11-2007

Het aanbod van biologische en fairtrade producten in de supermarkt is sterk gestegen. Dit blijkt uit de jaarlijkse EKO-tellingen van Milieudefensie en Solidaridad. De Plus heeft met gemiddeld 238 producten het grootste aantal biologische producten. Supermarkt Jumbo kent met gemiddeld 26 'eerlijke' producten het grootste aanbod in Fair Trade.

Biologische producten worden op een natuurlijke manier geproduceerd en zijn gezonder. Het gebruik van chemicaliën wordt achterwege gelaten en de boer ontvangt een eerlijke prijs. Fairtrade producten onderscheiden zich doordat de producten onder eerlijke voorwaarden in ontwikkelingslanden zijn gekocht. Producenten krijgen een prijs die hen in staat stelt te investeren in kwaliteit en verbetering van levensomstandigheden.

Het aanbod van biologische producten is met gemiddeld 69 producten op het hoogste niveau in 10 jaar tijd uitgekomen. Dit in tegenstelling tot vorig jaar toen het aanbod daalde naar het laagste niveau, gemiddeld 58 producten, in zeven jaar tijd. Met de toename van biologische producten blijkt bewust consumeren een ware trend te zijn. Vier op de zeven huishoudens geeft aan waarde te hechten aan duurzame producten.

Met de jaarlijkse EKO-tellingen willen Milieudefensie en Solidaridad bereiken dat supermarkten het assortiment van duurzame en eerlijke producten uitbreiden.

Bron: Milieudefensie, 6 november 2007

[Biologische producten, natuurvoeding en adviezen](#)

[Natuurvoedingsconsulenten en natuurvoedingsspecialisten](#)

[Wat is biologische vis](#)

[Rotterdam cruisestad van de toekomst](#)

[Biologische wijnen en biologisch dynamische wijnen](#)

Alles over eten en drinken

Slow Food, de beweging. Slow Life een levenshouding.

Biologische levensmiddelen

Alles over biologisch eten, natuurvoeding en allerlei producten

EkoZine.nl

***Biologische producten een
natuurlijke keus.***

Stichting-
DuurzaamVerder.nl