

Bio Actief 60

Jouw ontmoeting met een
dynamische sector



"Het is leuk als
je je bedrijf
kan delen met
anderen."

'T SCHAAPHOF

 **BioForum**
SECTORORGANISATIE
BIOLANDBOUW
EN -VOEDING

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT
VERSCHIJNT IN MAART - JUNI - SEPTEMBER - DECEMBER



BRANDED CONTENT

Pure en smaakvolle vleeswaren en worstsoorten waar mensen van gaan glunderen. Dát is St. Hendrick.

Vakman en pionier Henk van Oers is al sinds 1981 actief in biologisch vlees. In 2006 richtte hij Deli Harmony op, een kleinschalig bedrijf dat onder de naam St. Hendrick biologisch vers vlees, worstsoorten en smaakvolle vleeswaren op de markt brengt.

'Goede smaak heeft geen haast.' Het is een van de meest gehoorde uitspraken in de compleet vernieuwde productielocatie van Deli Harmony in het Nederlandse Hedel. Daar produceert Henk met zijn team een breed assortiment biologische vleesproducten die zich onderscheiden door hun pure smaak. Henk: "Onze smaak komt niet van chemische toevoegingen, maar van het vlees zelf. Om dat te bereiken is geduld cruciaal. Vleeswaren en worstsoorten hebben net als kaas en wijn tijd nodig om een volle smaak te ontwikkelen. Daarom nemen we uitgebreid de tijd om producten te roken, grillen, stomen, bakken, braden, zouten, drogen en koken."

Traditioneel versus modern

Ze gebruiken daarvoor de modernste processen en nieuwste apparatuur, zonder de traditionele bereidingsprocessen uit het oog te verliezen. Henk: "We bakken en grillen op traditionele wijze, roken ons vlees op beukenhout en onze producten krijgen de tijd om hun eigen unieke smaken te ontwikkelen in onze speciaal hiervoor ontwikkelde rijpingscellen. Omdat we het productieproces volledig onder controle hebben is de consument gegarandeerd van de beste geur, kleur, smaak en houdbaarheid."

Samen bereik je meer

Het resultaat van alle inzet mag er zijn: Deli Harmony verwerkt onder het consumentenmerk St. Hendrick inmiddels meer dan

zeventig soorten authentieke en smaakvolle gekookte en droge worstsoorten, gebraden en gekookte vleeswaren en gesneden beleg van varkens-, rund- en kippenvlees. Henk kent een groot deel van de boeren waarbij hij vlees afneemt persoonlijk. "Ik streef altijd naar partnerschap. Zo kunnen we samen vleeswaren en worstsoorten van de beste kwaliteit ontwikkelen, met oog voor dierenwelzijn, natuur, milieu en landschap."

Smaakvol vlees voor iedereen

Henk praat niet alleen met de boeren. Hij heeft ook nauw contact met de afnemers van zijn producten. "Mijn doel is ervoor zorgen dat onze boeren hun boerderij op een biologische manier kunnen runnen en dat consumenten kunnen genieten van smaakvolle vleeswaren en worstsoorten. Wij helpen daar enerzijds bij door boeren een goede prijs voor de grondstoffen te betalen, zodat eerlijke handel en duurzame ontwikkeling binnen de biologische veehouderij worden bevorderd. Anderzijds organiseren we de afzet zo dat we een breed assortiment producten voor een aanvaardbare consumentenprijs kunnen leveren. Want als je eenmaal geproefd hebt, begin je spontaan te glunderen!"

Jong geleerd is oud gedaan

Henks enthousiasme over biologisch vlees is niet vreemd. Als boerenzoon kreeg hij zijn respect voor dieren en passie voor het vak met de paplepel ingegoten. Op de boerderij waar hij opgroeide liepen zo'n 25 melkkoeien, varkens en schapen rond. Niet biologisch gecertificeerd, maar vader Van Oers boerde zo natuurlijk mogelijk. Henk zette die lijn voort en doet daarin tot op de dag van vandaag geen concessies. "Alleen het beste is goed genoeg. Want hammen en worsten zonder toevoegingen smaken nou eenmaal het lekkerst."





VOORWOORD

Wie is Icarus?

Beste lezer,

Het is altijd leuk wanneer politici en wetenschappers teruggrijpen naar oude mythes om een en ander te verduidelijken. Onlangs nog verwezen zowel Vlaams Minister van Landbouw Jo Brouns als Professor Milieurecht Hendrik Schoukens naar de Icarus-mythe, maar wat het vooral interessant maakte was dat ze het allebei op hun eigen manier interpreteerden. Voor wie het verhaal niet kent: de jonge Icarus had de euvele moed om te denken dat hij met zijn zelfgebouwde vleugels, aan elkaar gelijmd met bijenwas, dichterbij de goden kon komen. Toen hij te dicht bij de zon kwam, begon de was te smelten en stortte hij jammerlijk in zee.

Brouns sprak in een interview over klimaatdoeners (de boeren) en klimaatdromers (de natuurbeschermers). Die laatste vergeleek hij met Icarus. Voor Schoukens zijn het dan weer de boer en in zijn zog de handel die aan een Icarusvlucht bezig zijn. De huidige natuurherstelwet en alle tot hiertoe door Europa aangestuurde regelgeving voor natuurbescherming duiden op een nieuwe realiteit waar we best rekening mee houden.

Hoe leuk de verwijzing ook is, ze brengt geen zoden aan de dijk, maar dient de polarisatie in plaats van de verbinding. De veelbesproken natuurherstelwet zal met de nodige inspanningen op termijn ons leefmilieu ten goede komen. Daar twijfel ik ook niet aan.

Dat zal ook betekenen dat er landbouwgrond moet wijken voor natuur. Die schade kunnen we beperken als we nu volop kiezen voor agro-ecologische en biologische landbouw. Onze manier van werken is natuurinclusief. Om hier geen Icarus-verhaal van te maken, kunnen we maar best samen met landbouw en omgeving de boer op.

ALEXANDER CLAEYS

Voorzitter BioForum

alexander.claeys@bioforum.be

Bio Actief

Jouw ontmoeting met een dynamische sector

JUNI 2023, EDITIE 60

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

BIOFORUM VZW

Regine Beerplein 1 bus E305
2018 Antwerpen
T 03 286 92 78
E info@bioforum.be
www.bioforum.be

V.U.

Alexander Claeys, Regine Beerplein 1 bus E305, 2018 Antwerpen

HOOFDREDACTIE

Tom Wouters

EINDREDACTIE

Annemie Lambert

REDACTIERAAD EN INHOUDELIJKE EXPERTISE

An Jamart (Landbouw), Laura Van Vooren (projectmedewerker landbouw), Marijke Van Ranst (Verkooppunten & foodservices), Sara Van Dyck (Beleid), Paul Verbeke (Ketenmanager), Laura Van Lokven (Communicatie consument), Lieve Vercauteren (Directeur), Annick Cnudde (Coördinator wetgeving), Sofie Vandewijngaarden (Verwerkers en keten)

FOTOGRAFIE

Astrid Agemans, Sophie Nuytten, Kobe Van Looveren

COVERFOTO

Astrid Agemans

VORMGEVING

We make.

MET DANK AAN

Sofie De Blicke, Heleen Dewanckele, Annelies D'Hertoghe, Ann Vandenbroucke, familie Sergooris, Frank Leroi, Marlies Denys, Wim Fobelets, Ingrid Pauwels

DRUK

Antilope De Bie - Printing

VERZENDING

De Brug vzw

ADVERTEREN

ELMA Multimedia, Sven Destercke, s.destercke@elma.be, 015/55.88.88

Deze publicatie kwam tot stand met de steun van het Departement Landbouw en Visserij.



Kies ook voor een duurzame aanpak!

Wij bieden u certificeringen die aan uw behoeften zijn aangepast en die de beste sociale en milieupraktijken garanderen en bevorderen.

BIOLOGISCHE LANDBOUW




BE-BIO-01 CERTISYS

VOEDSELVEILIGHEID



FAVV
Autocontrolegids
G-040
Primaire productie

DUURZAME HANDEL




Onze BIO experts
zijn er om u te helpen!
Neem contact
met ons op.



CERTISYS®, expert in duurzame certificeringen - info@certisys.eu - 09/245.82.36 - www.certisys.eu



NAUTILUS ORGANIC



DUTCH ORGANIC GROWERS ASSOCIATION

Ook voor Hard en Zacht fruit

100% biologisch groenten en fruit

WAAROM NAUTILUS?

- Voor en door bio-telers
- Levering af erf
- Compleet assortiment AGF
- Uitstekende kwaliteit
- Professionele partner

Met trots uw
100% BIOLOGISCHE,
PROFESSIELE
PARTNER!

nautilusorganic.nl

Biogarantie Belgium

Omdat bio niet stilstaat

HET BELGISCHE BIOGARANTIE-LABEL

Het Belgische label Biogarantie gaat voor bio op volle kracht. Wie voor Biogarantie kiest, kiest voor extra criteria op ecologisch, economisch en sociaal vlak. Met Biogarantie Belgium wil Biogarantie sterker inzetten op lokale origine en eerlijke prijs.

INTERESSE OM ZELF OOK BIOGARANTIE TE WORDEN?

Lees meer op www.bioforum.be/biogarantie. Wil je Biogarantie gebruiken, dan moet je lid zijn of worden van BioForum.





Levende sector

BIO ACTIEF 60

Inhoudstafel

- 15 Bio bij de les
- 16 Wat staat er in het strategisch plan bio?
- 18 Verpakkingen voor groenten en fruit in de ban
- 20 Quinoa van bij ons
- 22 Sector in beeld - groenten
- 26 Bio in Nederland
- 28 Medewerker in beeld
- 30 Kijken bij de burens



SECTOR IN GESPREK

Voedsel Anders



24

SECTOR IN GESPREK

De eerste Vlaamse bio-imkerij

Bio Flash



Ken je onze Facebook-groepen al?

Ben je lid van BioForum en zit je op Facebook? In onze twee gesloten Facebook-groepen vind je collega's bij wie je terecht kan met al je vragen. Er is een algemene ledengroep en een groep specifiek gericht op bioboeren. Zorg bij je aanvraag zeker dat je de vragen invult, zo kunnen wij sneller je aanvraag afhandelen.

Je vindt de Facebook-groepen door op Facebook te zoeken op ['Vlaamse bioboeren'](#) of ['BioForum vzw – Ledengroep'](#).

Bio2Bio

Met ons netwerkevent Bio2Bio willen we de hele biosector bij elkaar brengen, van boer over verwerker tot winkelier. Na de coronajaren voelen we zelf ook de nood om de banden weer goed aan te halen. Zet 29 augustus 2023 dus in je agenda. Dan spreken we van 17u tot 22u af bij De Wilde Brouwers in Merelbeke.

Je vindt alle informatie op www.bioforum.be/bio2bio_merelbeke.



BioVLAM

Dit najaar wordt opnieuw de BioVLAM uitgereikt aan een innovatieve bio-ondernemer uit Vlaanderen. Vijf bedrijven maken kans op deze award. Bioboer Mark teelt gember en kurkuma buiten of in een onverwarmde tunnel. Hierford doet aan natuurinclusieve en duurzame productie van biologisch rundvlees. Hof 't Klokhuis heeft sprankelend biologisch fruitsap in blik. Maatwerkbedrijf De Kromme Boom teelt biologische oesterzwammen met natuurlijke en verhoogde vitamine D2 door gebruik van zonlicht. En ten slotte is er Omega, die met zijn product First Snow een gefermenteerd en gerijpt alternatief voor kaas aanbiedt op basis van cashew.

Ontdek de laureaten op www.allesoverbio.be.



3,3

Bio ondervond in 2022 last van de koopkrachtcrisis. Het marktaandeel bio viel terug naar 3,3 procent versus 3,5 procent in 2021. In het Biojaarrapport van de Vlaamse overheid staan nog meer cijfers over productie en consumptie van bio.



"Publieke gronden (deels) omschakelen naar bio zou een enorme stap vooruit betekenen. Maak dat mogelijk, stimuleer dat, ondersteun die lokale besturen en zorg dat de gronden in hun bezit een hefboom worden voor de broodnodige omslag richting een duurzaam landbouw- en voedselsysteem."

DE LANDGENOTEN-MEDEWERKER PETRA TAS
OPINIESTUK IN DE MORGEN
3 MEI 2023



Lid in beeld Goedinge

Waarom kiezen bedrijven voor lidmaatschap van BioForum? In deze nieuwe rubriek vertellen ze het zelf. Maarten Cools van CSA-bedrijf Goedinge geeft de aftrap.

Lid sinds?

2018, het moment dat we met de Goedinge begonnen zijn.

Waarom ben je lid van BioForum?

BioForum is voor ons in de eerste plaats een plek waar we aankloppen voor advies. Niet per se teeltechnisch, maar landbouwadviseur An Jamart heeft bijvoorbeeld dit jaar goed geholpen bij het invullen van de Verzamelaanvraag. Daarnaast vinden we lidmaatschap ook belangrijk omdat BioForum als enige organisatie het belang van de bioboeren verdedigt bij de overheid.

Zijn er dingen die beter kunnen?

Ik was als korteketenboer niet onverdeeld gelukkig met de Nudging Organic-campagne. Vanuit mijn perspectief is inzetten op meer supermarktverkoop niet de richting waar ik in geloof. Tegelijkertijd begrijp ik ook wel waar zulke campagnes vandaan komen.

Waar kunnen we als organisatie nog meer op inzetten?

In het buitenland zie ik veel inspirerende verhalen van grotere coöperaties die worden opgezet om de korte keten uit te bouwen. Er moeten voor korteketenboeren meer afzetmogelijkheden komen. Misschien kan BioForum daar mee aan werken. Ik zie het bij ons in Gent: ondanks dat we een progressieve stad zijn, is de vijver klanten toch eerder beperkt. Misschien moeten we ook meer gaan inzetten op grootkeukens, en kan BioForum daar iets betekenen?

Levende sector

De biosector bestaat uit ondernemers met een hart voor mensen. Elk nummer brengen we drie biobedrijven in beeld die de diversiteit tonen van onze sector. Deze keer gaan we langs bij CSA-bedrijf 't Schaaphof, producent van biologische maaltijden Lekker Ann'ders en hoevewinkel De Biokast.

RABARBER

- Lostrekken uit de grond
- Grootste eerst zoeken
- Blad mag tussen de planten  gelegd

't Schaaphof



WIE?

Sofie De Blieck, Heleen Dewanckele en Annelies D'Hertoghe

WAT?

Biologische groenten

WAAR?

Landegem

AANTAL HECTARE?

4 ha + serre

BIO SINDS?

2017

In 2016 volgden Sofie De Blieck en Heleen Dewanckele allebei een opleiding bij Landwijzer en zo belandden ze op hetzelfde stagebedrijf. Daar ontstond het plan om samen een boerderij te beginnen in Landegem, waar Heleen net grond had gekocht. Een jaar later werd 't Schaaphof opgericht, genoemd naar de oude schaaiboerderij die er in de 19de eeuw was. Sofie: "We begonnen heel klein op 0,6 hectare en een glazen serre. We hadden toen 17 groentepakketten." Vandaag is 't Schaaphof een CSA-bedrijf met groentepakketten, een zelfoogsttuin, een marktkraam en een deel verkoop aan bedrijven.

“Het is leuk als je je bedrijf kan delen met anderen.”

In 2020 kwam Annelies D'Hertoghe het bedrijf binnengewandeld, toen ze reageerde op een vacature als medewerker bij 't Schaaphof. Zij is vandaag een van de drie werkende vennoten. Annelies: "Ik wist al snel dat ik hier niet meer weg wou."

Die eerste jaren waren wel ploeteren, geeft Heleen toe. "In 2017 dachten we na 5 jaar wel op een mooi loon te zitten, maar dat was niet het geval. We hadden nochtans een goed draaiend bedrijf en veel fijne klanten." Daarom zochten de bioboerinnen naar een duurzame oplossing. Sofie: "Wilden we alle mensen aan boord houden, dan moesten de inkomsten omhoog. Daar hadden we meer grond voor nodig. We wilden samen met klanten dat kapitaal bij elkaar krijgen. Dat leidde uiteindelijk tot het initiatief om van 't Schaaphof een coöperatie te maken. Dat zijn we sinds maart 2022."

Heleen: "Zo'n coöperatie past ook goed bij wat we beogen met 't Schaaphof: een landbouw-gemeenschap zijn. Het is leuk als je je bedrijf kan delen met anderen. We zijn blij met het vertrouwen dat we kregen van klanten en hebben ook ingezet op verdere professionalisering, met onder meer een koelcel en een Treffler-wiedeg. Dat gemeenschapsgevoel vind je bijvoorbeeld ook terug in het feit dat we ook mensen met een zorgvraag tewerkstellen. Wij zijn wel louter gastbedrijf, de praktische uitvoering gebeurt door de vzw Groeisels."

Het vele werk wordt verdeeld over de drie boerinnen, met elk hun eigen verantwoordelijkheden. Wekelijks overleggen ze. "Dat is nodig", zegt Heleen. "We klikken goed met elkaar als team en hebben lang op gevoel kunnen samenwerken, maar het bedrijf is te groot geworden om over alles het overzicht te kunnen bewaren. Dat is een uitdaging. Dankzij het ORSALISK-project van BioForum krijgen we handvaten aangereikt om die interne samenwerking nog te verbeteren." Sofie vult aan: "Het is ook een valkuil om bij alles betrokken te willen blijven. Voor je het weet ben je alleen nog maar aan het overleggen."

't Schaaphof is in die korte periode heel erg veranderd en dus willen ze de volgende jaren vooral genieten van wat ze hebben opgebouwd. Sofie: "Er is veel gaande in de wereld, en het is een fijn gevoel dat we daar een klein verschil kunnen maken. Op kleinere schaal proberen we een tegengewicht te bieden. Het voelt goed dat dat lukt."

En als ze nog één advies hebben? Sofie: "Wij komen alle drie uit andere sectoren. 10 jaar geleden leek het onmogelijk dat we met drie een bioboerderij zouden uitbaten. Daarom zeg ik tegen mensen die verandering zoeken in hun leven ook altijd: gewoon doen! Je komt wel op je pootjes terecht."

MEER WETEN?

www.tschaaphof.be



van links naar rechts: Heleen, Annelies en Sofie



Lekker Ann'ders



WIE?

Ann Vandenbroucke

WAT?

Biologische maaltijden

WAAR?

Deerlijk

BIO SINDS?

2019

In 2016 besliste Ann Vandenbroucke om haar carrière in de sociale sector in te ruilen voor een job in de biosector. Ze volgde een opleiding tot kok. Eerst ging ze voor een natuurwinkel gezonde en gevarieerde maaltijden maken, maar in 2019 koos ze voor het ondernemerschap. "Ik begon met Lekker Ann'ders omdat ik zag dat er te weinig evenwichtige maaltijden aangeboden werden. Onze slogan is niet voor niks 'ambachtelijk, biologisch, lekker en vers'."

De eerste 3 jaren huurde Ann een keuken bij natuurwinkel Colombahof, maar toen er een grote klant kwam aankloppen, verhuisde ze samen met 2 vennoten van Jump4more naar een groter pand in Deerlijk. "Vandaag produceren we 1.500 maaltijden per week. Hier hebben we voldoende opslagruimte, een koude en warme keuken en een assemblage- en verpakkingszone. Bovendien biedt deze plaats groeimogelijkheden."

Vandaag is Ann verantwoordelijk voor een team van 3 vaste medewerkers en 3 freelance

medewerkers. Samen bereiden ze evenwichtige biomaaltijden. De ingrediënten daarvoor kopen ze zowel rechtstreeks aan als via de groothandel. "Voor onze ravioli en vegan kazen hebben we bijvoorbeeld een nauwe samenwerking met Fabrizio & Friends, en ook onze quinoa en champignons vinden we bij telers uit de buurt. Ik hou wel van dat persoonlijk contact."

Niet alleen de productie, maar ook het transport doet Lekker Ann'ders zelf. "Zo kunnen we snel reageren op vragen van klanten. Momenteel leveren wij vooral in Oost- en West-Vlaanderen en breiden we uit richting Antwerpen en Brussel. Zo belanden onze producten voornamelijk in de rekken van natuurvoedingswinkels, al vinden ze ook steeds meer hun weg naar de gangbare verkoopskanalen. Onze ambitie is ook om gezonde maaltijden bij bedrijven aan te bieden. Hier loopt momenteel een proefproject voor."

Ann en haar team mikken op een gevarieerd aanbod, zowel met vlees als vegetarisch of vegan. "We werken seizoensgebonden en elke



FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten

"Onze ambitie is om gezonde maaltijden bij bedrijven aan te bieden."

week hebben we 2 vaste maaltijden en 3 variabele maaltijden, met een rotatiesysteem dat om de 4 weken wisselt. Deze variatie is een deel van ons succes denk ik. En de smaak natuurlijk: wie proeft, is verkocht. Zo winnen we nieuwe klanten, op basis van onze kwaliteit. We gaan graag een duurzame relatie aan met onze klanten, die kwaliteit appreciëren."

En waarom de keuze voor bio? "Onze klanten hechten daar belang aan, maar het past ook bij mijn visie op gezonde voeding. Ik wilde dus snel dat biocertificaat halen. Niet vanzelfsprekend, vooral op het vlak van ingrediënten. Het was een zoektocht om de recepturen helemaal op punt te krijgen."

Tijdens corona zag Lekker Ann'ders de vraag naar bereide maaltijden enorm stijgen. Intussen vormt de crisis wel een uitdaging, omdat alles duurder geworden is en niet alle kosten doorgerekend kunnen worden. "De perceptie dat bio duur is, leeft wel, ook al is dat helemaal niet zo. Veel mensen verwachten veel voor weinig geld. Dat spreekt elkaar wat tegen. Gelukkig zien we dat mensen die bewust leven wel waarde hechten aan eerlijke, kwalitatieve en lekkere maaltijden. Ik geloof dan ook dat we als biosector gewoon moeten volhouden. Wat we doen is misschien niet de norm, maar het voelt wel juist aan."

MEER WETEN?

www.lekkerannanders.com



De Biokast



WIE?

Familie Sergooris

WAT?

Biologische hoevewinkel

WAAR?

Steenhuffel

BIO SINDS?

Winkel sinds 1994, boerderij sinds 1984.

Sinds 1984 runt Philippe Sergooris in Steenhuffel zijn tuinderij Bio-Garant BV, in 1994 kwam daar een hoevewinkel bij. Alle taken voert hij uit samen met zijn vrouw en kinderen. "Van bij het begin kozen we voor biologisch."

De focus ligt op bladgroenten en het tuinbouwbedrijf is qua oppervlakte en serres sterk gegroeid in die jaren. Dit jaar kreeg de winkel een update. "We hadden een kleine thuisverkoop met een heel trouw cliënteel. Sommige mensen komen hier al sinds het begin. Alleen was het moeilijk om letterlijk ruimte te geven aan nieuwe klanten. Daarom hebben we begin 2023 een nieuwe winkel aan de overkant gebouwd die drie keer zo groot is."

Die nieuwe winkel wil klanten een aangename winkelervaring geven, waar ze rustig hun tijd kunnen nemen. "We kozen voor een luchtige winkelrichting, met brede gangen en lagere rekken die niet volgepropt zitten. Die ongedwongen, gemoedelijke sfeer vinden we belangrijk."

Klanten kunnen ook van in de winkel in de serres kijken. Een bewuste keuze volgens Philippe. "Zo zien mensen waar hun producten vandaan komen en zien ze ons aan het werk. Die belofte aan versheid lokt zeker extra mensen. Sowieso is 1/3 van de winkeloppervlakte voorzien voor verse groenten en fruit. "Dat verse aanbod is onze trots, we pakken er graag mee uit. Via een scherm aan de ingang geven we klanten meer informatie over ons bedrijf en onze eigen producten."

Met de nieuwe winkel streeft De Biokast er ook naar om volledig klimaatneutraal te werken, zowel in de tuinbouw als in de winkelruimte. Dat gaat van zorgvuldig omspringen met water en bemesting tot het vermijden van fossiele brandstoffen. "Die keuzes trekken we nu verder door in onze

nieuwe winkel. Denk aan zonnepanelen met energieopslag en geothermische warmtepompen. Ook onze frigo's voldoen aan de toekomstige normen en bevatten geen koelmiddelen. We beperken het energieverbruik door goede isolatie en onder andere energiezuinige verlichting."

Voor de groenten werken ze met een gekoelde vloer, die de koeling beperkt. "We zien dat in veel winkels groenten soms te koud bewaard worden. Als klanten er dan mee buiten wandelen, krijgen de groenten een zogenaamde warmteschok. Daarom bewaren wij groenten 's nachts in een koele ruimte en houden we de koeling in de winkel beperkt. Zo krijg je sterkere producten die de klant ook vers tot bij huis kan krijgen."

Met de nieuwe winkel is de Biokast ook een halve dag extra open, al blijven de openingsu-

"Klanten kunnen van in de winkel in de serres kijken. Zo zien ze waar hun producten vandaan komen."

ren met 2 halve en 2 volle dagen beperkt. Een bewuste keuze: "Onze tuinderij is de basis, en we willen het als familiebedrijf draagbaar houden. En vooral willen we onze klanten tonen dat bio niet alleen kwaliteit is, maar ook betaalbaar kan zijn."

MEER WETEN?

www.debiokast.be



FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten



ZORG



EERLIJK



ECOLOGIE



GEZONDHEID

SECTOR IN GESPREK

Agro-ecologie op de kaart

De term agro-ecologie krijgt in Vlaanderen alsmaar meer aandacht. Dat is onder meer de verdienste van de organisatie Voedsel Anders, die ijvert voor de omslag naar een agro-ecologisch landbouw- en voedselsysteem. Voedsel Anders-coördinator Ingrid Pauwels vertelt aan Bio Actief hoe ze dat doen.



VOOR WIE?

De hele biosector

In 2018 lanceerde de Vlaamse overheid het strategisch plan "Naar meer en betere biolandbouw". Dat vierjarenplan liep af in 2022. In die jaren is het bio-areaal lichtjes gestegen, van 1,1 procent naar 1,6 procent in 2021 (de meest recente cijfers). Vlaanderen blijft op het vlak van biolandbouw toch wat achterop in vergelijking met de buurlanden.

Kan je de term 'agro-ecologie' in een notendop toelichten?

Ingrid Pauwels: "Agro-ecologie is eigenlijk niet in 2 zinnen samen te vatten, maar ik doe een poging. Het houdt in dat we ons voedsel produceren op een manier die de natuur inzet als bondgenoot en rekening houdt met (de grenzen van) ecosystemen, dat we eerlijke handelsrelaties voorop stellen en burgers betrekken. Zorg is daarbij een kernbegrip: zorg voor de bodem en de natuur, de boerin en de boer, de lokale gemeenschap. Om dat voor elkaar te krijgen is er een systeemverandering nodig."

Hoe verhoudt bio zich tot agro-ecologie?

Bio is erg belangrijk binnen de agro-ecologische beweging. Men vermijdt pesticiden, heeft aandacht voor dierenwelzijn en past verschillende agro-ecologische principes al toe. Ik vind het tegelijkertijd belangrijk dat de biosector blijft evolueren en het grote geheel blijft zien. De agro-ecologische transitie zullen we met velen samen moeten maken, en alle spelers hebben hierin een wezenlijke bijdrage.

Wie zijn de leden van Voedsel Anders?

Op dit moment zijn 29 organisaties lid van ons, elk met hun eigen insteek of achterban. We brengen organisaties samen die actief zijn rond ecologie, mondiale thema's en mensenrechten, landbouw, of die werken rond verbinding tussen boer en burger. Ons netwerk wordt steeds groter. Dankzij ons nieuwe lid Faire Gemeenten krijgen we bijvoorbeeld een veel sterkere connectie met lokale besturen. Zo brengt elke organisatie haar expertise met zich mee en verrijken we elkaar. En hoe sterker het netwerk achter Voedsel Anders, hoe breder we in onze samenleving een bewustzijn kunnen creëren over agro-ecologie.





FOTOGRAFIE
Kobe Van Looveren

Wat doen jullie als organisatie?

Het belangrijkste is dat we alle organisaties samenbrengen en ook inhoudelijk versterken rond het omvattende begrip 'agro-ecologie'. Iedereen kan mee nadenken over de thema's waar we op focussen en meewerken aan onze activiteiten. Ik beschouw het als mijn rol om ervoor te zorgen dat alle energie, capaciteit en expertise die bij onze leden zit samenkomt en meer wordt dan de som der delen. Alle organisaties hebben het druk en hebben weinig tijd, maar ik probeer hen goesting te geven om ook bij te dragen aan onze projecten. Concreet mikken we met Voedsel Anders op drie pijlers: beleidswerk, een publiekswerking en kennisopbouw, met een sterke inbreng vanuit de landbouwers zelf.

Kan je ons eerst iets meer vertellen over dat beleidswerk?

We hebben een werkgroep beleid, waar vooral medewerkers van organisaties die bezig zijn met beleidswerk aan deelnemen. Denk aan Bond Beter Leefmilieu, BioForum, Fian, Broederlijk delen, Rikolto of de West-Vlaamse Milieufederatie. Zij bepalen mee de beleidsthema's die we als agro-ecologische beweging belangrijk vinden. Soms gaat het

om actuele thema's zoals het Mestactieplan, maar soms stellen we ook minder bekende dingen aan de kaak, zoals de export van pesticiden die hier verboden zijn. Tegelijkertijd zoeken we naar mogelijkheden om onze holistische kijk op de beleidsagenda te krijgen. Zo schreven we het voorbije jaar samen aan een k rijtlijnnnota rond agro-ecologie waarin we agro-ecologie onderverdelen in 11 thema's en bij elk thema beleidsaanbevelingen formuleren. We gaan daar in aanloop naar de verkiezingen mee langs bij de verschillende politieke partijen.

Is zoveel stemmen rond de tafel geen uitdaging?

Vaak vind ik net het omgekeerde: door mensen samen te brengen, kom je altijd tot een beter resultaat. We zoeken met Voedsel Anders zoveel mogelijk naar de gemeenschappelijke insteek en naar draagvlak. Die brede kijk maakt het interessant: je kan gevoeligheden bij elkaar zichtbaar en bespreekbaar maken. Uiteraard werken we ook rond thema's waar bepaalde organisaties niet op inzetten, maar ze scharen zich meestal met veel plezier achter onze standpunten, omdat ze achter de visie van onze beweging staan.

In hoeverre vinden jullie gehoor bij het beleid?

Dat valt wel eens tegen. Het Vlaamse landbouwbeleid zet nog steeds sterk in op het behoud van het bestaande landbouw- en voedselsysteem. Wel werd Voedsel Anders in 2022 gevraagd om te participeren aan de Vlaamse voedselstrategie. Hoewel we niet tevreden zijn met het resultaat omdat dat niet zal leiden tot de nodige transformatie, bevat de Vlaamse Voedselstrategie ook een deal over agro-ecologie. Dat is volgens mij grotendeels te danken aan Voedsel Anders en haar lidorganisaties. Het zal moeten blijken of deze deal positieve effecten zal teweegbrengen, maar we moeten het een kans geven. Positief is het dat we agro-ecologie op beleidsniveau binnen brengen. De uitdaging zal zijn om te voorkomen dat de term agro-ecologie wordt uitgehold.

Hoe bereikt Voedsel Anders het grote publiek?

We organiseren diverse activiteiten. Een groot succes is ons filmfestival Food.Film.Fest, waarbij lokale afdelingen van onze leden of lokale groepen filmvoorstellingen organiseren. Voedsel Anders selecteert de

“Om agro-ecologie op de kaart te zetten, moet je ook het maatschappelijke en politieke debat voeden.”

films, werkt een draaiboek uit, zorgt voor communicatiematerialen enzovoort. Het is laagdrempelig: vorig jaar bereikten we 4500 Vlamingen met 80 lokale initiatieven. Via een nabespreking geven we de deelnemers duiding bij het thema en leggen we de link met onze agro-ecologische visie. Die lokale touch werkt goed. Ook ons Kiemkracht-festival, georganiseerd in samenwerking met Oikos en kunstencentrum Buda, was een groot succes.

We prikkelen burgers om een actieve rol op te nemen in ons landbouw- en voedselstelsel. De verandering begint immers vaak van onderuit. Omdat positieve verhalen inspireren en moed geven, zetten we ook erg in op portretten van burgers, lokale initiatieven en ondernemers op onze website. We bundelden ook al twee keer boerenportretten in een printmagazine: 'Goed Boeren'.

De laatste pijler is kennisopbouw. Hoe doen jullie dat?

Met interne netwerkdagen willen we de kennis rond agro-ecologie of bepaalde thema's bij organisaties vergroten. We integreren zoveel mogelijk lokale kennis en de kennis bij boeren uit ons netwerk. Daarnaast richtten we vorig jaar een agro-ecologische denktank op. Daarin komen wetenschappers van verschillende universiteiten of kennisinstellingen

samen die vanuit hun onderzoeksdomein verbindingen willen leggen met agro-ecologie. Dat zijn dus niet alleen agro-ecologen - zo zijn er trouwens niet veel in Vlaanderen - maar ook experts rond mensenrechten, politieke wetenschappen, bodem, economie. We willen hen graag uitdagen en aanzetten tot onderlinge uitwisseling zodat ze elkaar verrijken en versterken. Het liefst van al hebben we dat wetenschappers zich ook publiekelijk uiten en zo het maatschappelijk debat voeden. Dat is vaak geen evidente piste.

Hoe zie jij de toekomst van agro-ecologie in Vlaanderen?

Agro-ecologie vraagt een andere manier van leven en kijken naar dingen. Het volstaat niet om hier en daar wat duurzamer te worden. Om agro-ecologie op de kaart te zetten heb je dus niet alleen wetenschappelijke argumenten nodig, maar je moet vooral het maatschappelijke en politieke debat voeden. Dat vraagt tijd, maar ook moed en volharding. Er ligt heel wat werk op ons te wachten.

Op beleidsvlak wachten ons ook de nodige uitdagingen: hoe kunnen we er mee voor zorgen dat beleidsmakers en overheid middelen inzetten op wat interessant is voor de gemeenschap en niet op wat vooral (grote) bedrijven en de commerciële belangenroepen ten goede komt?

De beste strategie is wellicht om goed af te bakenen waar we op willen inzetten en ons telkens kritisch af te vragen met welke activiteit of dossier we impact kunnen maken.

Heeft Voedsel Anders met één werknemer wel genoeg slagkracht?

Gelukkig kan ik me goed laten omringen door enthousiaste medewerkers van lidorganisaties. Onze projecten en activiteiten zouden zonder hen nooit zo'n groot succes zijn. Het Goed Boeren-magazine wordt gemaakt door 7 organisaties, die het werk onder elkaar verdelen. Bij de organisatie van 'Kiemkracht' sprongen 14 leden mee in de bres. En we hebben een aantal superleden: Solidagro maakt personeel vrij om Voedsel Anders één dag per week mee te ondersteunen met communicatie-, beleids- en bewegingswerk. BioForum helpt met de administratieve taken.

Tegelijkertijd is die beperkte capaciteit natuurlijk wel een belemmering. Vandaag zijn we als thematische organisatie erkend door het Departement Omgeving. Van het departement Landbouw ontvangen we geen steun, terwijl de Minister van Landbouw zegt dat agro-ecologie belangrijk is, en dat het nodig is dat landbouw en burgers met elkaar verbonden zijn. Voedsel Anders zou hierin een stevige rol kunnen spelen, dus waar wacht de minister op?

MEER WETEN?

Je vindt de 11 krijtlijnen en een filmpje over agro-ecologie op www.voedsel-anders.be



FOTOGRAFIE
Astrid Agemans

Bio bij de les

In heel wat voedingsgerichte opleidingen staat biologische voeding niet op het lessenrooster. BioForum wil daar verandering in brengen en ontwikkelde een lessenpakket voor middelbare scholieren die een opleiding tot bakker of slager volgen.

FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten



VOOR WIE? Bioverwerkers

BioForum zet al enkele jaren in op adviesverlening voor voedingsbedrijven en winkeliers die willen starten met bio. Bedrijven die bij ons aankloppen, krijgen in individuele gesprekken of groepsessies voor het personeel uitleg over wat biologische voedselproductie precies betekent. We kijken tijdens zulke opleidingen niet alleen naar de Europese wetgeving, maar zoomen ook uit naar de biologische principes: die zijn minstens even belangrijk om te implementeren in de bedrijfsvoering om overeind te blijven.

Voor veel medewerkers is zo'n gesprek de eerste kennismaking met bio. In ons onderwijs krijgt biologische voedselproductie weinig tot geen aandacht, zelfs in voedingsgerelateerde opleidingen. Dat gebrek aan aandacht zorgt er voor dat mensen die afstuderen er vaak niet aan denken om met bio aan de slag te gaan.

De Vlaamse overheid wil nochtans meer bioproductie, en dus is er nood aan een mentaliteitswijziging. BioForum vatte de koe bij de hoorns en stelde een lessenpakket op dat kant-en-klaar ingezet kan worden door leer-

krachten in dit soort opleidingen. Voor het eerste lessenpakket lag onze focus op de voedingsgerelateerde opleidingen bakkerij en slagerij. Die profielen zijn ook in de biologische sector gegeerd. Door al informatie over bio aan te reiken tijdens de opleiding, hopen we de leerlingen niet alleen kennis te laten maken met biologische verwerkingstechnieken, maar hen ook te enthousiasmeren voor bio.

Wat zijn de waarden?

Het lessenpakket biedt leerkrachten uit de opleiding slagerij en bakkerij een praktijkgerichte methode om de leerlingen te laten kennismaken met verschillende aspecten van de biologische landbouw en voeding. Tegelijkertijd beperkt het lesmateriaal zich niet tot pure feitenkennis, maar dagen we leerlingen ook uit om na te denken over de waarden die ze willen uitdragen in hun toekomstige job. Bij die denkoefening spelen de biologische principes een belangrijke rol. Welke drijfveren kunnen mensen hebben om voor bio te kiezen en in hoeverre beantwoordt hun beeld van het begrip 'biologisch' aan de realiteit?

Naast een algemene inleidende module zijn er ook vakspecifieke modules, die zich richten op leerlingen uit de derde graad. Per

vakgebied leren de leerlingen, met de nodige tools en hulpmiddelen, de biologische principes voor voedselverwerking toe te passen.

Verspreiding

Het lesmateriaal werd ontwikkeld in samenwerking met VELT, die ervaring heeft in het opstellen van lespakketten. Dankzij de medewerking van school Ter Groene Poorte konden we de lessen ook al in de praktijk uittesten en bijschaven waar nodig.

Via de betrokken sectororganisaties, Landsbond der Beenhouwers en Bakkers Vlaanderen, en het opleidingscentrum voor de voedingsindustrie Alimento, wordt deze publicatie verder bekend gemaakt. Zo hopen we de kennis over bio bij de jongere generatie te versterken.

In de toekomst wil BioForum hier nog meer op inzetten en het pakket niet alleen updaten maar ook verder uitbouwen voor andere opleidingen, bijvoorbeeld in de horeca.

MEER WETEN?

Dit lessenpakket is eenvoudig aan te vragen via onze adviseur voedingsbedrijven. Meer info is te vinden op www.bioforum.be/voor-scholen.



ZORG



EERLIJK



ECOLOGIE



GEZONDHEID

VOORUITKIJKENDE SECTOR

Wat staat er in het Strategisch plan biologische landbouw?

Eind april stelde Vlaams minister van Landbouw Jo Brouns officieel het Strategisch Plan Bio van de Vlaamse overheid voor. Een ambitieus plan, maar wat staat er precies in?



VOOR WIE?

De hele biosector

In het vorige nummer van Bio Actief vertelde Vlaams minister van Landbouw Jo Brouns al over zijn ambities met het Strategisch Plan Bio. Op dat moment was het plan nog niet definitief. Intussen is het wel verschenen en kunnen we een kort overzicht geven van de belangrijkste punten.

De Vlaamse overheid vertrok bij het opzetten van het nieuwe Strategisch Plan Bio vanuit de vijf ambities die de landbouworganisaties BioForum, Boerenbond en ABS gezamenlijk uitspraken voor 2027:

- 5 procent landbouwareaal
- 5 procent omzetwaarde van de dierlijke productie
- 5 procent biologische landbouwbedrijven
- 5 procent bioconsumptie
- 5 procent bio in overheids catering

6 doelstellingen

Om die ambities waar te maken stelt het plan zes doelen voorop die tegen 2027 zouden moeten gerealiseerd zijn:

1. Een stijgende vraag naar bioproducten

Bio kan alleen groeien als ook de vraag toeneemt. De Vlaamse overheid wil daarom de kennis over bio en de herkenbaarheid van het biologische logo bij de consument verhogen. Zo hopen ze dat de consument meer vertrouwen krijgt in de voordelen van bio. VLAM communiceert nu al over bio naar consumenten, maar zal in de toekomst ook opnieuw een Bioweek organiseren. Daarnaast is het de bedoeling om lessenpakketten te voorzien op lagere en middelbare scholen en meer bioschoolfruit en -schoolmelk aan te bieden. Zo raken kinderen al van kleins af bekend met bio.

Uit ervaringen in het buitenland weten we dat de overheid zelf ook een belangrijke rol kan spelen in het aanzwengelen van de vraag. De Vlaamse overheid zal (lokale) overheden (denk aan ziekenhuizen, scholen,...) stimuleren om meer bio aan te bieden. Op die manier willen ze dat minstens vijf procent van de overheids catering in 2027 biologisch gecertificeerd is.

2. Een verdere optimalisatie van de bioketen

De biosector kan maar groeien als ook de bioketen goed werkt. Dat betekent dat iedereen in de keten samenwerkt, dat de markt voldoende

transparant is en dat iedereen fair vergoed wordt voor zijn werk. Het project Bio zoekt Keten speelt hier een belangrijke rol. Zo verzamelen en delen ze prijs- en markt informatie. Daarnaast gaan ze op zoek naar knelpunten in de keten en helpen ze voedingsbedrijven die met bio willen beginnen op weg. Het plan wil ook voedingsbedrijven en supermarkten aanspreken op hun engagement: kunnen ze bijvoorbeeld importproducten meer vervangen door lokale producten?

3. Meer biolandbouw in de landbouwpraktijk

Willen we meer bio, dan zijn er ook meer biologische landbouwers nodig. Met de middelen die het Gemeenschappelijk Landbouwbeleid voorziet, zet Vlaanderen nog meer in op omschakeling. Maar het draagvlak voor bio binnen de Vlaamse landbouw moet ook vergroten. Om potentiële of beginnende bio-boeren niet aan hun lot over te laten is er Bio zoekt Boer, die hen begeleidt in de omschakeling. Ook erfbetreders en consultants moeten tegen 2027 goed op de hoogte zijn van wat biolandbouw precies betekent.

4. Bio als koploper in duurzaamheid

Biologische landbouw biedt oplossingen voor heel wat problemen waarmee de landbouw kampt. Maar ook de gangbare sector zet stappen vooruit. Wil bio zijn pioniersrol



FOTOGRAFIE
Astrid Agemans

blijven spelen, dan zal de sector zich dus moeten blijven ontwikkelen. Met o.a. onderzoeksprojecten kan de biologische sector dat realiseren.

5. Verder investeren in kennis en onderzoek

Er bestaat een goed kennisnetwerk over bio dat ook in dit nieuwe plan de steun zal blijven krijgen die nodig is. CCBT is daarbij een belangrijke partner als kenniscentrum. Ook de Biobedrijfsnetwerken worden hier vermeld, omdat ze helpen de brug te slaan tussen onderzoek en praktijk. Nieuw is dat voor het onderzoek in de dierlijke sectoren zal ingezet worden op "lighthouse bedrijven", innovatieve bedrijven die als voorbeeld kunnen dienen voor de rest van de sector. Verder in de keten kan onderzoek en kennis bio in Vlaanderen vooruit helpen. Tot slot moet ook het landbouwonderwijs (zowel op middelbaar niveau als in het hoger onderwijs) meer aandacht schenken aan bio.

6. Een robuust wetgevend kader voor bio

Los van de Europese biologische wetgeving kan Vlaanderen zelf wetgevende stappen zetten. Zo kunnen grootkeukens zich op dit moment niet laten certificeren. Vlaanderen wil daar wel een wetgevend kader voor maken, om zo grootkeukens te stimuleren de stap

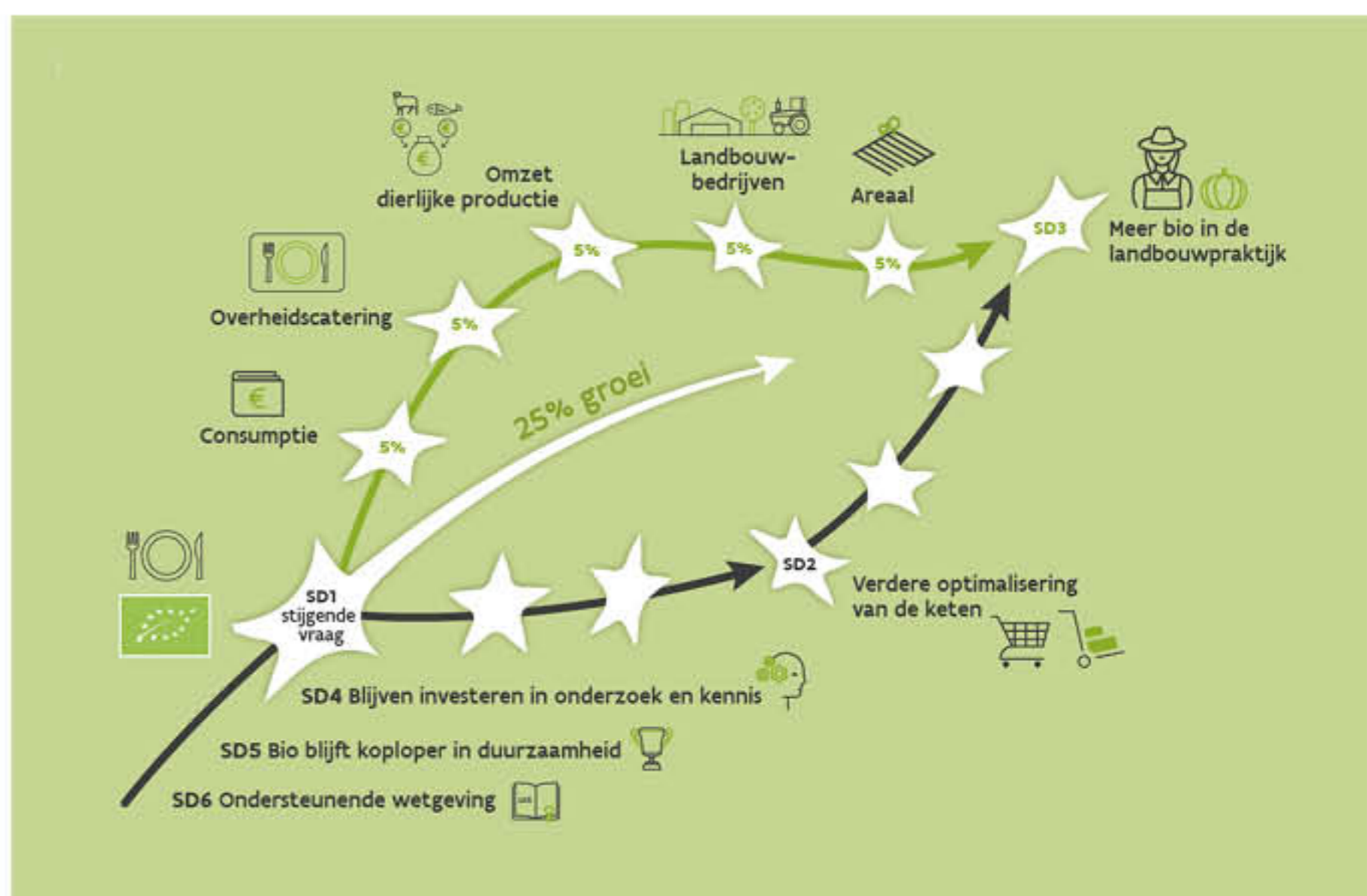
naar bio te zetten. Daarnaast willen ze barrières voor biologische productie in andere wetgeving aanpakken.

Geloof in bio

Het nieuwe strategisch plan is zeer ambitieus, wat we als biosector toejuichen. Maar om die ambities waar te maken, is het vooral belangrijk dat de overheid gelooft in het verhaal van bio als voorloper van duurzame landbouw en dat ook uitdraagt in alle beleidsprocessen en trajecten rond landbouw en voeding. Met een Strategisch Plan Bio dat

op zichzelf staat zal het niet lukken om die doelstellingen te halen. En ook alle partners zullen meer aandacht moeten hebben voor bio in hun werking.

Tegenover hoge ambities staan natuurlijk ook financiële middelen. Er zullen een pak meer middelen nodig zijn om te kunnen versnellen in bv. onderzoek, promotie, bevorderen van bio in onderwijs, integreren van bio in grootkeukens, ... We hopen dat die extra middelen de volgende 4 jaar dan ook beschikbaar zullen zijn.





ECOLOGIE

WETGEVENDE SECTOR

Verpakkingen voor groenten en fruit in de ban

Een aantal wetgevende initiatieven vanuit Europa dwingen de biosector om nog meer na te denken over verpakkingen en verpakkingsmateriaal.



VOOR WIE?

De hele biosector

Voor veel bioconsumenten zijn eenmalige verpakkingen een doorn in het oog. Ook veel bio-ondernemers zijn op zoek naar alternatieven, omdat verpakkingsafval niet aansluit bij de biologische principes. Onze sector is dan ook voorloper in het zoeken naar innovatieve systemen die hergebruik mogelijk maken of verpakkingen zelfs volledig overbodig maken. Maar soms zijn er geen oplossingen te bedenken, zelfs niet als de wens er is om het probleem aan te pakken. Nieuwe Europese regels rond verpakkingen zouden dus wel eens een grote impact kunnen hebben.

Strengere wetgeving

De bestaande wetgeving over verpakkingen en verpakkingsafval blijft verder evolueren. Europa wil uiteindelijk verpakking zoveel mogelijk verbieden, en in de gevallen waar men echt niet zonder kan, alleen volledig duurzame verpakkingen toestaan. Zo staat het geschreven in de Single Use Plastic-richtlijn (SUP) van Europa, die tegen 2026 heel wat plastic uit de wereld wil helpen. Vandaag al zijn een aantal plastic producten voor eenmalig gebruik niet meer toegestaan, zoals wegwerpservies.

Ook de Europese Packaging and Packaging Waste-richtlijn (PPWR) wordt herzien en omgezet in een Verordening die tegen midden 2024 gepubliceerd zou worden, om dan een jaar later in werking te treden. Wat er verandert? Voor een aantal producten vraagt men alternatieven voor plastic en de nadruk komt nog meer te liggen op de recycleerbaarheid of herbruikbaarheid van verpakkingsmateriaal. Maar de belangrijkste verandering voor onze sector is het volledige verbod op verpakkingen voor groenten en fruit die minder dan 1,5 kilogram wegen. Dus niet alleen plastic, maar ook papier en karton. Het voorstel spreekt wel van een aantal uitzonderingen, wanneer men kan aantonen dat de verpakking noodzakelijk is, bv. om waterverlies of verlies van stevigheid te voorkomen, microbiologische gevaren te vermijden of fysieke schokken op te vangen.

Groenten en fruit verpakkingsvrij

De impact van die regel kan heel erg groot worden voor de biosector. Vandaag wordt meer dan de helft van de bioproducten verkocht

in de klassieke supermarkt. Retailers kiezen daarbij vaak om bioproducten verpakt aan te bieden, zij het de laatste jaren steeds meer in papier. Niet omwille van eerder genoemde uitzonderingen, maar omdat hun klanten zo gangbare producten makkelijk kunnen onderscheiden van de bioproducten. Tegen de zin in van veel klanten trouwens, want bioconsumenten hebben veel kritiek op dat onnodige verpakkingsmateriaal. De biologische wetgeving vereist om evidente redenen dat gangbare producten duidelijk te onderscheiden zijn van bioproducten. Dat retailers vooral biogroenten en -fruit verpakken, heeft te maken met het lagere volume van bio.

Als sectororganisatie zijn we bezorgd dat zo'n verpakkingsverbod op groenten en fruit van minder dan 1,5 kg een negatief effect zou kunnen hebben op het bio-aanbod in de klassieke supermarkten. Uiteraard kan een retailer beslissen om van een product alleen nog maar de biovariant aan te bieden, maar het omgekeerde scenario lijkt waarschijnlijker. Dat kan niet de bedoeling zijn van deze wet. Die bezorgdheid hebben we ook al overgemaakt aan de betrokken overheden.

Oplossingen

Voor een deel kan de retail hier zijn verantwoordelijkheid opnemen. Zo kunnen ze ervoor kiezen om van een bepaalde variëteit alleen de biovariant te verkopen, bv. alle rode paprika's biologisch gecertificeerd, terwijl de groene gangbaar zijn. Maar niet bij alle groenten of fruit zijn de variëteiten visueel makkelijk van elkaar te onderscheiden. Bij appels zou dit al een stuk moeilijker zijn.

De horizontale wetgeving laat in sommige gevallen toe om producten te labelen met (thuis)composteerbare stickers, al zijn er nadelen op het vlak van veiligheid (kinderen die stickers mee opeten) en toepasbaarheid (vocht doet de stickers reeds composteren of loslaten). Natural branding (laseren van de schil) wordt meer en meer toegepast en kent mooie resultaten zoals bij pompoen, maar heeft bij sommige groenten of fruit een nadelig effect op de houdbaarheid.

Er duiken nog andere innovatieve oplossingen op in het buitenland: een banderol rond de prei of wortelen of een kool met tape. Biologische ananas wordt her en der zon-

der kroon verkocht om het onderscheid te maken met de gangbare variant, waar de kroon nog wel op zit. Telers zijn daar trouwens niet gelukkig mee, omdat ananas per gewicht uitbetaald wordt en de kroon meetelt.

Overal dezelfde regels

Sowieso zal de sector een tandje moeten bijsteken. Toch zijn er ook lichtpuntjes. Verpakkingen hebben nu eenmaal een negatief effect op het milieu en dus juichen we als biosector het achterliggende idee toe. Alleen moet er goed nagedacht worden over de implementatie.

Goed is alvast dat het om een Europese Verordening gaat, waardoor lidstaten weinig manoeuvreerruimte hebben en er dus ook geen oneerlijke concurrentie kan ontstaan.

In België wachten ze dit Europese voorstel trouwens niet af. Eind november deed Federaal minister voor Leefmilieu Zakia Khattabi al een wetsvoorstel om vanaf 1 januari 2024 milieuschadelijke producten voor eenmalig gebruik te beperken en het gehalte aan gerecycleerde inhoud van bepaalde producten te verhogen.

Het voorstel verbiedt net als Europa het in de handel brengen van fruit en groenten die zijn verpakt in eenmalige plastics in porties van minder dan 1,5 kg. Kleine porties zullen sneller worden geconsumeerd, waardoor de plastic verpakking weinig of geen bewaarfunctie heeft.

Het Belgische voorstel legt wel vooral de nadruk op plastic (ook biodegradeerbaar, composteerbaar, biogebaseerd, met gerecycleerd materiaal, met een beetje plastic, bv. gecoat karton) terwijl de Packaging and Packaging waste-verordening alle verpakkingen viseert, of dit nu papier, karton of plastic is. Het gaat ook telkens om eenmalige producten die vermeden kunnen worden, of vervangen kunnen worden door een herbruikbaar alternatief of kunnen vervaardigd worden uit een milieuvriendelijker materiaal.

MEER WETEN?

Neem contact op met onze adviseur verwerking [Sofie Vandewijngaarden](mailto:sofie.vandewijngaarden@bioforum.be) sofie.vandewijngaarden@bioforum.be.



Quinoa van bij ons

De quinoa die consumenten vandaag in de winkel vinden, wordt vooral geïmporteerd uit Zuid-Amerika. Maar zou je quinoa ook lokaal kunnen telen? Dat is wat het project 'Quinoa Lokaal' uitzocht.



VOOR WIE?

De hele biosector

Quinoa heeft de laatste jaren veel aan populariteit gewonnen. Quinoa – een pseudograan – heeft een hoger eiwitgehalte dan granen, met aanwezigheid van alle essentiële aminozuren (bouwstenen die de mens niet zelf kan aanmaken). Ook positief is dat het glutenvrij is en weinig suikers bevat. Bovendien bevat quinoa veel verschillende vitaminen en mineralen, zoals ijzer, koper en magnesium, en verder nog interessante phytonutriënten waaronder antioxidanten. Kortom, quinoa is door zijn unieke eigenschappen een gewas met een brede waaier aan toepassingsmogelijkheden die momenteel nog te weinig gekend en toegepast worden.

In november 2019 startten het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO), Inagro en Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant daarom het project 'Quinoa Lokaal', afgekort QUILO. ILVO had al enkele jaren quinoa in zijn proefvelden, maar in dit door de Vlaamse overheid en het bedrijfsleven ondersteunde project wordt onderzocht

hoe quinoa kan bijdragen tot teeltdiversificatie en een plaatsje kan veroveren in zowel de gangbare als de biologische teelt. Centraal staat de uitrol van een rendabele quinoateelt in Vlaanderen, zowel gangbaar als biologisch, mét behoud van het 'groene imago' van dit gewas en zónder gebruik van pesticiden en/of herbiciden.

Behalve een gezond gewas met een hoge eiwittefficiëntie is quinoa een 'groene' teelt met een lage watervoetafdruk. In vergelijking met andere granen is de watervoetafdruk meer dan de helft lager. Bovendien is het ook een stressbestendig gewas dat weinig last ondervindt van droogte en verzilting en daardoor goed bestand is tegen de gevolgen van de klimaatverandering.

Mechanische onkruidbestrijding

In België zijn (nog) geen herbiciden en pesticiden erkend voor toepassing in quinoa, zodat de onkruidbeheersing zonder gewasbeschermingsmiddelen moet gebeuren. Binnen het QUILO-project werd dan ook maximaal ingezet op mechanische onkruidbestrijding, ook door de betrokken gangbare telers. Biologische telers hebben hier dankzij

hun ervaring met mechanische onkruidbestrijding een streepje voor.

Tijdens het QUILO-project wordt naast verschillende teelttechnische aspecten ook de rassenkeuze onder de loep genomen. Op het ILVO werden in 2022 16 rassen vergeleken naar opkomst, bloeitijdstip, afrijping, opbrengst, ziekteresistentie en uniformiteit. In 2023 wordt in een laatste proef de bemesting verder geoptimaliseerd waarbij verschillende bemestingstrappen alsook gefractioneerd toedienen van kunstmest worden onderzocht. Op het Praktijkcentrum Landbouw Vlaams-Brabant en Inagro zijn de voorbije seizoenen verschillende zaaidichtheden en rijafstanden getest. In het laatste projectjaar wordt de kennis verdiept omtrent het ideale zaaitijdstip, de mechanische onkruidbestrijding en de beheersing van valse meeldauw die de bladeren van quinoa aantast. Bij de oogst wordt dan weer gekeken naar de kwaliteit van het zaad. Verder worden ook de grootte, de kleur en de smaak bestudeerd. De smaak wordt bepaald door de aan-/afwezigheid van saponines in de zaadhuid. Saponines geven een ongewenste bittere smaak. Rassen zonder saponines zijn door hun zoetere smaak te verkiezen. Om het aanbod aan geschikte,

uniforme en zoete rassen te verhogen startte ILVO ook met een veredelingsprogramma rond quinoa.

Niet onbelangrijk is de rendabiliteit van de teelt. Contractteelt waarbij de landbouwer ontzorgd wordt op vlak van drogen, schonen, verpakken en afzet wordt vanuit Nederland georganiseerd. Alle quinoatelers die betrokken zijn bij het project werken zonder contract en verkiesen verkoop in de korte keten, of hebben een rechtstreekse lijn met een supermarkt(keten). Met de informatie van de landbouwers rond kosten en arbeid wordt gekeken hoe de rendabiliteit van de teelt van quinoa gegarandeerd en verhoogd kan worden.

Om de praktijkkennis in het veld te vergroten, zetten de onderzoekers in het project goed in op kennisdeling. Zo komt quinoa aan bod op openvelddagen en teeltdemo's, en kunnen pioniers en nieuwe telers in een WhatsApp-groepje info uitwisselen met onderzoekers.

Uitrol teelt in Vlaanderen

Bij aanvang van het project in 2019 bedroeg het areaal in Vlaanderen 26 ha en teelden 9 landbouwers quinoa. In 2021 en 2022 schom-

melde het areaal rond 50 ha met deelname van een 15-tal landbouwers waaronder een 5-tal biologische telers. In België bedroeg in 2021 het totale areaal 200 ha. Het QUILO-project heeft de ambitie om het areaal in Vlaanderen nog verder te vergroten. Daarom werd begin 2023 een oproep naar landbouwers gelanceerd om mee in te stappen in het project, zodat de teelt van nabij kan gevolgd worden of om zelf aan de slag te gaan.

Nieuwe telers zijn alvast enthousiast. Ze krijgen veel positieve reacties en zijn actief op zoek naar afzet. Veelal is de afzet lokaal, maar Belgische quinoa vindt stilaan zijn weg naar grotere spelers. Zo wordt lokale (biologische) quinoa al in verscheidene supermarkten aangeboden. Ter ondersteuning van de nog prille quinoaketen zijn vanuit het project een aantal initiatieven genomen: de ontwikkeling van een recept met lokale quinoa, een bezoek over de taalgrens aan een verwerker, enz. Op dit moment gebeurt het schonen van de quinoa bijvoorbeeld in Wallonië of Nederland, wat een snelle groei van het areaal quinoa in de weg staat.

Dat de betrokken telers qua afzet naar goede oplossingen zoeken, zien we onder meer bij

Biograno (<https://biograno.be>). Dat is een open samenwerkingsverband tussen vooral West-Vlaamse biologische boeren voor de teelt, de verwerking en de verkoop van granen, pseudogranen, zaden en peulvruchten. Dankzij deze samenwerking kunnen boeren met een beperkt areaal quinoa samen voor voldoende aanbod zorgen, en dat is interessant voor afnemers.

Een ander project, zij het niet uitsluitend bio, is Akkerdelen. Daarbij kopen consumenten online (www.akkerdelen.be) een aandeel bij een boer en krijgen ze in ruil een deel van de oogst. Bij een slechte oogst deelt de consument in het risico. Ook biologische quinoa is op die manier verkrijgbaar aan een faire prijs.

Het QUILO-project loopt dit jaar af, maar boeren die geïnteresseerd zijn om in de toekomst biologische quinoa te telen, kunnen altijd terecht bij ILVO, Inagro of Praktijkpunt Landbouw Vlaams-Brabant.

MEER WETEN?

Verdere info over de teelt en het project kan je vinden op <https://www.quinoalokaal.be/nl>.





EERLIJK



ECOLOGIE

SECTOR IN BEELD

De markt voor biogroenten

In 2022 werden de ambitieuze plannen van supermarkten over het bio-aanbod groenten enigszins getemperd. Hoe kan de biologische groenteteelt een economisch duurzaam verhaal blijven voor biolandbouwers? We gingen met de markt in gesprek.



VOOR WIE?

De hele biosector

De biologische groentesector is de voorbije jaren sterk gegroeid, zowel in volume als in het aantal referenties. Zeker tot 2021 nam naast het aanbod ook de vraag sterk toe, niet alleen vanuit de retail maar ook bij consumenten.

Tot 2013 was het areaal biologische groenten in Vlaanderen en Wallonië ongeveer even groot. In de jaren daarop zien we een veel sterkere groei in Wallonië, deels te verklaren door een zeer sterke toename van de groenteteelt voor de industrie. Dat zien we vooral in de regio tussen Hannuit en Waremme, o.a. op vraag van de firma Hesbayefrost (onderdeel van Ardo).

Wat is lokaal?

Een woord dat steeds terugkomt als het over biologische groenten voor de retail gaat, is 'lokaal'. Voor aankopers betekent dat in de eerste plaats Belgisch, al zien we dat er in Wallonië vaker verwezen wordt naar de specifieke Waalse herkomst. Retailers vinden een lokaal aanbod belangrijk, al staan daar wel een aantal specifieke voorwaarden tegenover, die concurrentie met buitenlandse leveranciers mogelijk moeten maken. Vier factoren spelen daarin een rol:

- **Continuïteit:** retailers kunnen moeilijk leven met een onderbreking van het aanbod, zowel qua volume als kwaliteit.
- **Prijs:** in een bijzonder concurrentiële omgeving als de retail is een marktconforme prijs zeer belangrijk.
- **Risicospreiding:** retailers kiezen om die reden soms voor meerdere leveranciers, die ook geografisch gespreid liggen.
- **Historische relaties en een verzekerde service:** soms zijn logistieke en administratieve processen tussen retail en leverancier zo met elkaar geïntegreerd dat er een wederzijds engagement op langere termijn nodig is.

Wat alle retailers bindt, is het streven naar continuïteit van het aanbod.

Transparantie nodig

De biologische groentesector is een eerder gesloten sector. Zowel aankopers als telers vinden dat er weinig transparantie is. Aankopers vinden vooral het aanbod weinig transparant en er leeft het beeld dat de Vlaamse openluchtteelten niet betrouwbaar genoeg zijn als aan het aankomt op aanvoorzekerheid. Bij serreteelt is dat beeld positiever. Aankopers hebben over het algemeen weinig zicht op de ontwikkelingen in de sector en hun ervaringen met de sector zijn vaak gebaseerd op momentopnames.

Maar ook telers zien het als een uitdaging om het overzicht te bewaren. Nieuwe telers krijgen moeilijk zicht op de afzetmogelijkheden en handelskanalen, omdat die nogal verschillen van de gangbare sector. Bestaande spelers zijn niet altijd geneigd om die nieuwkomers de weg te wijzen. Maar ook voor de gevestigde telers is de zoektocht naar afzet onzeker, zelfs in tijden van groei. Goede afspraken maken lijkt moeilijk, zeker op lange termijn. De beperkte schaalgrootte maakt de sector wellicht erg fragiel. Doordat er te weinig buffer is, geraakt deze keten snel uit evenwicht.

Bij telers leeft het idee dat aankopers steeds meer rechtstreeks met boeren willen samenwerken om tussenhandel zoals de veiling te vermijden en zo goedkoper te kunnen aankopen. Dat verhaal is genuanceerder: aankopers zoeken vooral sterke partners. Directe aankoop bij landbouwers is eerder een manier om die continue aanlevering te verzekeren dan een doel op zich. Individueel ondernemerschap en eigen initiatief in samenwerking met een tussenhandel creëert dus kansen. Telers vinden dat sommige aankopers ook te weinig affiniteit tonen met de groenteteelt. Zo vinden ze de enge kwaliteitsnormen van de retail een knelpunt, vooral omdat producten van goede kwaliteit soms worden afgekeurd omdat ze bijvoorbeeld onjuist gesorteerd zijn. Dat voelt voor een teler aan als willekeur.



FOTOGRAFIE
Astrid Agemans

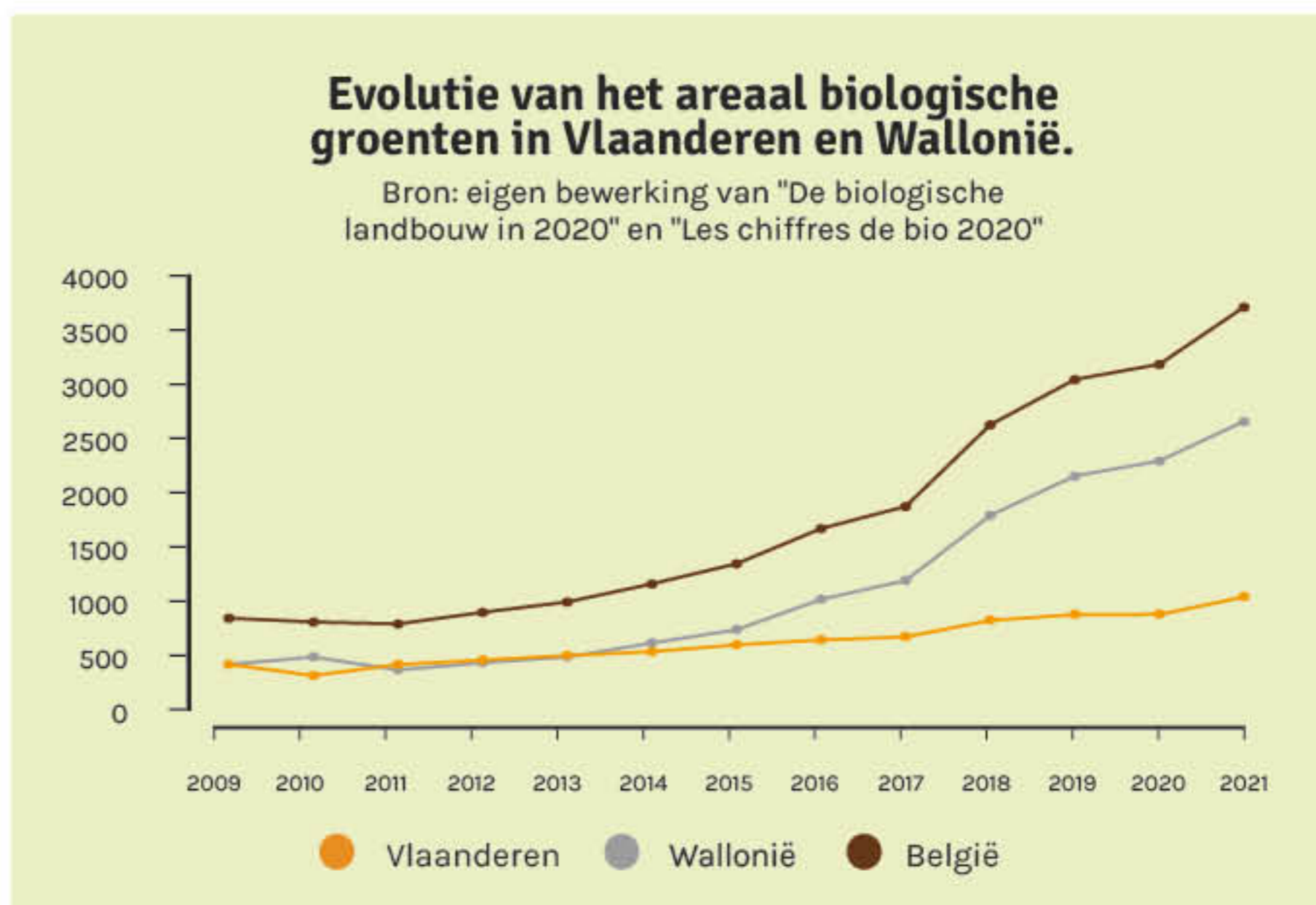
Hefbomen

Hoe kan de biologische groenteteelt in Vlaanderen zich verder versterken en ontwikkelen? Er zijn een aantal hefbomen.

Een oplossing is om de sector wat vaker bij elkaar te brengen, zowel telers onderling als in overlegmomenten tussen de verschillende schakels. Omdat telers vandaag elkaar niet goed genoeg kennen, is er ook geen onderling vertrouwen. Vooral de recente omschakelaars zijn weinig gekend, terwijl ze wel een belangrijke impact kunnen hebben op de evolutie van de sector. En door aankopers en telers vaker bij elkaar te brengen, ontstaat ook daar misschien wederzijds begrip.

Ook een betere organisatie van het aanbod zou kunnen helpen. Niet eenvoudig, omdat zowel bij de productie als in de afzet heel wat externe, oncontroleerbare factoren spelen. Toch zijn er goede voorbeelden uit andere sectoren: zo hebben de biologische fruittelers een goede samenwerking met een retailorganisatie. Ook in de zuivelsector bestaat zo'n vruchtbare samenwerking.

Om het continue aanbod dat de retail wenst te kunnen voorzien, lijkt overproductie een noodzaak. Met een overschot aan groenten kunnen telers steeds ingaan op een wisselende en vaak moeilijk te voorspellen vraag.



Logischerwijze staan telers daar eerder weigerachtig tegenover. Er moet dan voor die overschotten wel een bijkomend opvangnet bestaan, bijvoorbeeld door ze te verwerken in lang houdbare producten met meerwaarde of door extra afzet via export of catering.

Door Belgische biogroenten meer te promoten zou je de sector ook een duwtje in de juiste richting kunnen geven. Maar retailers willen hun klanten niets opdringen en vinden dat dus ook niet meteen hun opdracht. Volgens

hen is die taak eerder weggelegd voor de bio-sector zelf en VLAM.

Kortom: wat de biologische groentesector vooruit zal helpen is een verhaal waarin duurzame samenwerking tussen de ketenpartners centraal staat.

MEER WETEN?

Neem contact op met Ketenmanager Paul Verbeke paul.verbeke@bioforum.be.



ZORG



ECOLOGIE

SECTOR IN GESPREK

De eerste Vlaamse bio-imker

Sinds 2022 hebben we in Vlaanderen ook een biogecertificeerde imker. Frank Leroi en Marlies Denys van zorgimkerij Immegaard vertellen aan Bio Actief wat daar allemaal bij komt kijken.





VOOR WIE?

De hele biosector

In Vlaanderen houden heel wat mensen bijenkasten, maar een professionele bio-imker? Dat bestond tot voor kort nog niet. Frank Leroi en Marlies Denys van zorgimkerij Immegaard zijn de eersten in Vlaanderen: zij houden op Domein Bokrijk 16 biokorven. Daar komt heel wat bij kijken, maar ze zouden het niet anders gewild hebben. Marlies: "Biocertificatie is voor ons een bevestiging van wat wij willen als imker."

Zijn jullie al lang actief als imkers?

Frank houdt zich er al 40 jaar lang mee bezig, maar sinds vier jaar is imkerij ons hoofdberoep. Naast onze biokasten in Bokrijk hebben we in Haspengouw ook een zorgimkerij, waar voornamelijk jongeren met (psychische) problemen terecht kunnen. Voor beide plaatsen geldt dat we op een natuurlijke manier aan imkerij doen.

Wat betekent dat precies?

Wij vertrekken vanuit de bijen. Wat is hun natuurlijk gedrag en hun natuurlijke drang? Daarin gaan wij ze dan ondersteunen. De klassieke imkerij kijkt eerder naar honingopbrengst of gemak voor de imker.

Wat zijn de grootste verschillen?

Een belangrijk onderscheid is dat veel imkers het niet leuk vinden dat hun bijen kunnen uitzwermen, en dus knippen ze de vleugels van de koninginnen. Maar zwermen is natuurlijk bijgedrag. Sterker nog: zonder zwermen zouden er geen bijen zijn. Voor ons is dat zwermen dus geen probleem, zelfs als dat betekent dat we ze moeilijker kunnen bijhouden. De bijen weten het best wat goed voor hen is. Die vrije bijen zijn ook de sterkste bijen.

We mikken daarnaast niet op een grote honingopbrengst, want honing is in principe de voeding van de bijen zelf. Wij oogsten enkel de overschotten en voeren niet bij. We gaan ook voor gesloten waskringen. Dat betekent dat we bijen hun eigen was laten maken. In de gangbare imkerij worden er vaak wasraten aangekocht die dan besmet kunnen zijn en nadelig zijn voor bijenvolken.

Wat was voor jullie de meerwaarde om jullie biologisch te laten certificeren?

Het hele plaatje van hoe wij de imkerij aanpakten, vonden we terug in het bioverhaal. Dat certificaat is eerder een statement: we wilden laten zien dat biologische imkerij bij ons ook mogelijk is. We zijn ook als imkers aanwezig in Bokrijk en vertellen daar aan bezoekers ons verhaal. Veel mensen hebben al wel eens gehoord over suikerwater in honing of bijen bijvoeren met suikerwater. Wij willen tonen dat het anders kan, het label versterkt ons verhaal.

Welke uitdagingen komen er kijken bij bio-certificatie?

De grootste uitdaging is een geschikt drachtgebied vinden. In een straal van drie kilometer mogen er geen chemische pesticiden gebruikt worden. In een straal van 5 kilometer mag er ook geen bron van vervuiling zijn zoals een verbrandingsoven. Het domein van Bokrijk voldoet aan die voorwaarden, maar in onze eigen zorgimkerij kan certificatie niet, omdat we ons daar tussen de gangbare fruittelers bevinden. Opvallend is wel dat er bij ons in de buurt drie biobedrijven zitten en dat de bijen vooral die richting uitvliegen en vaak tot laat in het jaar pollen terugbrengen.

Bio-imkers zijn dus eigenlijk afhankelijk van anderen?

Dat klopt. Het is een gedurfde keuze, omdat we de wijzigingen in de omgeving niet in de hand hebben. Als er in deze buurt iets zou veranderen, dan kunnen we ons biocertificaat verliezen. Maar er zijn in Vlaanderen nog wel geschikte gebieden, bijvoorbeeld in natuurgebieden in West-Vlaanderen. En militaire domeinen hebben ook wel potentieel.

Een groot probleem in de huidige imkerij is de varroamijt. Hebben jullie daar geen problemen mee?

Zolang de bijenvolken het aan kunnen is de varroamijt geen probleem. Loopt het uit de hand, dan mogen we in bio een beperkt aantal middelen gebruiken om varroa te bestrijden. In de gangbare imkerij is die lijst met toegestane middelen een stuk langer. Er wordt ook

weinig op gecontroleerd, vooral omdat er niet zo veel professionele imkers zijn.

Kan je leven van de bio-imkerij?

De certificatiekosten haal je er met die paar potjes honing die wij oogsten niet uit, maar onze focus ligt op andere bijenproducten. Zo verkopen we de was, maar ook de propolis. En dan is er apilarnil of darrenbroed, de mannelijke tegenhanger van koninginnenbrij. Dat product wordt gebruikt in de apitherapie, gezondheidsproducten op basis van bijenproducten. Nu, om gezondheidsclaims te mogen uiten, moet je ze ook echt als voedingssupplement laten registreren en daar komt weer een heel andere wetgeving bij kijken. Dat doen we dus niet. We verkopen al onze bijenproducten in onze hoevewinkel, in Bokrijk en in enkele lokale B&B's die onze waarden ook uitdragen. Maar we houden het bewust kleinschalig. In onze gangbare kasten zijn we iets productiegerichter, al willen we dat op termijn ook afbouwen. Die twee stromen houden we trouwens heel duidelijk gescheiden, dat lukt perfect door onze mobiele verwerkingseenheid.

Hoe reageren andere imkers op het feit dat jullie biogecertificeerd zijn?

Veel mensen begrijpen of geloven het zelfs niet. Volgens andere imkers is er in Vlaanderen geen geschikt drachtgebied. Maar het is wel een manier om de imkergemeenschap en het beleid wakker te schudden, want er moet wel wat veranderen.

Wat moet er veranderen in de klassieke imkerij?

Ik denk dat de imkers in de eerste plaats moeten leren om de controle los te laten. Bijen

“we wilden laten zien dat biologische imkerij bij ons ook mogelijk is.”

leven al miljoenen jaren zonder ons, en toch gaan ze nu achteruit. Willen we de imkerij leefbaar houden en de bijen laten overleven, dan zullen we echt de dingen anders moeten aanpakken. Niet alleen qua omgeving, maar ook in de technieken die imkers toepassen. We moeten ook durven de hand in eigen boezem te steken.

Geef eens een voorbeeld

We hadden zicht op een wilde bijenkolonie, een sterk volk met goede genen, maar door werken moest die worden verplaatst. Een klassieke imker nam dat volk over en het eerste wat hij deed, was de koningin vervangen. Zo brengen imkers eigenschappen in het volk die zij willen, maar je bent dus ook de sterke genen kwijt. Het is een gangbare praktijk om met eigen koninginnen te werken. Maar die focus op de koninginnenteelt werkt genetische diversiteit tegen en zorgt voor zwakkere bijen. Wij geloven eerder in natuurlijke vermeerdering met zwermen en standbevruchting. Die wilde honingbijen zijn sterk en zullen overleven. Dat genetisch materiaal hebben we nodig. Een beetje een rare vergelijking: we willen geen chihuahua's, maar straathonden die in het wild kunnen overleven.

Waar willen jullie nog verder op inzetten?

De biowetgeving vereist kasten van natuurlijk

materiaal, en wij werken met diverse soorten kasten, o.a. ook korven en loghives. Dat zijn natuurlijke nestruimtes in boomstronken. Educatie blijft ook belangrijk voor ons. We willen een demopark inrichten waar we de diversiteit van onze manier van imkeren kunnen tonen.

Wat kunnen bioboeren doen om natuurlijke of bio-imkers te ondersteunen?

Hoe meer diversiteit op een bedrijf, hoe meer je alles mee in stand helpt te houden, zowel voor de honingbijen als alle andere soorten bestuivers. Zorg voor een bloeihoog, zodat er het hele jaar door voedselaanbod is voor nuttige insecten. Maai minder, laat kruiden tot bloei komen. Je kan door dode bomen te laten staan nestplaatsen creëren voor bijvoorbeeld de houtbij. Door minder in te grijpen heb je grotere biodiversiteit en creëer je je eigen kleine ecosysteem waar je minder voor moet doen en waarvan je meer terugkrijgt.

Denk tot slot ook na over het aantal bijenvolken dat ingezet wordt op jouw bedrijf. We zorgen ervoor dat we nooit te veel bijenvolken op één plaats zetten, want dat geeft te veel druk op de wilde bijen. Die zijn nochtans heel belangrijk, zeker qua bestuiving. Honingbijen zijn eigenlijk niet de beste bestuivers.

Wat vertelt de biowetgeving over imkerij?

1. Er zijn strikte normen voor het drachtgebied. Die moeten voorkomen dat bijen niet in een vervuilde omgeving nectar verzamelen.
2. Een bijenkast moet bestaan uit natuurlijke materialen, die niet chemisch-synthetisch behandeld zijn.
3. In de gangbare imkerij gebruikt men carbolzuur om de raten makkelijker uit de bijenkast te halen en zo honing te winnen. In bio is dat niet toegelaten.
4. Er is een beperkte lijst met toegelaten geneesmiddelen. Soms moet een bijenvolk opnieuw omschakelen naar bio na een behandeling.
5. Biologische bijen mogen worden bijgevoerd, maar alleen met biologische voeding. Imkers worden gestimuleerd om voldoende honing over te laten voor hun volk.



Sara Van Dyck



In april kreeg BioForum een nieuwe beleidsmedewerker. Sara Van Dyck neemt tonnen ervaring mee van haar vorige job en stelt zich graag voor.

al langer om aan de slag te gaan in een job die aansluit bij mijn passie voor de natuur en gezond voedsel.

de broodnodige groei van de biologische en agro-ecologische landbouw.



VOOR WIE?

De hele biosector

Wat deed je voor je bij BioForum werkte?

Ik werkte meer dan 13 jaar als beleidsmedewerker bij Bond Beter Leefmilieu. Bij BBL coördineerde ik de energie- en klimaatwerking, waar ik zowel intern als samen met andere milieu- en sociale organisaties projecten en campagnes opzette en standpunten vorm gaf. Ik vertegenwoordigde de stem van de milieubeweging in adviesorganen en nam deel aan talloze andere stakeholderprocessen. Ik ging regelmatig het gesprek aan met beleidsmakers, gaf lezingen en schoof mee aan tafel bij debatten. Ik was ook jarenlang woordvoerder voor het thema energie. De laatste jaren verdiepte ik me in de industriële transitie, waarbij ik probeerde bredere maatschappelijke discussies zoals sociale rechtvaardigheid binnen te brengen.

Vanwaar je interesse voor bio?

Ik ben van opleiding biologe en het kriebelde

Het belang van boeren met respect voor mens en natuur werd me met de paplepel meegegeven. Ik groeide op in een nest waar biologisch eten de logische keuze was. Van kleins af aan had ik mijn eigen moestuin en ging ik mee groenten halen bij de lokale bioboer. Vandaag leef ik me nog steeds uit in mijn permacultuur moestuin; met mijn handen wroeten in de aarde geeft me energie. Ik oogst ook groenten bij een CSA-boerderij en help als vrijwilliger bij een opstartende klimaatboerderij.

De voorbije jaren werd ik meer en meer geprikkeld door de uitdagingen waar boeren en natuur mee geconfronteerd worden. Ik ben er van overtuigd dat we daarbij de tegenstelling tussen landbouw en natuur kunnen overstijgen. Dat landbouwers net sleutelspelers zijn die mee kunnen bouwen aan een groenere en klimaatvriendelijkere wereld. Ook de noodzaak van eerlijke prijzen voor gezond voedsel en een eerlijk loon en zeggenschap voor boeren zijn thema's die me na aan het hart liggen. Ik ben dan ook heel blij dat ik nu mee mag werken aan

Wat ga je doen bij BioForum?

Als beleidsmedewerker help ik mee met de belangenbehartiging van de biologische landbouwsector. Ik volg de Europese en de Vlaamse ontwikkelingen op de voet en verdedig de belangen van de biologische boeren in concrete dossiers zoals het mestactieplan, de uitwerking van het GLB of het stikstofakkoord. Daarnaast zal ik via Voedsel Anders ook mee bouwen aan de verdere groei van de agro-ecologische beweging.

Welke ervaring neem je mee?

Ik ben gedreven om mijn steentje bij te dragen aan een groenere, rechtvaardige en klimaatneutrale wereld. Ik hoop mijn jarenlange ervaring van binnen de milieubeweging nu te kunnen inzetten om vanuit BioForum mee te bouwen aan deze doelstellingen. De biosector is een supermooie sector die daarin een cruciale rol kan vervullen.

MEER WETEN?

neem contact op met sara via sara.vandyck@bioforum.be.



EERLIJK



ECOLOGIE

INTERNATIONALE SECTOR

Bio blijft groeien in Nederland

2022 was een goed jaar voor de Nederlandse biomarkt. Door een groeiend aanbod bioproducten steeg de omzet met 25%. Hiermee lijkt Nederland een van de weinige Europese landen die een verdere groei van hun biomarkt kennen.



VOOR WIE?

De hele biosector

De omzet voor biovoeding in Nederland nam in 2022 met 25% toe tot 1,4 miljard euro (3,5% marktaandeel). De omzetstijging bestaat voor 15% uit een toenemend volume en is voor 10% een gevolg van prijsstijgingen.

Nederlandse consumenten kiezen vooral voor bioproducten omwille van diervriendelijkheid (84%). Daarnaast vindt 79% het belangrijk dat de productie van biologische voeding bijdraagt aan een gezonde bodem, zonder negatieve impact op de waterkwaliteit (78%). 77% van de consumenten zou vaker bio kopen als biologische producten goedkoper zouden zijn.

PLUS

Volgens het marktonderzoeksbureau GfK is de sterke omzetstijging van biologische voeding onder meer een gevolg van het toenemende aanbod. Zo besliste Supermarkt Plus vorig jaar om haar huismerk zuivel volledig te vervangen door exclusief biologische drinkzuivel,

en dat zonder de prijs te verhogen voor de consument. Hierdoor valt de prijsbarrière weg en wordt bio voor een breed publiek toegankelijk. Deze vervangingsstrategie heeft een flinke impact op de verkoop, aangezien 73% van alle biologische producten in Nederland in supermarkten worden gekocht.

Ook de Nederlandse conservenfabrikant HAK kondigde onlangs aan om tegen 2027 al haar lokale groenten en peulvruchten (85% van het volume) biologisch te zullen telen. Hierbij is het vergroten van de vraag naar bio de sleutel voor succes. Daarom pleit HAK voor een btw-vrijstelling voor biologische producten, en campagnes om het bio-aanbod aantrekkelijk en toegankelijk te maken voor de consument. Door schaalvergroting zou de productieketen bovendien efficiënter en kostenbesparend functioneren.

Bio Top 40

Voortbouwend op deze ervaringen met het vervangen van gangbare producten door een biologisch alternatief publiceerde Bionext onlangs de 'Bio Top 40': een lijst met 40 verse producten van Hollandse bodem die volledig

door biologische producten kunnen worden vervangen. Door productlijnen volledig te vervangen worden consumenten geholpen in hun keuze, aangezien de keuze al voor hen is gemaakt. De producten uit de Bio Top 40 zijn geselecteerd op basis van beschikbaarheid, kwaliteit en een overbrugbaar prijsverschil tussen biologisch en gangbaar.

Actieplan: van 4% naar 15% biologische landbouw in 2030

Nederland heeft de ambitie om in 2030 15% van het landbouwooppervlak voor biologische landbouw te gebruiken. Momenteel is dat nog 4%. Dat betekent een groei van 80.000 hectare vandaag naar zo'n 300.000 hectare in 2030. Om dat te bereiken is het belangrijk dat de vraag toeneemt. Daar zal hard op ingezet worden, onder meer door een consumenten-campagne en de focus op marktontwikkeling. Afspraken tussen ketenpartijen (toeleveranciers, verwerkers, supermarkten en banken) moeten leiden tot een omzetgroei én tot betere prijzen voor de boer. Daarnaast wordt ook ingezet op de verlenging van het investeringsfonds waarmee boeren gemakkelijker



FOTOGRAFIE
Astrid Agemans

financiering kunnen krijgen voor de omschakeling naar bio en het vergroten van kennis en innovatie via een kennisagenda.

0% btw én gelijke marges bio en gangbaar

Het Biohuis, de vereniging van Nederlandse biologische landbouwers, is blij met het Actieplan Biologische Landbouw, maar denkt dat het doel van 15% biologische landbouw in 2030 te hoog gegrepen is. Om de markt-vraag te stimuleren moet met name het dure en elitaire imago van bioproducten veranderen. De hoge prijs zit niet bij de boer, maar in de ketenkosten en dan vooral de distributie. Dat is niet omdat de retailer er zoveel geld aan verdient, maar vanwege de lage omloopsnelheid in het schap, zoals bleek uit een recent onderzoek van Nederlandse bioconserventelers.

Om die problemen aan te pakken, vraagt het Biohuis aan de supermarkten om de marge op bioproducten gelijk te maken aan die van gangbare producten. Dat zou de consumentenprijzen voor biologische aardappelen, groenten en granen fors doen dalen. Aan de

overheid vraagt het Biohuis om het btw-tarief op biologische aardappelen, groenten en granen naar 0% te brengen. Dat scheelt nog eens 9% op de consumentenprijs. Deze maatregelen zouden voor een forse daling van de consumentenprijs zorgen. Bioproducten zullen in eerste instantie ook met deze maatregelen voor de consument iets duurder blijven zolang de schadelijke effecten van kunstmest en bestrijdingsmiddelen niet verrekend worden in de prijs. Doordat de vraag zal stijgen, duiken schaalvoordelen op en dat leidt tot lagere ketenkosten. Daardoor wordt bio ook voldoende aantrekkelijk voor omschakelaars.

Landbouwakkoord

Net als in Vlaanderen botst ook in Nederland de landbouw op de grenzen van wat de leefomgeving kan dragen. Er zijn grote uitdagingen op het vlak van klimaat, water, biodiversiteit en dierenwelzijn. Op advies van 'stikstofbemiddelaar' Johan Remkes wordt samen met de sector naar gedragen oplossingen gezocht voor de vele uitdagingen waar boeren nu en in de nabije toekomst mee te maken krijgen. In het voorjaar 2023 onderhandelen tal

van belangenorganisaties om tot betekenisvolle afspraken te komen voor de toekomst van de Nederlandse landbouw. Dat moet uitmonden in een 'Landbouwakkoord', een gemeenschappelijke visie op de toekomst van de agrarische sector in Nederland. Daarmee ontstaat draagvlak voor de maatregelen die de komende jaren noodzakelijk zijn, ook van de kant van de overheid.

Ook het Biohuis neemt deel aan de onderhandelingen over het Landbouwakkoord. Er wordt ingezet op het realiseren van de ambitie van het nationaal actieplan 'Groei van biologische productie en consumptie'. Daarmee wordt erkend dat biologische landbouw een belangrijke rol kan spelen in de transitie van de landbouwsector.

MEER WETEN?

Neem contact op met Ketenmanager Paul Verbeke paul.verbeke@bioforum.be.

Kijken bij de burens

De biosector is een motor voor innovatie en ondernemerschap. We belichten enkele inspirerende bio-initiatieven uit het buitenland.

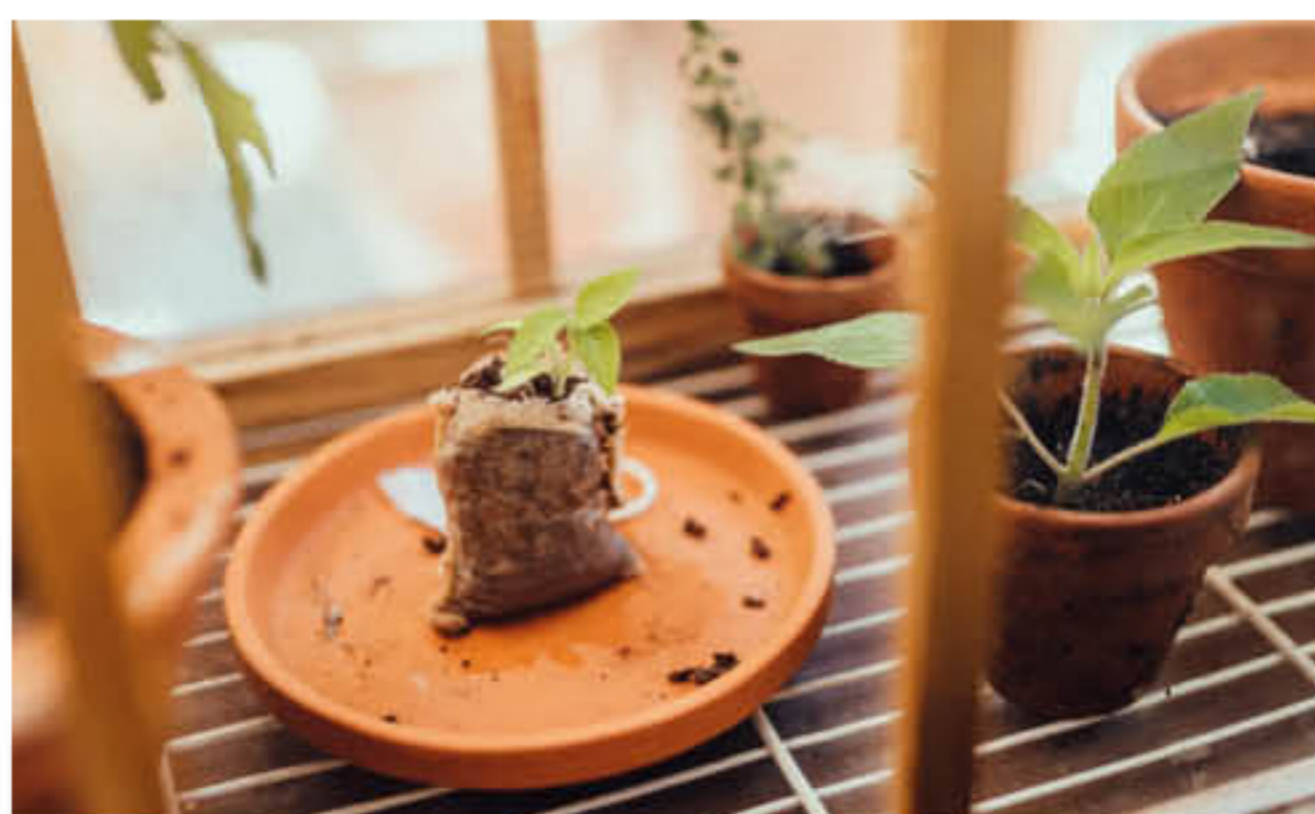
MEER WETEN?

Ken je zelf ook een inspirerend buitenlands bio-initiatief? Laat het weten aan communicatiemedewerker Tom Wouters tom.wouters@bioforum.be.

Primoza Thee die groeit

Op de BioFach-beurs werden een aantal innovatieve producten bekroond met een Innovation Award. Een van die producten was 'Der Wachsende Tee' van de Duitse producent Primoza. In een poging om zo weinig mogelijk afval te hebben, bieden ze biologische theebuiltjes aan met in het etiket zaadjes. Thee opgedronken? Dan knip je het builtje open en plant je de zaadjes erin. Allemaal van afbreekbaar materiaal.

www.primoza.de



Educabio Bio op de schoolbanken

De Spaanse biologische sectororganisatie Ecovalia gaat met het project Educabio langs Spaanse scholen en gezinnen om uit te leggen wat bio precies betekent. Dit educatieve programma leert Spaanse kinderen uit het basisonderwijs niet alleen wat gezonde voeding is, maar ook hoe ze bio kunnen herkennen.

www.ecovalia.org

John en Johanna Huiberts Biologische bloembollen

Bloembollenteelt is nog steeds een erg Nederlands gegeven. Als zo'n biologische Nederlandse bloementeler dan letterlijk in de bloemetjes wordt gezet, geven we daar graag aandacht aan. Biologische bloembollentelers John en Johanna Huiberts werden in Nederland verkozen tot agrarisch ondernemer van het jaar 2023. Het was vooral het publiek dat erg gecharmeerd was door de aanpak van het gezin Huiberts.

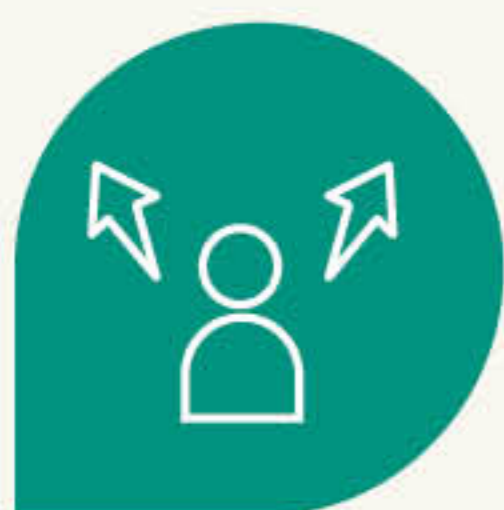
www.huibertsbloembollen.nl



Word lid van Bioforum

en draag bij tot de stem van een sector!

Meer dan 400 bedrijven hebben ervoor gekozen om lid te worden van BioForum. Ze hebben daar maar liefst vijf redenen voor.



Jij beslist mee

Wij hechten veel belang aan stemmen uit de sector. Als lid speel je mee een rol in de vorming van standpunten. Enkel als lid kan je ook zetelen in de Raad van Bestuur of Algemene Vergadering en bepaal je mee waar wij op moeten inzetten.



Persoonlijk advies

De biologische bedrijfsvoering vergt heel wat van een ondernemer: nieuwe technieken, nieuwe leveranciers, nieuwe afnemers en een wetgeving die voortdurend evolueert. De medewerkers van BioForum staan jou graag bij met advies op maat.



Voordelen voor jouw bedrijf

Als lid van BioForum geniet je van kortingen op promomateriaal voor jouw bedrijf, op studiedagen en advertenties. Als lid krijg je korting bij onze partners. We zetten vooral leden in de kijker in de media. Enkel als je lid bent, kan je het Biogarantie-label dragen.



Versterk je netwerk

Een sterk netwerk is een kapitaal waard, zeker in de kleinere biosector. Speciaal voor leden organiseert BioForum nuttige netwerkmomenten. De personeelsleden van BioForum staan je individueel bij om je netwerk uit te breiden. Ons netwerk is ook het jouwe.



In actie voor jouw belangen

BioForum is dé gespreks-partner voor overheid en middenveld als het over bio gaat. We zetelen in meerdere belangrijke raden en adviseren het beleid, Vlaams, Belgisch en Europees. Hoe meer leden, hoe sterker onze boodschap.

WIL JIJ OOK LID WORDEN?

Surf snel naar www.bioforum.be/wordlid en meld je daar aan! Je vindt daar ook de tarieven voor lidmaatschap.



Wie anders is even lokaal als u?

Onze 200 Agri-experts staan voor u klaar.

Crelan weet als geen ander wat er leeft en beweegt in uw buurt. We houden met z'n allen opnieuw van meer lokaal. Net als onze Agri-experts, die u betrouwbaar advies en een degelijke ondersteuning bieden om uw lokale ambities te doen slagen. Ook zij gaan daarvoor tot het uiterste. Want wie gaat voor duurzaam, verdient duurzame steun uit de buurt. Toch?

Afspraak bij uw expert in een Crelan-agentschap in uw buurt.

www.crelan.be



Crelan

Samen anders bankieren