

Bio Actief 61

Jouw ontmoeting met een dynamische sector

Themadossier



EIWITTEN



“Je doet als biologisch ondernemer niet gewoon aan handel, maar bent ook bezig met mens en planeet. Die kern mogen we niet uit het oog verliezen”

STEFAN DERAEEVE EN FREDERIK DOSSCHE



SECTORORGANISATIE
BIOLANDBOUW
EN VOEDING

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT

VERSCHIJNT IN MAART - JUNI - SEPTEMBER - DECEMBER

A man with a bun, wearing a grey sweater, is looking down at a smartphone in his hands. He is standing at a market stall filled with fresh produce like tomatoes, peppers, and jars of preserves. In the background, other people are visible, including a woman in a plaid shirt and another person with long blonde hair. The scene is outdoors in a bright, sunny setting.

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



VOORWOORD

Moeten er nog bonen zijn?

Beste lezer,

Nog niet zo heel lang geleden was vlees een luxeproduct dat enkel op zon- en feestdagen werd gegeten en dan nog enkel in welstellende kringen. De gemiddelde maaltijd bestond toen hoofdzakelijk uit plantaardige eiwitten zoals bonen en erwten, aangevuld met aardappelen en brood.

Het doel van de in 2020 aangekondigde eiwitstrategie Vlaanderen is om voor een stuk terug te keren naar dit rantsoen. Men wil in ieder geval het evenwicht tussen dierlijke en plantaardige eiwitten terugbrengen in ons menu. Dat heeft zo zijn voordelen. De overconsumptie van vlees heeft immers negatieve effecten op de gezondheid en vlinderbloemigen telen kan een alternatief bieden voor de teelten die nu teren op kunstmest.

Meer eiwitten betekent meer diversiteit in wat er op het land staat en wat er op ons bord terecht komt. De hamvraag blijft: hoe krijg je de consument zover dat hij deze eiwittransitie mee ondersteunt en meer lokaal gekweekte soja, kikkererwten, linzen, bonen en erwten als basisproducten in zijn keuken gebruikt? Smaakvolle variëteiten kunnen als een verrijking worden gezien en ons weg leiden van de focus op een alternatief voor vlees.

In het twaalf pagina's tellende dossier over eiwitten leggen we ons oor daarom te luisteren bij twee pioniers op het vlak van plantaardige vleesvervangers. Ook voor hen is die vraag een zoektocht, maar dat heeft hen nooit in de weg gezeten. Als biosector kunnen we ook hier voorop lopen.

ALEXANDER CLAEYS

Voorzitter BioForum

alexander.claeys@bioforum.be

Bio Actief

Jouw ontmoeting met een dynamische sector

SEPTEMBER 2023, EDITIE 61

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 Claey's, 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 Vandewijngaerden (Verwerkers en keten)

FOTOGRAFIE

Astrid Agemans, Sophie Nuytten

COVERFOTO

Sophie Nuytten

VORMGEVING

We make.

MET DANK AAN

Gaia Firth, Lukas Nijman, Denis De Wilde, Alexis Decampe, Frederik Dossche, Stefaan Deraeve, Rob Renaerts

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.



Inhoudstafel

- 12 **DOSSIER: Eiwitten**
 - De eiwitshift
 - Insectenkweek en algen
 - In gesprek met twee eiwitpioniers
 - Eiwitten in de dierlijke sector
- 23 **Biologische huisdiervoeding**
- 24 **De valse strijd tussen landbouw en natuur**
- 26 **Nevenstromen**
- 28 **Bio in Duitsland**
- 30 **Positieve communicatie**



08

Levende sector



12

DOSSIER

Eiwitten



16

SECTOR IN GESPREK

Stefaan Deraeve & Frederik Dossche

Bio Flash



Nieuwe projectmedewerker

Sinds september heeft BioForum met Liën Romeyns een nieuwe projectmedewerker Landbouw. Zij vervangt Laura van Vooren en zal vooral werken rond pluimvee, varkens en carbon farming. Liën werkte voordien bij de biologische molen de Flietermolen en heeft dus al ervaring in de sector. We heten haar welkom en wensen Laura veel succes met haar toekomstige uitdagingen.

Je kan Liën Romeyns bereiken via lien.romeyns@bioforum.be.

21%

In 11 Nederlandse winkels werden 10 weken lang nudgingtechnieken toegepast op drie biologische groenten met een hoge omloopsnelheid: zoete puntpaprika's, komkommers en tomaten. Daardoor steeg de verkoop van deze bioproducten gemiddeld met 21%. Ook de BioForum-campagne 'De Mooiste Boodschap is Bio' zet in op nudging.



"Wij ijveren voor een lagere btw op bioproducten, want dat zou een gamechanger zijn. Waarom? Omdat het zou leiden tot een gelijk speelveld tegenover niet-bioproducten. Vergeet niet dat de prijs van conventionele producten niet de ware maatschappelijke kosten weerspiegelt, bijvoorbeeld op het vlak van biodiversiteit en onze gezondheid."

PAUL HOLMBECK
OUD-VOORZITTER ORGANIC DENMARK
KNACK.BE – 16 JUNI 2023



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 de biologische fruittelers van de Fruittuin, bierbrouwerij De Wilde Brouwers en biowinkel Färm.

De Fruittuin



WIE?

Gaia Firth & Lukas Nijman

WAT?

Biologisch fruit

WAAR?

Meensel-Kiezegem

AANTAL HECTARE?

7 ha

BIO SINDS?

1990

Twintig jaar geleden begonnen Marcel Stas en Lea Claes het biologisch fruitbedrijf De Fruittuin. Enkele jaren geleden zochten ze een overnemer. In 2019 ontmoetten ze Lukas Nijman en Gaia Firth. Lukas: "We hadden allebei gestudeerd aan het Warmonderhof en waren al actief als biodynamische boeren in Nederland, maar ik kom uit de Antwerpse Kempen en zocht een plek dicht bij huis. Gaia had al ervaring met pitfruit, dus De Fruittuin was voor ons een mooie kans."

Het eerste jaar draaiden Lukas en Gaia mee met Marcel en Lea, daarna kwam het bedrijf

in hun handen. "We hebben zowat alles overgenomen. Niet alleen de boomgaard, maar ook hun afzet. We leveren aan de veiling, maar staan op woensdag met onze eigen producten ook op de markt in Kessel-Lo en op zondag in Heverlee. En we leveren zelf aan biowinkels en pakketbedrijven."

De Fruittuin teelt 13 verschillende appelrassen, heeft daarnaast een klein perceel peren en is dit jaar ook begonnen met kleinfruit. Lukas: "Dat kleinfruit is vooral bedoeld voor onze eigen verkoop. Daarom hebben we bewust gekozen voor late soorten. Zo valt de oogst van het kleinfruit samen met de plukperiode van de appels en peren."

Waarom 13 verschillende appelsoorten? "Wellant, Cox, Elstar, Santana ... elk appelras heeft zijn eigen smaak, structuur en toepassing. Die informatie geven we graag mee aan klanten, iets wat op de markt heel goed kan. Mensen zoeken ook naar bepaalde appeltypes: een frisse of een zachte. Wij kunnen hen helpen. Sommige klanten komen zelfs voor maar één bepaald ras. Die kennis over rassen is jammer genoeg wel aan het verdwijnen. In veel supermarkten koop je tegenwoordig 'rode' of 'zoete' appels. Dat zegt helemaal niets. De ene rode appel is beter voor gebak, de andere om zo te eten."

Tijdens een wandeling door de boomgaard vertelt Lukas met veel passie over bio. "We zien het zo: De Fruittuin beheren we voor de volgende generaties. Bio helpt daarbij. We

kunnen hier bijvoorbeeld geen water geven, maar de al jaren goed beheerde bodem kan dat opvangen. Regen wordt langer vastgehouden en de bomen kunnen de droogte langer aan." De bodem is essentieel in hun verhaal: "Als je je ecosysteem onderhoudt, zal dat op termijn voor jou werken."

Dat wil niet zeggen dat er geen uitdagingen zijn. Lukas: "Er zijn heel veel insecten die ons helpen, maar een aantal zien we liever niet komen. Zo proberen we de populatie van de appelzaagwesp onder controle te houden met witte vanglinten, een experimentele techniek die we dit jaar voor het eerst toepassen. De witte kleur ervan is dezelfde als die van de bloesems, waar de wespen op afkomen. En we geven de nuttige insecten de ruimte: zo zagen we dit jaar lieveheersbeestjes in de brandnetels. Doordat we wat later maaiden hebben ze ons goed geholpen bij de bestrijding van roze appelluizen."

Met zijn 7 hectare is De Fruittuin geen grote teler, maar voor Lukas en Gaia is dat OK. "Wij streven naar een bedrijf op mensenmaat. Zoals het nu is, kan dat. We voelen nog verbinding met het hele bedrijf. Die maat is natuurlijk voor elke ondernemer anders. Wel zijn we volop bezig met onze omschakeling naar een Demeter-gecertificeerd bedrijf. Dat past nog beter bij onze visie op landbouw."

MEER WETEN?

www.defruittuin.be

“De Fruittuin beheren we voor de volgende generaties.”



FOTOGRAFIE
Astrid Agemans



De Wilde Brouwers



WIE?

Denis De Wilde

WAT?

Biologisch bier

WAAR?

Merelbeke

BIO SINDS?

2017



Mensen die eind augustus aanwezig waren op ons netwerkevent Bio2Bio konden al kennismaken met de bieren van De Wilde Brouwers, maar speciaal voor Bio Actief doet Denis De Wilde nog eens zijn verhaal.

"Ik ben afgestudeerd als bio-ingenieur en ben vooral geïnteresseerd in circulaire economie: nieuwe toepassingen vinden voor afvalstromen uit de chemische of voedingsindustrie. Met dat in mijn achterhoofd maak ik ook bier. Ik wil de brouwerij vooral als medium gebruiken om het grote publiek te bereiken met duurzame ideeën."

De Wilde Brouwers ontstond 10 jaar geleden in een garage in Gent. Ooit brouwden ze op de Gentse Feesten bier met afvalwater dat opnieuw tot drinkwater was gezuiverd, maar de brouwerij nam vooral een hoge vlucht na een bezoek bij Bio Bakkerij De Trog: "Zij zochten een toepassing voor hun afvalbroden. Al grappend zei ik dat je daar bier mee kon maken. Zaakvoerder Peter was enthousiast en stapte vervolgens mee in het bedrijf.

Het bier op basis van dat afvalbrood heet toepasselijk 'Oud Brood'."

Op dat moment koos de brouwerij ook voluit voor bio. Denis: "Als bio-ingenieur wist ik wel wat bio inhield. Het is een goed verhaal, maar ik probeer dat verhaal nog vollediger te maken. Zo brouwen we met gezuiverd regenwater. Water lijkt me een van de uitdagingen

van de toekomst, ook daar probeer ik mijn steentje bij te dragen. Zo zit ik in een denktank van de watermaatschappijen om te kijken hoe we binnen nu en 50 jaar onze toegang tot water kunnen blijven garanderen."

Naast brood is Denis geïnteresseerd in nog andere nevenstromen. "We hebben ook al

wel eens bier gemaakt met wortels. Sappen, krieken, ... als een ondernemer ergens een afvalstroom van heeft, kan hij altijd eens contact met ons opnemen. Wie weet kunnen we er wel mee aan de slag." Omdat De Wilde Brouwers mout aankoopt bij de mouterij is er weinig rechtstreeks contact met boeren. Ook daar staat Denis voor open: "Het zou tof zijn om samen te werken met een biooer die gerst teelt in de Zwalmstreek."

“Er zit nog heel veel vakmanschap in de biosector.”

Wat hem vooral aanspreekt in bio is de passie waarmee mensen bezig zijn met hun product. "Er zit nog heel veel vakmanschap in de biosector, dat zie ik graag. Ook wij proberen dat te doen. Daarnaast is het belangrijk om de connectie met de natuur te blijven houden, ook in een gecontroleerd proces als bier maken. Ook dat vind ik terug in bio." Hij brengt die connectie in de praktijk en is nu bezig om 'wilde' bieren te maken: bier dat ligt te rijpen op eikenhouten vaten en waarbij het proces minder gecontroleerd wordt.

Denis is trots op wat hij doet: "We zijn niet groot, maar ons verhaal slaat aan. Zo liggen onze bieren in biologische supermarkten en brouwen we ook onder private label. Elk jaar groeien we een beetje, en dat in een zeer competitieve markt als bieren. We doen ook wat export en willen nog verder focussen op horeca. Daarnaast blijf ik zoeken naar manieren om als brouwerij verder te verduurzamen, van het opvangen en hergebruiken van CO² tot een verdere valorisatie van afvalstromen."

MEER WETEN?

www.dewildebrouwers.be



FOTOGRAFIE
Astrid Agemans

Färm



WIE?

Alexis Descampe

WAT?

Biowinkel

WAAR?

Overijse

BIO SINDS?

2012

Sinds 2012 is er in Overijse een biowinkel van de keten Origin'O, maar midden juni 2023 werd die omgevormd tot een filiaal van Färm. Alexis Descampe, algemeen verantwoordelijke voor de Färm-winkels, licht toe: "Vorig jaar sloot Färm zich aan bij Biotope, een netwerk waar ook Biofresh, Ekoplaza, Origin'O en BioStory deel van uitmaken. Er is voor gekozen om de Vlaamse winkels onder Ekoplaza te laten verdergaan, terwijl de Waalse en Brusselse winkels onder de noemer Färm blijven bestaan."

Overijse is dus een uitzondering? Alexis: "Klopt. Qua karakter sluit deze winkel meer aan bij het imago van Färm. Het is meer een gemoedelijke marktplaats met een authentieke sfeer. Bovendien liggen we in de rand van Brussel en komt er hier een meertalig publiek winkelen."

Samen met de naamsverandering veranderde ook de winkel. De oppervlakte werd iets kleiner, en er is gekozen voor één in- en uitgang. "Zo hebben onze medewerkers aan de kassa een beter overzicht over de winkelvloer. Onze afdeling groenten en fruit ligt ook vlak naast de kassa. Het is het hart van onze winkel, samen met het bulk-aanbod, dat enorm is uitgebreid. Er is ook een verschuiving naar een echt Färm-assortiment."

Alexis is best wel fier op het werk dat Färm steekt in het screenen van producten. Daarvoor gebruiken ze de Färmoscoop, een tool die gebouwd is op de waarden van de Färm-winkels. "Klanten vinden die score op het etiket in de rekken. We werken met 11 duurzaamheidscriteria. Bio is de basis. We kiezen ook bewust voor merken die niet beursgenoteerd zijn. Andere aspecten zijn bv. Belgische origine, verpakkingsvrij, fair trade, vegan, ... Producten in ons assortiment scoren gemiddeld 5 punten. De helft scoort dus hoger."

"We werken met 11 duurzaamheidscriteria, maar bio is de basis."

Het assortiment van Färm is dus een vertaling van hun engagementen en die willen ze ook zo goed mogelijk communiceren naar hun klanten. "Voor groenten en fruit communiceren we bijvoorbeeld elke week het aandeel van Belgische origine, dat varieert uiteraard. Soms is het 40%, maar in volle productieperiode kan het 80% zijn. Waar er voldoende Europees aanbod is tijdens het hoogseizoen, zullen we nooit aankopen buiten Europa, zelfs wanneer dit betekent dat er af en toe een stockbreuk is. Appels uit Zuid-Amerika komen er dus niet in."

Lokaal is voor Färm belangrijk, maar het is geen starre blinde regel. "Een lokaal product moet zinvol en logisch zijn. Lokaal geproduceerde rijstwafels zijn iets minder logisch, zeker als een klein productievolume of inefficiënte logistiek ook betekenen dat de

prijs buiten verhouding is. Elke stap moet een correcte toegevoegde waarde hebben. Bio heeft immers al de perceptie duur te zijn, en die perceptie willen we wegwerken. Bio is over het algemeen niet duurder dan de A-merken blijkt uit de vergelijkingen die we zelf af en toe maken met gekende gangbare producten. Soms is een bioproduct van dezelfde kwaliteit zelfs voordeliger."

Ook gerante Alexandra Bouclier is tevreden met de doorgevoerde wijzigingen: "Het is fijn om in een winkel te werken waar het engagement duidelijk is."

MEER WETEN?
stores.farm.coop



FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten

Wilt u voor BIO gaan?

Onze BIO experts zijn er om u te helpen.
Wij bieden u begeleiding op maat.



Met deze 4 stappen bent u BIO.
Scan hier, ga op onze website
en contacteer ons!



CERTISYS®, Belgische pionier in biocertificatie. info@certisys.eu - 09/245.82.36 - www.certisys.eu



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.

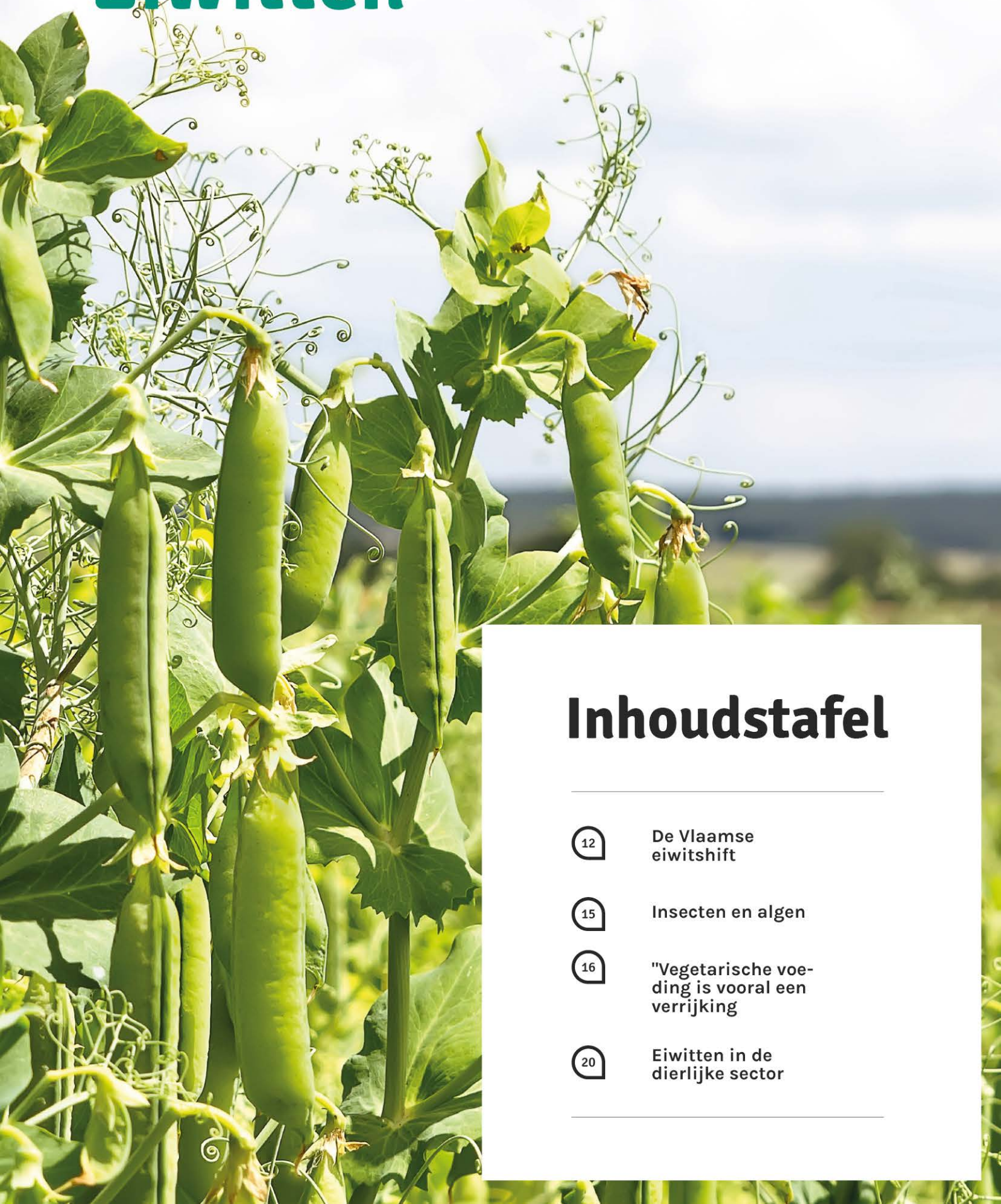
INTERESSE OM ZELF OOK BIOGARANTIE TE WORDEN?

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



Dossier

Eiwitten



Inhoudstafel

12

De Vlaamse
eiwitshift

15

Insecten en algen

16

"Vegetarische voeding is vooral een verrijking

20

Eiwitten in de
dierlijke sector



De Vlaamse eiwitshift

Eiwitten worden de komende jaren een belangrijk thema in de Vlaamse landbouw en voedingsindustrie. Vlaanderen heeft een hele eiwitstrategie opgezet om de uitdagingen van onze voedselproductie aan te pakken.



VOOR WIE?

De hele biosector

En van de grote debatten van onze tijd is waar het naartoe moet met onze voedselproductie. Die staat immers onder druk, o.m. door klimaatverandering en de afnemende biodiversiteit. Ook de Vlaamse overheid ziet dat er nood is aan een plan, en dus werd in het Vlaamse regeerakkoord het idee van een voedselstrategie opgenomen. In november 2022 was het zover: toen werd op de Vlaamse Voedseltop de Voedselstrategie voorgesteld. De Voedselstrategie is een huis met vele kamers, maar een van de grotere thema's die aan bod komen zijn eiwitten.

Eiwitten maken een cruciaal deel uit van de menselijke en dierlijke voeding. We halen ze uit vlees, vis, eieren en melkproducten, maar ook uit graanproducten, peulvruchten, noten en in mindere mate uit groenten en aardappelen. Alleen staat het huidige model van eiwitproductie en -consumptie wereldwijd onder druk. Voedselzekerheid, milieu-im-

pact en volksgezondheid: de uitdagingen zijn niet min.

Met de Voedselstrategie komt een engagement van de hele voedingsketen om hier samen met het beleid en de kenniscentra mee aan de slag te gaan. Ook in de biosector is dit een belangrijk thema. Sterker nog: op sommige vlakken lopen we hier voor en kijkt de rest van de landbouw naar hoe wij bepaalde dingen aanpakken. Denk aan begrippen als mengteelten en lokale soja.

Vlaamse eiwitstrategie

Naast de Vlaamse Voedselstrategie is er dus sinds eind 2022 ook een Vlaamse eiwitstrategie. Die is bedoeld voor de hele landbouw- en voedingssector, en bestaat uit 6 pijlers:

1. Duurzaam diervoeder

Vandaag komt heel wat eiwitrijk diervoeder uit Zuid-Amerika en de Verenigde Staten. Dat heeft heel wat negatieve effecten. Vlaanderen wil dat boeren zelf meer eiwitrijk diervoeder produceren in de vorm van veldbonen, erwten, lokale soja, klaverrijke graslanden en mengteelten. Tegen 2030 moet alle soja in de Belgische diervoederin-

dustrie een duurzaamheidslabel hebben en moet de helft van de gebruikte grondstoffen voor veevoeder bestaan uit nevenstromen van de voedings- en biobrandstoffenindustrie.

2. Duurzame dierlijke productie

De veehouderij heeft in Vlaanderen een te grote impact op klimaat, milieu, biodiversiteit en water. Die moet naar beneden. Vlaanderen kiest hier voor nieuwe verdienmodellen en afzetmarkten, van biologische veeteelt over korteketenverkoop tot energieproductie.

3. Meer plantaardige eiwitten

De Vlaamse landbouw kan niet alleen meer eiwitgewassen voor dierlijke consumptie produceren, maar ook voor menselijke consumptie. Voor eiwitrijke teelten als soja en quinoa moeten er daarom nieuwe ketens ontwikkeld worden die de landbouwers afzet-zekerheid kunnen bieden.

4. Meer nieuwe eiwitten

Nieuwe eiwitbronnen hebben een plaats in veevoeding, menselijke voeding en in de biogebaseerde economie. Denk maar aan insecten, algen, eendenkroos, microbiële eiwitten uit schimmels en bacteriën,



FOTOGRAFIE
Frank Toussaint

cellulaire eiwitten zoals kweekvlees, eiwitten die gewonnen worden uit biomassa-reststromen uit de agrovoedingsketen. Vlaanderen moet een hotspot worden op het gebied van kennis, productie en verwerking van deze 'nieuwe' eiwitten.

5. Meer productdiversiteit

Consumenten moeten in de winkel kunnen kiezen tussen een breed gamma aan smakelijke, veilige en hoogwaardige eiwitproducten. Hierbij speelt ook de eventuele verwerking van eiwitbron naar -product een belangrijke rol.

6. Duurzame eiwitconsumptie

Een gezond en duurzaam voedingspatroon omvat ook een gezonde, diverse, milieuverantwoorde en lokale eiwitconsumptie. Dierlijke eiwitbronnen hebben daar een plaats in, maar een verschuiving naar meer plantaardige en alternatieve eiwitbronnen is noodzakelijk.

De meeste van deze pijlers zijn ook van toepassing voor de biosector, en soms, zoals de vraag om meer duurzame dierlijke productie, is biologische landbouw gewoon de oplossing.



Blijven opletten!

Hoewel we als biosector de Vlaamse eiwitstrategie toejuichen, zien we dat deze ook kan leiden tot voeding die nog verder van onze principes af staat. Zo is een van de pijlers in de eiwitstrategie nieuwe eiwitten, een thema waar veel onderzoeksprojecten op inzetten. Niet al deze nieuwe eiwitbronnen stroken met de basisprincipes van bio. Zo ligt de productie van bijvoorbeeld kweekvlees zo ver verwijderd van de basisprincipes dat het eerder een bedreiging vormt voor bio. Ook eiwitten op basis van fermentatie kunnen alleen maar als de voedingsbodem biologisch is.

Plan van aanpak

Om deze zes pijlers te realiseren is er een actieprogramma. Een eerste set acties werd in 2022 gekozen. Elk jaar wordt er gekeken naar de voortgang en eventueel bijgesteld of aangevuld. In totaal omvat het actieprogramma 76 acties. Hiervan staan 32 acties volledig op conto van de Vlaamse eiwitstrate-

gie. Ze zouden er niet geweest zijn zonder de strategie. De overige 44 acties zijn relevante acties die uitgevoerd worden door minstens een van de partners van de eiwitstrategie, met een rechtstreekse link naar minstens een van de doelstellingen van de eiwitstrategie.

32 verschillende partners of partnerschappen nemen de lead om één of meerdere acties uit te voeren. De Vlaamse eiwitstrategie is en blijft dus een mooie samenwerking tussen vele Vlaamse partners uit de sector, het beleid en het onderzoek. Tussen deze partners zitten heel wat biobedrijven. Ook BioForum is een van de betrokken partijen en wil meebouwen aan deze strategie.

MEER WETEN?

Wil je meer weten over de Vlaamse eiwitstrategie? Bezoek de bijhorende website op <https://lv.vlaanderen.be/beleid/vlaamse-kost/eiwitstrategie>.

Eiwitprojecten met bio



In de Eiwitstrategie van de Vlaamse overheid staan 42 onderzoeksprojecten vermeld, die allemaal rechtstreeks gelinkt kunnen worden aan een of meerdere doelstellingen uit de eiwitstrategie. Bij een aantal van deze projecten zijn ook biobedrijven betrokken. Die projecten lijsten we hieronder op.

Duurzame consumptie EEN BOON VOOR A

Om de consumptie van duurzame eiwitten te stimuleren, moet de hele keten samenwerken. Dit project wil een duurzame eiwitshift in en rondom Antwerpen realiseren door een diversiteit aan actoren te betrekken op lokaal niveau. De uitvoerders van dit project willen de afzet van duurzame eiwitproducten verhogen door een verzekerde productafzet van eiwitrijke gewassen voor de producent. Daarnaast willen ze ook grootkeukens en horeca bijstaan met advies, in de hoop op die manier ook de lokale vraag te laten toenemen.

PEUL-CHAIN

Dit project onderzoekt het groeipotentieel van peulvruchten, zowel naar productie als consumptie toe. De betrokken partijen willen de lokale teelt, verwerking en consumptie van peulvruchten in Vlaanderen stimuleren via kennisdeling en sensibilisering, met als doel de 'early adopter/follower'-landbouwer aan te zetten om peulvruchten te telen, én een breder publiek dan de bewuste consument aan te zetten tot consumptie van peulvruchten.

Meer plantaardige eiwitten KIKET

Kikkererwten zijn vandaag razend populair en kennen verschillende toepassingen. Alleen is de kostprijs van de lokaal geteelde kikkererwt beduidend hoger dan de huidige wereldmarktprijs. Het project KIKET wil de Vlaamse kikkererwteelt verder optimaliseren en de toepassingsmogelijkheden onderzoeken. Is de rest van de keten bereid om over te schakelen naar een Vlaamse kikkererwt, hoeveel wil ze ervoor betalen en welke toepassingen zijn er mogelijk?

LOCOSOY

Onder LoCoSoy verenigen telers, verwerkers en retailers zich tot een projectconsortium dat een totale duurzame en lokale keten van soja wil realiseren. Problemen zoals de opschaling naar de (biologische) praktijk en het verzekeren van een afzetmarkt spelen parten bij het tot stand komen van lokale en duurzame productie. Door het uitwerken van verschillende verdienmodellen komt er een rendabele samenwerking tussen de betrokken ketenactoren tot stand en kan dit project op termijn ook model staan voor de verwerking van andere lokaal geteelde eiwitgewassen, zoals veldbonen, lupinen of erwten.

PEAPACT

Het project PeaPact onderzoekt mogelijkheden om de gele erwt lokaal te telen en te verwerken tot allerlei voedingsproducten, van vleesvervangers tot plantaardige dranken. Ondanks de interesse van voedingsbedrijven is de teelt van gele erwt momenteel beperkt in Vlaanderen. Toch is dit gewas nutritioneel en technologisch interessant vanwege zijn hoge eiwit- en vezelgehalte, interessant aminozuurprofiel en neutrale kleur en smaak. Teeltonderzoek en voldoende afzet zijn enkele pijnpunten waar de opschaling van deze teelt mee af te rekenen heeft. Ook is verder onderzoek nodig naar de verwerking en de verwachtingen bij de consument.

MEER WETEN?

Je vindt alle onderzoeksprojecten op de website van de Vlaamse overheid. <https://lv.vlaanderen.be/subsidies/scholen-groeperingen-vzws-organisaties/projecten-relevance-2021/projecten-realisatie>.

Of scan de QR-code





Insecten en algen als eiwitbron

In de zoektocht naar alternatieve eiwitbronnen hebben insecten en algen een groot potentieel, ook in bio.



VOOR WIE? De biosector

Voedingsmiddelen met insecten vallen in de categorie 'novel foods'. Dat betekent dat ze pas op de markt kunnen komen na goedkeuring door de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid (EFSA). Ondertussen zijn 4 insectenproducten toegelaten: de meelworm, de huiskrekel, de Afrikaanse treksprinkhaan en de kleine meelworm.

Ook in de vorm van diervoeder zijn insecten nog niet zo heel lang toegelaten. Dat heeft alles te maken met de gekkekoekenziekte die in de jaren 1990 zorgde voor een ban op dierlijke eiwitten in veevoer. Ondertussen is deze ban gedeeltelijk opgeheven. Insecten hebben een interessant potentieel als diervoeder. Ze kunnen een bron van lokaal geproduceerd hoogwaardig biologisch eiwitvoer zijn. Zeker in de biosector, waar er nog steeds een tekort is aan bio-eiwitvoer voor pluimvee en varkens.

Insecten kunnen daarnaast ook afvalstromen uit de landbouw en voedingsindustrie valoriseren. Dat is een meerwaarde, al brengt het ook specifieke uitdagingen met zich mee. Echte afvalstromen zoals mest zijn vooralsnog niet toegestaan als voeder voor insecten.

Insecten worden dus gevoederd met reststromen die ook voor vee kunnen dienen. Denk aan bierdrif, melasse, wei, aardappelstoomschillen of olieperskoeken. In de biologische productie worden de weinige gecertificeerde reststromen al gebruikt voor biologisch veevoer. Bio-insectenkweek zou dus kunnen leiden tot ongewenste concurrentie om bio-reststromen.

Op dit moment zitten de regels voor de biologische productie van insecten in de ontwerpfasen. Een van de discussies gaat dan ook over het voer van de insecten en hoe groot het aandeel 'lokaal' en 'bio' moet zijn in dat voer. Sommige lidstaten stellen voor om het aandeel bio-voer voor insecten te reduceren tot 50%, zodat de bio-reststromen die nu gebruikt worden voor biologische varkens of kippen niet ingezet worden als voeder voor bio-insecten.

Biologische algen

Naast insecten staan ook microalgen in de schijnwerper als duurzame bron van eiwitten. Deze eencellige microscopische algen, ook wel fytoplankton genoemd, worden wel eens gezien als de biefstuk van de toekomst. Ze bevatten dan ook veel hoogwaardige voedingsstoffen en worden vandaag al veel als voedingssupplement verkocht in de vorm van spirulina en chlorella.

Voor algen bestaan al wel regels in de bio-verordening, zowel voor de teelt als voor de vergaring in het wild. Die gelden zowel voor micro- als voor macroalgen; die laatste zijn beter bekend als zeewier. Vandaag worden bio-microalgen voor de overgrote meerderheid geïmporteerd uit China.

Algen kunnen in open zoet water of zeewater gekweekt worden. Voor microalgen bestaan ook gesloten kweeksystemen, zogenaamde fotobioreactoren. Daarbij worden licht, CO₂ en nutriënten gebruikt voor fotosynthese. Momenteel is het in de biowetgeving nog verboden om CO₂ als nutriënt te gebruiken, maar er ligt een dossier bij de Europese Commissie om dat wel toe te laten. Dan zouden ook biologische microalgen in zo'n gesloten systeem gekweekt kunnen worden. Zo zou het bijvoorbeeld mogelijk worden om CO₂ die vrijkomt bij het gistingproces van bier af te vangen en daar microalgen mee te kweken.

MEER WETEN?

Voor vragen of extra info kan je terecht bij onze adviseur wetgeving Annick Cnudde annick.cnudde@bioforum.be.



EERLIJK



ECOLOGIE



GEZONDHEID

SECTOR IN GESPREK

"Vegetarische voeding is vooral een verrijking"

Al sinds de jaren 1990 leggen voedingsbedrijven La Vie Est Belle en De Hobbit de focus op plantaardige biovoeding. Bio Actief had een gesprek met pioniers Stefaan Deraeve en Frederik Dossche over hoe het bio- en veggelandschap in die 30 jaar is veranderd.



VOOR WIE?

De hele biosector

Stefaan Deraeve (La Vie Est Belle) en Frederik Dossche (De Hobbit/Abinda) begroeten elkaar hartelijk op onze plaats van afspraak, het provinciaal domein Bulskampveld in Beernem. Beiden zijn ze al decennia actief in de biosector en dus hebben hun paden elkaar al vaker gekruist. Niet alleen zijn ze beiden pioniers in de plantaardige voeding, de dagelijkse leiding van hun bedrijven is intussen in handen van de volgende generatie. Dat maakt van dit gesprek automatisch ook een terugblik.

Hoe zijn jullie destijds met plantaardige voeding in aanraking gekomen?

Stefaan: "Mijn vrouw en ik hebben een tijd in Afrika gewoond. Omdat er weinig vlees beschikbaar was, schakelden we over naar plantaardige voeding. Meteen merkten we wat voor een verrijking dat was. Eens je vegetarische voeding kent, kan je dat niet meer ontkennen. Om Herr Seele te citeren: 'Het verschil tussen iemand die vegetarisch eet en iemand die dat niet doet? Een vegetariër heeft daar altijd bewust voor gekozen.' Weer thuis zijn we plantaardig

blijven koken. In 1992 kregen we de kans om wat zelfgemaakte vegetarische producten in de winkel van Bio Bakkerij De Trog te leggen. Geen half jaar later stond er een verdeler aan onze deur. We zijn toen met veel enthousiasme in het ondernemerschap gestapt, een ontdekkingstocht met veel vallen en opstaan.

En bij jou Frederik?

Frederik: "In 1996 raakte ik aan de praat met de toenmalige zaakvoerder van De Hobbit. Ik zat in een sabbatical en kende niets van biologische of vegetarische voeding, maar toen ik zag hoe tempeh gemaakt werd, was ik meteen enthousiast. Tot op vandaag vind ik dat het mooiste voedingsproduct dat er bestaat. Ik ben er dan stelselmatig ingerold: eerst beginnen meewerken en uiteindelijk heb ik het bedrijf overgenomen."

Was de keuze voor bio even vanzelfsprekend als de keuze voor plantaardige voeding?

Stefaan: "Ik leerde bio kennen via de groentekraam van De Hogen Akker op de markt in Brugge. Ik hoor het bioboer Rolle De Bruyne nog zeggen: 'In mijn bedrijf kan je van de grond eten.' Dat was voor mij een eye-opener. De waardengedrevenheid die al in ons zat, werd toen wakker gemaakt. Sindsdien is bio een levenshouding."

Frederik: "Ik ben de biowereld vooral ingerold omdat ik tempeh zo'n fijn product vond. Maar stap voor stap leer je het systeem dat erachter zit beter kennen. En al snel werd bio inderdaad een evidentie."

Beschouwen jullie jezelf als pioniers?

Stefaan: "We hebben zeker mee gebouwd aan het begrip voor bio en plantaardige voeding in Vlaanderen, maar in de jaren 1980 had je natuurlijk ook al voedingswinkels die bv. eigengemaakte seitan aanboden. Dat waren de echte pioniers."

Frederik: "De biosector was in die beginjaren erg ongestructureerd, maar er was een grote verbondenheid en veel onderling contact. Wij leverden de eerste jaren nog zelf aan die winkels, dat zorgde voor mooie gesprekken."

Stefaan: "Het was een heerlijke tijd. Ondanks alle knelpunten, bochten, faillissementen, ... wens ik aan de generatie die er aan komt diezelfde verbondenheid toe die wij toen voelden in onze sector."

In hoeverre is de markt voor biologische plantaardige voeding sindsdien veranderd?

Stefaan: "In de jaren 1990 kende een behoorlijk deel van de mensen niet eens het onderscheid tussen biologisch en veggie. Beide producten werden beschouwd als 'anders'. Er was ook



wel wat weerstand: mensen vroegen me soms waarom ik zo moeilijk deed met dat vegetarisch eten. Waarom doe je niet gewoon? Voor de duidelijkheid: ons verhaal is nooit een anti-vleesverhaal geweest. Laat mensen die graag vlees eten dat vooral doen. Onze boodschap is dat vegetarische voeding een verrijking kan zijn. Vandaag bestaat er veel meer respect voor. Dat is een natuurlijke evolutie geweest: een generatie tieners die zich als vegetarisch wilden profileren heeft intussen gezinnen waar veggie normaal geworden is."

Frederik: "Een belangrijke ontwikkeling voor onze sector was ook de komst van Bio-Planet. Dat leverde in het begin felle discussies op in de sector. Moesten we wel leveren aan zo'n grote speler? Er was een goedbedoelde angst dat de boodschap van bio ondergesneeuwd zou geraken."

Stefaan: "Natuurlijk bestaat dat gevaar. Hoe groter je als sector wordt, hoe diffuser je boodschap. Maar ik gebruik graag het beeld van celdeling: als je kern goed zit, dan blijf je ook overeind wanneer er meerdere cellen komen."

Frederik: "Je doet als biologisch ondernemer niet gewoon aan handel, maar bent ook bezig met de positieve effecten op mens en planeet. Misschien is dat wel de boodschap die wij, met onze grijze haren, moeten brengen aan nieuwe ondernemers: verlies die kern niet uit het oog. Tegelijkertijd moet iedereen die weg op zijn eigen ritme bewandelen."

Stefaan: "Klopt, het is niet aan ons om het vingertje op te steken. Wij wisten het ten slotte ook niet, wij probeerden ook maar dingen uit. Maar wel kunnen we met passie vertellen over ons traject en zo misschien mensen inspireren."

Vandaag zijn heel wat vegetarische producten in de winkel ultrabewerkt. De biowetgeving is daar altijd wat strenger in geweest. Voelde dat aan als een hindernis?

Frederik: "Die wetgeving is nodig, al is het maar om bio te beschermen. Wist je dat ze is ontstaan omdat Danone een product op de markt bracht dat "bio" heette, maar met de bioprincipes niets te maken had? Verder is zo'n lastenboek een zoektocht waar de bio-sector een evenwicht probeert in te vinden. In elke wetgeving zit een zekere willekeur, het is nooit een zwart-witverhaal. Bepaalde additieven of handelingen helpen misschien, maar verzaak je dan niet aan je principes?"

Stefaan: "De biowetgeving is voor mij een hulpmiddel. Je kan voor bio kiezen omdat

het een markt is, maar voor ons is dat ruim onvoldoende. We zien het lastenboek als startpunt in plaats van eindpunt. Dat is de visie die we willen uitdragen, ook richting de overheid. Ik ken genoeg ondernemers die biologisch willen werken, maar zich laten tegenhouden door de controlekosten. Stel je voor dat de overheid die kosten op zich zou nemen, op voorwaarde dat een bedrijf waardengedreven stappen vooruit blijft zetten? Dat zou bio zeker helpen groeien en tegelijkertijd ruimte vrijmaken om te investeren in waardengedreven bio. Met de nodige politieke wil moet dat budgettair ook mogelijk zijn."

Vlaanderen streeft in zijn eiwitstrategie niet alleen naar meer plantaardige voeding, maar ook naar meer lokale eiwitgewassen. Welke rol kunnen voedingsbedrijven daarin spelen?

Frederik: "We hebben al vaak samengewerkt met lokale boeren voor de teelt van o.a. lupines en kikkererwten. Boeren vinden het vooral belangrijk dat wij een stabiele prijs kunnen bieden. Alleen als iedereen zijn boterham kan verdienen, kan je samen iets opbouwen. Ik vind die rechtstreekse samenwerking tussen de verschillende schakels erg waardevol en heb nieuwe medewerkers steeds ingeprent dat langetermijndenken minstens even belangrijk is als de prijs die je betaalt voor een grondstof."

Stefaan: "Voor ons vallen die lokale projecten onder pionierschap, want dat staat allemaal nog in de kinderschoenen. Mijn mond is al een paar keer opengevallen als ik hoor voor welke uitdagingen boeren staan. Die lokale eiwitbronnen zijn voor hen ook economisch minder rendabel: minder hectares en minder volume. Dat moet je dus opvangen. En dat is



“Stel je voor dat de overheid de biocontrolekosten op zich zou nemen op voorwaarde dat een bedrijf waardengedreven stappen vooruit blijft zetten.”

niet het enige knelpunt. Zo kost lokale soja het dubbele van de marktprijs. Hoe krijg je retailers en consumenten mee in dat verhaal? Het afgelopen jaar heeft bewezen hoe gevoelig consumenten zijn over prijszetting."

Frederik: "Ik vind de communicatie naar consumenten ook belangrijk, maar dat is een grote uitdaging."

Hoe kan de overheid hier op anticiperen?

Stefaan: "Vandaag lopen projecten rond de ketenontwikkeling van lokale eiwitten als quinoa of gele erwt 2 of 3 jaar, maar op zo'n korte termijn is het vaak onmogelijk om iets te bereiken. De projecten lopen ook naast elkaar. De politiek zou meer op de lange termijn moeten denken, al is dat wellicht niet zo makkelijk uit te leggen aan kiezers."

Frederik: "Ik vind de manier waarop Nederland het aanpakt een voorbeeld. Zij werken met zogenaamde productschappen, die over de keten heen werken. Bij ons zit je met verschillende schakels, verschillende projecten. Dan wordt het moeilijk."

Hoe voelt het om jullie bedrijven door te geven aan de volgende generatie? Hoe zien jullie de toekomst?

Frederik: "Mijn hart ligt nog steeds in mijn bedrijf, maar ik wil de nieuwe generatie ook de ruimte geven. Onlangs zijn Abinda, De Hobbit en De Paddestoel gefusioneerd, en mijn dochter Astrid staat nu samen met Thierry Molenaar aan de leiding. Ik geef nog wel advies als ze me er om vragen, maar probeer me er niet te veel mee te bemoeien."

Het is belangrijk dat ze blijven vasthouden aan de waarden van bio, al zie ik ook steeds meer initiatieven die niet biologisch gecertificeerd zijn maar wel die waarden uitdragen. Bio en niet-bio groeien naar elkaar toe. De plantaardige sector is ook heel breed gewor-



“Ik vind rechtstreekse samenwerking met boeren erg waardevol.”

den, en er zitten mensen in met verschillende achtergronden. Dat maakt het boeiend.”

Stefaan: "Ik geloof dat we naar nog minder bewerkt voedsel moeten. Natuur draait niet alleen om de productie van nutriënten. De vitaliteit van gewassen speelt ook een rol, maar dat aspect is een stuk minder zichtbaar. Ik geloof dat je door er zo naar te kijken

automatisch bij een duurzamere vorm van voedselproductie zal uitkomen.

Ik heb het gevoel dat ik er nog middenin sta. Ik ervaar dagelijks dat bio concreet en oplossingsgericht is en dat kan bedrijven die niet met bio bezig zijn positief inspireren. Op zich niet zo onlogisch. Ik heb nooit het gevoel gehad dat wij per se

innoverend bezig waren. Ik zette gewoon verder wat de echte pioniers hadden opgestart. Veel moeilijker dan dat was het niet: duurzaamheid als een proces van zichzelf steeds verbeteren.”

Frederik: "Daar ben ik het mee eens. Eigenlijk is onze boodschap altijd heel eenvoudig geweest.”

OPLEIDINGEN BIOLANDBOUW



Starterscursus type A

Algemene vestigingscursus (100u)

De vestigingscursus is een algemene cursus, speciaal afgestemd op al wie zich voorbereidt op een vestiging in de land- en tuinbouw. Er komen diverse thema's aanbod zoals:

- Algemene wetgeving
- Bedrijfsovername
- Structuren in de land- en tuinbouw
- VLIF-steun
- Premie
- Kennis inzake nieuw GLB



Starterscursus type B

Biologische landbouw (60u)

Tijdens deze praktische specialisatieopleiding worden de basisprincipes van biologische landbouw uitgelegd aan de hand van praktijkvoorbeelden en diverse lesthema's waaronder:

- Permacultuur
- Agroforestry
- Omschakelen naar BIO
- BIO-wetgeving
- Composteren
- Organische stof en bodembeheer

Starterscursus type C

Fytolicensie P1, P2 of P3

Voor het gebruik van professionele biologische gewasbeschermingsmiddelen is het behalen van een fytolicensie nodig. Met een fytolicensie P2 (60 uur opleiding) kunnen deze producten aangekocht en gebruikt worden.



Neem contact met ons op
NAC vzw - Industrieweg 53, 8800
Roesselare - 051/26 08 30

NAC
Nationaal Agrarisch Centrum
partner in agrovorming





ZORG



ECOLOGIE

ONDERZOEKENDE SECTOR

Eiwitten in de dierlijke sector

De eiwittransitie heeft het meeste impact op de veehouderij. Niet alleen de productie van dieren moet duurzamer, ook voor diervoeders zijn er stappen nodig. Zelfs in de biosector is dat een uitdaging, maar verschillende onderzoeksprojecten zoeken naar oplossingen.

FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten



VOOR WIE?

Bioboeren

De Vlaamse eiwitstrategie spreekt van duurzaam geproduceerd diervoer: denk aan lokale, circulaire productie en minder uitstoot van stikstof en fosfor. Maar ook de dierlijke productie zelf moet duurzamer, met minder emissies en nieuwe afzetmogelijkheden op lokaal niveau.

Die focus slaat mooi aan bij wat de biosector wil. We rijden wat dat betreft op kop van het peloton, maar de finish is nog niet in zicht. Ook voor bioboeren zijn er grote uitdagingen. De regionale eiwitvoorziening en voederautonomie moeten omhoog, zonder dat dat leidt tot een verhoogde uitstoot. Dat kan bijvoorbeeld door restproducten uit de voedingsindustrie te gebruiken, maar daar hinken we als sector dan weer wat achterop. En hoe zorg je ervoor dat dieren hun plaats in het landschap krijgen zonder concurrentie te zijn voor de teelt van gewassen voor menselijke consumptie? Verschillende onderzoeksprojecten gaan met die uitdagingen aan de slag. We lichten er enkele lopende projecten uit.

Rundveehouderij

De biologische rundveehouderij (melk- en vleesvee, melkgeiten) kent het hoogste aandeel lokaal geteeld ruwvoeder, maar neemt ook de grootste oppervlakte in Vlaanderen in. De focus ligt hier op de optimalisatie van eiwitgewassen en het reduceren van ammoniakuitstoot.

- **Mengteelten als eiwitbron, welke variabelen bepalen het aandeel vlinderbloemigen?**

In dit door het CCBT gefinancierde project wil men de oorzaken van een wisselend aandeel vlinderbloemigen in een mengteelt achterhalen, zodat veehouders en akkerbouwers hier rekening mee kunnen houden. Via 75 proefvelden zullen de verschillende parameters in kaart gebracht worden.

- **Klimaatrobuuste ruwvoederproductie**

De steeds extremere weersomstandigheden vragen om alternatieve klimaatrobuuste voedergewassen, zoals droogtetolerante maaimengsels, sorghum, luzerne en esparcette en winterkroon. De resultaten van dit CCBT-

onderzoek zijn veelbelovend, maar er is nog nood aan meer praktijkkennis op het vlak van teelt.

- **Toasten van veldbonen en erwten voor een betere voederwaarde**

Door veldbonen (mobiel) te toasten verhoogt de DVE-waarde, zodat ze in het rantsoen de plaats kunnen innemen van soja en koolzaadschilfers. Een veelbelovende piste, maar verder onderzoek is nodig.

- **SOME BIO: afbouw van soja en de ecologische voetafdruk verkleinen**

In deze pas opgestarte operationele groep zoeken vier melkveehouders onder coördinatie van BioForum hoe ze soja kunnen afbouwen zonder de methaanemissie te verhogen. Dat laatste is nodig, want door uitloop- en openstalsystemen is het voor de biosector geen sinecure om de uitstoot te verminderen. Dankzij de samenwerking met het ILVO Klimrek-project krijgen we inzicht in de klimrekmethodiek die afnemers en overheid hanteren. Samen met de onderzoekers kunnen we zo ook

aanpassingen in lijn met de biologische bedrijfsvoering uitwerken.

- **Ammoniakreducerende maatregelen voor biologische herkauwers in beeld**
Dit CCBT-project zoekt samen met veehouders naar bron- en systeemgerichte ammoniakreducerende technieken en maatregelen op maat van de biosector en het individuele bedrijf. Potentiële technieken en maatregelen moeten breed toepasbaar, low cost en effectief zijn. Ze moeten voldoen aan het biologisch lastenboek, maar ook de biologische principes volgen.

Pluimvee

De Vlaamse biologiekippensector wordt gekenmerkt door heel intensieve pluimveebedrijven die voeders voornamelijk aankopen bij veevoederbedrijven, en korteketenbedrijven die kippen houden als neventak en eerder weinig eigen ruwvoer telen. Pluimveehouders kunnen hun aankoop wel sturen, maar hebben een

“Pluimveehouders hebben een eerder beperkte rol in de eiwittransitie.”

eerder beperkte rol in de eiwittransitie. De uitdaging ligt vooral in de samenwerking tussen Vlaamse veevoederbedrijven en akkerbouwers.

Sinds 2022 kent de bioplumveesector strengere voernormen. Vandaag moet 30% van de grondstoffen van regionale herkomst zijn. Vanaf 2026 wordt er afgestapt van de uitzondering voor het gebruik van maximaal 5% gangbaar eiwitrijk voeder in het rantsoen van jong pluimvee. Veevoederfabrikanten en biologische leghennenhouders zijn op zoek naar potentiële grondstoffen om optimaal voeder te creëren met genoeg methionine en vitamine B2.

- **OPTIPLUIM - Optimalisatie van mengteelten met granen en vlinderbloemigen**
Mengteelten van granen met veldbonen of erwten voor de productie van bedrijfseigen eiwit zijn een interessante keuze. Uit dit project blijkt dat de combinatie van tarwe met veldbonen de hoogste eiwitopbrengst oplevert. Uitdaging is hier de samenwerking met de veevoederbedrijven, die liever niet met mengteelten werken.
- **KUILLEG – Mengteelten van vochtige peulvruchten en granen inkuilen voor biologische leghennen**
Peulvruchten zoals veldbonen en erw-

ten kunnen dienst doen als alternatieve eiwitbron, maar de aanwezigheid van antinutritionele factoren (ANF) maakt ze maar in beperkte mate geschikt voor het rantsoen van pluimvee. Door ze te verwerken en te combineren met granen kan je deze ANF reduceren en mogelijke tekorten aan aminozuren wegwerken. Uit dit onderzoek blijkt dat deze mengteelt een goede vervanger voor sojaschroot kan zijn. Alleen de veevoederbedrijven moeten overtuigd worden: ze vinden het praktisch niet realiseerbaar om een constante verhouding van veldbonen en granen te kunnen aanbieden. Volgens onderzoekers moet mengteelt beschouwd worden als één grondstof. Voederbedrijven hoeven dus niet te streven naar een constante verhouding tussen veldbonen en granen, maar naar een constant en zo hoog mogelijk ruw eiwitgehalte.

- **Insectenmeel en melkweipoeder: nieuwe potentiële eiwitbronnen voor 100% bio leghennenvoeder**
Dit CCBT-project zoekt uit wat het potentieel is van insectenmeel en weipoeder voor de biologische leghennenhouderij. Deze twee alternatieve eiwitbronnen worden momenteel onvoldoende benut. Naast een hoge nutritionele waarde passen ze ook binnen een circulaire eco-





FOTOGRAFIE
Astrid Agemans

nomie: beide bronnen kunnen lokaal geproduceerd worden en zo een alternatief vormen voor soja.

- **Luzex**

Luzerne kan veehouders helpen om minder afhankelijk te zijn van importsoja en past dus goed in de eiwittransitie. De eiwitopbrengst van luzerne ligt per hectare ook anderhalf tot dubbel zo hoog als bij vlinderbloemige gewassen als veldbonen en soja. Een gewas met vele voordelen dus, maar de eiwitinhoud van luzerne zit in het vezelrijke bladweefsel en dat is voor éénmagigen als kippen, varkens en mensen moeilijk verteerbaar. Proeven toonden aan dat extractie van dit luzerne-eiwit vrij eenvoudig is en dat dit eiwit een goede aminozuursamenstelling heeft voor de voeding van kippen, varkens en zelfs mensen. In het project LUZEX onderzoeken ILVO en Inagro samen met verschillende partners in Vlaanderen of het ook in Vlaanderen haalbaar is om op deze manier tot een meer regionale voervoorziening voor (biologische) kippen en varkens te komen.

Varkens

De gespecialiseerde biovarkenshouderij is in Vlaanderen heel beperkt en het merendeel van de biologische varkenshouders teelt

een deel van hun ruwvoerders zelf. Een uitdaging is het om ook de biggen een fatsoenlijk rantsoen te kunnen aanbieden. Daarnaast hebben ook heel wat korteketenboeren de meerwaarde van varkens ontdekt als middel om restproducten te verwerken. Voor varkenshouders is dat de cruciale stap om hun ecologische voetafdruk verder te verkleinen. Dan moeten ze wel restproducten vanuit de bioverwerking kunnen gebruiken, maar daar wringt het schoentje.

- **Optispeen: Ruwvoeder voor zeugen en biggen in de kraamstal, invloed op groei van de biggen**

In de gangbare varkenshouderij krijgen biggen in de kraamstal voeders die met smaak- en geurstoffen extra aantrekkelijk gemaakt worden. Zo stimuleren ze de groei. In de biologische varkenshouderij kan dat niet, en dit project onderzocht of het aanbieden van ruwvoeder bij zowel de drachtige of lacterende zeugen als de zuigende biggen een alternatief kan zijn. Zo kunnen vlinderbloemigen een waardevolle component vormen in het rantsoen voor varkens en leveren mengteelten van graan met veldbonen en erwten zo'n energie- en eiwitrijk voeder dat ze het aandeel soja voor een deel vervangen. Uit het onderzoek blijkt dat het ruwvoer het natuurlijk foeragerend

gedrag van varkens meer stimuleert, wat zorgt voor minder stress en dus betere prestaties. Tegelijkertijd bleek er geen positieve invloed op de groei voor en na spenen te zijn, ook al gingen biggen gretig met het voer aan de weer. Wellicht is de keuze voor een ingekuuld voeder met een hogere energiedensiteit meer aangewezen.

MEER WETEN?

Over al deze projecten kan je meer lezen op Biopraktijk.be en in de bijhorende maandelijkse nieuwsbrief. Interesse om mee te werken in een project? Contacteer an.jamart@bioforum.be.

Biologische voeding voor huisdieren

Veel huisdiereigenaars willen hun hond of kat ook biologisch voer geven. Sinds 2022 zijn de regels daarvoor veranderd.



VOOR WIE?

De hele biosector

Biologisch huisdiervoer heeft een markt-aandeel tussen 5 en 6 procent en is in de eerste plaats een afzetmarkt voor biologisch vlees dat niet geschikt is voor humane consumptie. Vóór 1 januari 2022 kon katten- en hondenvoer als biologisch worden geëtiketteerd, zelfs al waren niet alle ingrediënten biologisch. Lidstaten konden nationale regels vastleggen of private normen erkennen. Met de nieuwe bioverordening is dat verleden tijd: die is niet alleen van toepassing op diervoeders voor landbouwdieren, maar ook voor gezelschapsdieren.

Zelfde regels als bij andere consumentenproducten

Bij de productie van diervoeders voor biologische landbouwdieren mag men bepaalde niet-biologische ingrediënten gebruiken, maar dan mag het product niet biologisch genoemd worden in de verkoopbenaming. Ze mogen ook niet voorzien zijn van het Europese biologo. Professionele bio-veehouders krijgen wel via het etiket of de leverbon informatie over de samenstelling en het aandeel biologische, omschakelings- en niet-biologische ingrediënten.

Soortgelijke regels bestaan niet voor huisdierenvoeding. Fabrikanten moeten geen informatie meegeven over al dan niet biologische ingrediënten. Wanneer het voeder niet 100 procent biologisch is, is het voor consumenten dus moeilijk om deze producten te kunnen onderscheiden in het rek.

Europa werkt aan nieuwe regels. Die stellen dat huisdierenvoeding als biologisch mag worden bestempeld als ten minste 95% van het gewicht van de agrarische ingrediënten biologisch is. De voorgestelde regels weerspiegelen dus de etiketteringsvoorschriften voor levensmiddelen bedoeld voor humane consumptie. De etiketten van levensmiddelen en die van huisdierenvoeding zijn ook bestemd voor dezelfde klanten, namelijk de consument.

Net als op voeding zal het Europese biologo ook verplicht worden op voorverpakte huisdierenvoeding die als biologisch wordt geëtiketteerd.

Eind april formuleerde de landbouwcommissie van het Europees Parlement haar visie over

deze nieuwe regels voor de etikettering van biologisch huisdiervoer. Ze steunt de nieuwe regels. Om verspilling van producten en verpakkingsmateriaal te voorkomen, stelde ze ook een overgangperiode van zes maanden voor waarin de huidige voorraad biologisch huisdiervoer kan worden verkocht zonder die verplichte aanduiding van het biolabel op de verpakking. Verder vraagt ze ook dat er specifieke etiketteringsregels komen voor huisdiervoer waarvan de belangrijkste ingrediënten afkomstig zijn van jacht en visserij. In een volgende fase worden nu onderhandelingsgesprekken met de lidstaten opgestart om de definitieve regels af te kloppen.

MEER WETEN?

Neem contact op met adviseur wetgeving Annick Cnudde annick.cnudde@bioforum.be.



ZORG

INTERNATIONALE SECTOR



ECOLOGIE

De valse strijd tussen landbouw en natuur

De polarisatie tussen landbouw en natuur viert hoogtij. Zo wordt de natuurherstelwet onterecht voorgesteld als Europese wetgeving die het moeilijk maakt om aan landbouw te doen, terwijl ze net zou kunnen zorgen voor een verzoening tussen boer en natuur.



VOOR WIE?
Bioboeren

Het stikstofarrest, de discussie over de nationale parken of de natuurherstelwet: de voorbije maanden raakte de wederkerige relatie tussen natuur en landbouw helemaal ondergesneeuwd. Meer nog, ze werd gewoon ontkend, en dat terwijl boeren zonder een veerkrachtige en biodiverse natuur onmogelijk is. Zo is 75 procent van onze voedselgewassen afhankelijk van bestuivers en is een hoge bodemvruchtbaarheid met een actief bodemleven en goede waterbuffering essentieel om gewassen te doen groeien.

Bioboeren weten als geen ander dat een veerkrachtige landbouw en natuurherstel hand in hand gaan, maar ook in Europa beginnen de geesten te rijpen. De Natura 2000-wetgeving, die enkel afgebakende natuurgebieden beschermt zonder duidelijke deadlines voor herstel doelen, slaagde er de afgelopen jaren

immers niet in om het verlies aan biodiversiteit tegen te houden.

Daarom lanceerde de Europese Commissie in 2020 een eerste voorstel voor een natuurherstelwet die wel concrete herstel doelen en deadlines oplegt. Zo moeten lidstaten dertig procent van hun gedegradeerde ecosystemen herstellen tegen 2030, een cijfer dat tegen 2050 oploopt naar 90 procent. Het voorstel introduceert ook een niet-verslechtingsprincipe: natuur buiten Natura 2000 mag er niet meer op achteruit gaan.

Het voorstel bevat heel wat maatregelen, maar vooral relevant voor de biologische sector is dat lidstaten verplicht zijn om maatregelen te nemen die helpen om de biodiversiteit in landbouwecosystemen te verbeteren. Het doel is om het aantal graslandvlinders, akkeren weidevogels, de hoeveelheid organische koolstof in de bodem en het percentage landschapselementen met hoge biodiversiteit in landbouwgebieden te laten stijgen. De uit-

werking van deze maatregelen laat Europa over aan de lidstaten zelf.

Omdat biologische landbouw nu al bijdraagt aan een grotere biodiversiteit en organische koolstof in de bodem, kan onze sector zo dus een belangrijke oplossing bieden om deze doelstellingen te behalen.

Nood aan meer natuur

Zeker Vlaanderen kan een stevige wet voor natuurherstel goed gebruiken. De laatste decennia liet ons land veelal na om prioriteit te geven aan de implementatie van de eigen natuurdoelstellingen. Zo is meer dan drie vierde van de Vlaamse beschermde ecosystemen in slechte staat en scoort de waterkwaliteit van 194 van de 195 Vlaamse rivieren, beken en meren een onvoldoende. De biodiversiteit boven en onder de grond daalde drastisch.

De natuurherstelwet kan ook in Vlaanderen deze trend helpen keren. Ze kan bijdragen



aan het herstel van onze verstoorde waterhuishouding. Bovendien zorgt een robuustere natuur ook voor minder ziektes en plagen, meer koolstofopslag in de bodem en maakt ze landbouwers veerkrachtiger voor klimaatschokken.

Het wetsvoorstel botste zowel in Vlaanderen als in Europa op heel wat weerstand. Het overleefde ternauwernood de stemmingen in de Europese Raad en het Europees Parlement, maar alleen door een ellenlange lijst van afzwakkende amendementen. Zo verdwenen onder meer het principe dat natuur niet verder mag verslechteren en het voorstel dat betrekking heeft op het herstel van landbouwecosystemen. Deze afzwakkingen waren vaak gebaseerd op foutieve argumenten, zoals het idee dat dit voorstel de voedselzekerheid zou bedreigen. Argumenten die opnieuw het idee voeden dat landbouw en natuur de facto tegengesteld zijn van elkaar, een beeld dat onze boeren absoluut niet vooruit helpt.

Hoe de wet er finaal zal uitzien, weten we nog niet. Eens ze op Europees niveau definitief is aangenomen, zal ze door de lidstaten omgezet worden in nationale of regionale wetgeving.

Bondgenoten in plaats van vijanden

De strijd tussen natuur en landbouw is niet alleen jammer, ze is ook fout. Zo toont de impactanalyse waarop de natuurherstelwet steunt dat de ingeschatte voordelen voor de landbouw meer dan negen keer hoger liggen dan de kosten. Bovendien voorspelt die impactanalyse werkgelegenheid in de sector en een stijging van het inkomen van landbouwers op de lange termijn. De Europese Commissie erkent dat deze veranderingen kosten meebrengen voor de landbouwers, maar ze stelt ook expliciet dat het niet de bedoeling is dat de landbouwers de rekening betalen. Onder andere het Europese Gemeenschappelijke Landbouwbeleid zou mee moeten instaan voor de financiering.

Belangrijk is vooral om het hokjesdenken tussen natuur en landbouw te overstijgen en de centrale rol van landbouwers in de realisatie van natuurbehoud te erkennen. Boeren zijn landschapsbouwers, die dag in dag uit samenwerken met het ecosysteem. Dat weten biolandbouwers als geen ander. Ze tonen al jaren dat ze erin slagen om goede producten te leveren en een leefbaar bedrijf te runnen door de natuur in te zetten als bondgenoot.

Die wederkerigheid van landbouw en natuur erkennen is cruciaal om instrumenten zoals een natuurherstelwet te doen slagen. Landbouwers die willen boeren binnen de draagkracht van de natuur moeten daarom een stem krijgen in het debat. De uitwerking van de door de natuurherstelwet opgelegde natuurherstelplannen biedt daarvoor bijvoorbeeld een uitgelezen kans. Absolute voorwaarde: onze boeren moeten een rechtzeker kader krijgen om ook op de lange termijn te kunnen boeren in harmonie met de natuur. En, ze moeten beloond worden voor de ecosysteemdiensten die ze leveren.

Niets doen is geen optie

Nu niets doen of de principes van instrumenten zoals de natuurherstelwet afzwakken, maakt boeren in de toekomst alleen moeilijker en duurder. Zoveel leerde ons het stikstofdossier. Daarvoor moeten we niet alleen naar Europa kijken. Ook een consequente uitvoering van bestaande plannen in Vlaanderen, zoals het strategisch plan bio – en daar ook voldoende middelen voor voorzien – blijven meer dan nodig. Biolandbouw kan dankzij haar integrale aanpak van de verschillende natuur- en klimaatuitdagingen een centrale rol spelen in die transitie.

Kiezen voor een sterke natuurherstelwet én landbouwers een stem geven in het uittekenen van het landbouwmodel van de toekomst, is kiezen voor een toekomst voor onze landbouwers én voor voedselzekerheid in tijden van klimaatontwrichting. En daar willen we vanuit BioForum de komende jaren mee aan verder bouwen.

MEER WETEN?

Dit najaar plant BioForum een studiedag rond de verbinding tussen landbouw en natuur. Hou onze nieuwsbrieven in de gaten of neem contact op met beleidsadviseur Sara Van Dyck sara.vandyck@bioforum.be.



ZORG



ECOLOGIE

INNOVATIEVE SECTOR

Overschot van gelijk

Welke mogelijkheden bestaan er in de biosector om voedseloverschotten te verwerken? Op 1 juni konden biobedrijven zich laten inspireren op onze netwerkdag.



VOOR WIE?

Voedingsbedrijven

Wreldwijd wordt ongeveer 40% van de totale voedselproductie verspild. Elke dag komen tonnen groenten, fruit of andere voedingsmiddelen terecht bij het vuilnis. Nochtans kan het verwerken van overschotten een win-winsituatie voor alle ketenactoren zijn. De 'verspiller' kan zijn producten nog verkopen, weliswaar tegen een lagere prijs, terwijl de aankoper of verwerker grondstoffen heeft tegen een lagere prijs dan de marktprijs.

Dat dit nog te weinig gebeurt, heeft natuurlijk wel zijn redenen: niet alle overschotten zijn makkelijk te verwerken en de rendabiliteit hangt af van verschillende factoren. Voedselverspilling is een thema dat ook de biosector na aan het hart ligt, en dus organiseerde BioForum op 1 juni hierrond een netwerkvergadering. Spreker van dienst was Rob Renaerts van CODUCO, een organisatie die bezig is met duurzame consumptie en o.a. opleidingen organiseert rond voedselverspilling. In dit artikel geeft Renaerts een overzicht van de reststromen die er bestaan, wat de mogelijkheden en de drempels zijn.

Niet-geogoste producten

Een eerste categorie van nevenstromen zijn niet-geogoste producten. Die zijn vers en makkelijk te verwerken, maar de variabele beschikbaarheid maakt het soms moeilijk om de oogst praktisch te organiseren. Je kan als bedrijf moeilijk een team stand-by houden voor het geval er overschotten zijn. Dat maakt dit niet alleen logistiek vrij ingewikkeld, maar soms ook vrij duur.

Door te focussen op niet-geogoste producten die jaarlijks terugkeren, zijn die valkuilen te vermijden. Dat is wat het Brusselse Fermentings deed. Op het einde van het tomatenseizoen hangen er vaak nog heel wat groene tomaten in serres die niet gecommmercialiseerd kunnen worden. Fermentings vroeg aan tomatentelers om die te oogsten en maakte er een groene tomatenchutney van. Zo ontwikkelden ze een uniek product met weinig concurrentie.

Een andere optie kan zijn om samen te oogsten met vrijwilligers. Dat zorgt voor sociale samenhang en kan helpen om burgers te sensibiliseren rond voedselverspilling. Jammer genoeg zijn zulke projecten weinig rendabel.

Verse geogoste producten

Door een overaanbod op de markt blijven distributeurs en veilingen regelmatig met overschotten zitten. Die worden vaak tegen een erg lage prijs aangeboden en kunnen dus een interessante piste zijn, maar door de zeer beperkte houdbaarheidsdatum is kwaliteitscontrole een absolute must. Zo kan men eventuele slechte producten snel detecteren.

Zulke producten verwerken kan door hun levensduur te verlengen (invriezen, vacuüm verpakken, ...) en zo een stock op te bouwen, die de verdere verwerking vlotter doet verlopen. Maar een flexibele productieplanning kan ook een oplossing zijn.

Voor dat laatste koos het Brusselse bedrijf Into the Spoon. Zij kunnen overschotten snel verwerken door bij hun overige producties ingrediënten te gebruiken met een langere houdbaarheidsdatum. Overschotten opnemen in bestaande recepten kan helpen om de foodcost drastisch te verlagen.

Nog ambitieuzer is het om te kiezen voor een nieuw product dat hoofdzakelijk bestaat uit overschotten. Belangrijk is wel om de beschikbaarheid van grondstoffen te kennen: van producten zoals mango's zijn er het hele jaar door overschotten beschikbaar, waardoor je op regelmatige tijdstippen een productie kan inplannen. Uit een projectproef van het Brussels Gewest bleek dat de verwerking van exotisch fruit tot fruitpuree zeer rendabel kan zijn, zij het met een grondige kwaliteitscontrole vooraf.

Zijn overschotten enkel beschikbaar gedurende het oogstseizoen? Vermarkt producten dan als seizoensproduct of ontwikkel een product met een lange houdbaarheidsdatum. Hou er ook rekening mee dat opschalen niet eenvoudig is, omdat de beschikbare afvalstromen beperkt zijn.

Afvalstromen uit de verwerking

Ten slotte zijn er de afvalstromen uit de verwerkende sector. Die zijn op regelmatige basis beschikbaar en de hoeveelheden zijn goed in te schatten. De moeilijkheid is hier vooral een verwerkingstechniek te vinden die deze afvalstromen geschikt maakt voor menselijke consumptie.

Bierdrاف is zo'n typische afvalstroom. Daarvoor bestaan al enkele oplossingen. Bierdrاف kan getransformeerd worden tot bloem, brood of crackers (maar met een erg

hoge energiekost) of verder worden gefermenteerd tot kombuchalimonade. Zo probeert de start-up NextGrain de verwerking van bierdrاف tot bloem op grote schaal toe te passen.

Het fruitafval van brouwerijen die fruitbieren bereiden kan verwerkt worden tot confituur en vruchtenpuree. CODUCO heeft op dit moment een gamma van 8 confituren, gemaakt met fruit gemacereerd in geuze.

Veel bedrijven realiseren zich niet dat hun afvalstromen nog verwerkbaar zijn en dus is er nog veel groeipotentieel. De moeilijkheid is de afvalstromen te vinden en ze creatief te verwerken tot een kwalitatief eindproduct. Maar het voordeel is dat deze afvalstromen veel minder fluctueren dan de overschotten van verse producten.

Conclusie

Afvalstromen bieden een groot potentieel, maar om tot een economisch rendabel eindproduct te komen, moeten bedrijven goed rekening houden met de randvoorwaarden.

Eén basisregel is van groot belang: laat de keuze niet afhangen van een afvalstroom die je graag wil verwerken. Ga voor een pragmatische keuze gebaseerd op een grondige analyse van de verschillende stappen van de verwerking en de vermarkting. Dat geeft de grootste kans op slagen.

Flexibele producten, creativiteit en een goede kennis van de beschikbaarheid van overschotten en afvalstromen zijn noodzakelijk om aan dit avontuur te beginnen. De winst kan groot zijn: kwaliteitsvolle producten aan lagere prijzen, ontwikkeling van een nieuw productgamma en reductie van de voedselverspilling.

Extra pluspunt voor de biosector: de kosten voor verwerking van biologische en niet-biologische producten is dezelfde, maar de verkoopprijs voor het eindproduct is vaak hoger. Hierdoor is het voor bedrijven rendabeler te werken met overschotten uit biologische producten.

MEER WETEN?

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



EERLIJK



ECOLOGIE

VERANDERENDE SECTOR

Bio in Duitsland

In 2022 gaven Duitse consumenten 15,3 miljard euro uit aan biovoeding. Dat is 3,5 procent minder dan het jaar voordien. Toch lag de verkoop nog een kwart boven het niveau van voor de coronapandemie. In de eerste jaarhelft van 2023 lijkt de verkoop opnieuw aan te trekken.

?

VOOR WIE?

De hele biosector

Duitsland is met een omzet van 15,3 miljard euro de grootste markt voor biologische voedingsproducten in Europa. Het marktaandeel bedraagt er 7 procent, goed voor een zesde plaats in Europa. 11,2 procent van het landbouwareaal en 14,2 procent van de landbouwers zijn er biologisch.

Discounters winnen marktaandeel

Duitse gespecialiseerde biowinkels zijn 2023 relatief goed gestart. De vraag naar bioproducten herneemt en de omzetsdaling neemt af. Door de energiecrisis en de onzekere economische situatie was 2022 ook bij onze oosterburen een moeilijk jaar. De biologische markt kwam onder enorme druk te staan door de prijsstijgingen voor gangbare producten. De veevoederprijzen en bedrijfskosten stegen fors. De mensen kochten nog steeds biologisch, maar gingen op zoek naar goedkopere producten. De gespecialiseerde biowinkels hadden het

daarom moeilijk: biologische supermarkten en natuurvoedingswinkels hadden vorig jaar een aanzienlijke omzetsdaling van maar liefst 18%. Gerenommeerde retailers zoals SuperBioMarkt of Basic gingen zelfs failliet. Tegelijk kenden discounters een groei van maar liefst 11% voor bioproducten. De winnaars van deze ontwikkeling waren dus vooral de discounters.

Uitbreiding bio-assortiment in supermarkten

Om de nieuwe klanten aan zich te binden, lanceerde Aldi Süd met 'Nur Nur Natur' een nieuw biologisch merk. Deze producten voldoen aan de criteria van de Duitse bio-organisatie Naturland, die verder gaan dan de Europese regels. Concurrent Lidl werkt al vijf jaar samen met de biologische vereniging Bioland en hanteert vergelijkbare normen als die van Naturland. Volgens het bedrijf zijn er momenteel meer dan 100 Bioland-producten verkrijgbaar in Lidl-winkels. Ook Kaufland wil zijn gamma Bioland-producten in de komende maanden uitbreiden. Alleen bio-organisatie Demeter gaat geen samenwerking met supermarktketens aan, omdat

ze meent dat aan de criteria voor een partnerschap niet voldaan zijn.

In april werden de 19 winkels van gespecialiseerde biowinkelketen Basic overgenomen door het regionale Tegut. Deze gangbare supermarktketens met 300 winkels in zes deelstaten heeft al lange tijd een breed bio-assortiment van 4.600 referenties. Ongeveer 30% van de omzet wordt in bioproducten gerealiseerd.

Plantaardige bio-alternatieven steeds populairder

In 2022 werden vier procent meer plantaardige bio-drinks en plantaardige vleesvervangers verkocht in Duitsland. Ondertussen gaat de toenemende vraag naar biologische melkvervangers onverminderd door. Het aankoopvolume voor plantaardige biodranken steeg van januari tot mei 2023 met 18 procent ten opzichte van dezelfde periode vorig jaar. Over het algemeen zijn plantaardige dranken goedkoper dan hun gangbare tegenhanger. Biologische melkvervangers worden vaak aangeboden als goedkoper huismerk in de detailhandel, terwijl de conventionele melkvervangers als nationaal merk in het duurdere segment zitten.



FOTOGRAFIE
Bioland/Sonja Herpich

Vooral haverdranken zijn populair bij de Duitse consument. Het marktaandeel van havermelk in het biologische segment is de afgelopen jaren gestaag toegenomen en bedraagt nu ongeveer 65 procent. De vraag naar sojadranken is dan weer gedaald. Hoewel dit het biologische melkvervangende product was met de hoogste vraag in 2017, daalde het marktaandeel de afgelopen jaren gestaag.

FairBio

Niet bij alle producten met bio op de verpakking is ook fairness een criterium. De biologische landbouw heeft heel wat voordelen qua duurzaamheid, omgang met dieren, gezondheid, biodiversiteit enzovoort, maar op het vlak van eerlijke en duurzame handelsverhoudingen zijn er nog heel wat uitdagingen. Het Duitse initiatief 'FairBio' wil eerlijke handel combineren met biologische productie door Duitse biologische producenten. Het FairBio-label is een duidelijk signaal voor consumenten.

In 2022 werd door FairBio het FÖM opgericht, een informeel netwerk van pioniers op het gebied van eerlijk en ecologisch zakendoen uit de biologische landbouw en voedingsin-

dustrie. De alliantie wil dat fair trade de regel wordt, ook voor producten uit het Noorden. De fairtradevoorwaarden moeten dienen als oriëntatie voor markspelers en kunnen worden geformuleerd als preambules in contracten. Onder andere Aldi en REWE hebben de intentieverklaring ondertekend.

Ook Naturland wil meer aandacht voor eerlijke handel binnen de biologische landbouw. Naturland Fair is een vrijwillige aanvullende certificering die biologische landbouw, sociale verantwoordelijkheid en eerlijke handel combineert. Met Naturland Fair kunnen producenten en bedrijven laten zien dat voedsel kan worden geproduceerd in harmonie met mens, milieu en maatschappij. Dit programma is er ook voor producten die in Duitsland zelf worden geproduceerd zoals melk en meel.

Maatschappelijk debat in het voordeel van bio

In maart 2023 verscheen een wetenschappelijk rapport dat stelde dat de gangbare landbouw de Duitse samenleving jaarlijks 90 miljard euro kost aan negatieve externe kosten (diverse vervuilingen, verlies aan

biodiversiteit, enzovoort). Deze maatschappelijke kost wordt nauwelijks goedgemaakt door de waarde van de productie die op 25 miljard euro wordt geschat. Een negatieve en verontrustende balans.

Bio daarentegen heeft volgens diverse studies een maatschappelijke meerwaarde, die wordt berekend op 1.400 euro/hectare bio-areaal. Voor het totale Duitse bio-areaal komt dit overeen met 3 miljard euro. In het maatschappelijke debat eisen sommigen een hogere belasting op kunstmest en synthetische pesticiden, en een sterkere focus op omschakeling naar de biologische landbouw. De Duitse landbouwpolitiek bevestigt ondertussen haar engagement om in de verschillende regio's 25% à 30% bio-areaal na te streven tegen 2030. De 16 verschillende deelstaten hebben heel wat autonomie op het vlak van landbouwbeleid, waardoor een aparte focus mogelijk is.

De mooiste boodschap is bio

Als biologisch ondernemer willen we mensen tonen dat bio de mooiste boodschap is. Niet met het opgestoken vingertje, maar door ze te enthousiasmeren. Maar hoe doe je dat?



VOOR WIE?

De hele biosector

Wij zijn al lang overtuigd van bio, maar iedereen kent wel mensen die minder vertrouwd zijn met de biologische principes en zich afvragen waarom ze bio zouden moeten kopen. Ons advies: breng het positieve verhaal.

Geen moeilijke woorden

Woorden als 'bio', 'ecologisch', 'agro-ecologie' of 'biodiversiteit' vereisen enige voorkennis of taalgevoeligheid. Ze schrikken mensen af die niet zo bezig zijn met landbouw of voeding. Daarom gebruik je beter zinnen of woorden die algemener bekend zijn en een positieve toon hebben. Blijf bijtjes of met respect voor de natuur, daar wordt namelijk iedereen vrolijk van.

Bij BioForum gebruiken we vaak 'de vijf redenen' om de belangrijkste principes van bio op een positieve manier te delen:

- Lekker & puur: bioproducten hebben een volle smaak, zonder kunstmatige geur-, kleur- of smaakstoffen.
- Gezond genieten - bio is de perfecte bondgenoot voor wie gezond en voedzaam wil eten
- Diervriendelijk - biologische dieren krijgen naast gezond voer ook veel ruimte, rust en frisse buitenlucht.

- Milieuvriendelijk - biologische landbouw draagt extra zorg voor een vruchtbare bodem en kiest voor een veerkrachtige natuur.
- 100% toekomst - met bio zet je in op een duurzame en vruchtbare toekomst.

Positieve communicatie

Die positieve toon is belangrijk. Onderzoek toont aan dat mensen negatieve woorden onbewust gaan linken met het onderwerp, zelfs als een organisatie een oplossing voor een bepaald probleem wil bieden. Bij de term 'cruelty-free' bv. denken mensen instinctief aan mishandeling. Diervriendelijk klinkt een stuk positiever. Daarom spreken we liever niet over 'pesticidenvrij' in bio.

Omdat bio een antwoord is op een probleem delen we vaak dreigende cijfers en feiten over pakweg klimaatverandering. Helaas zorgt dat soort berichtgeving soms voor het omgekeerde effect. Voor veel consumenten maakt dat het probleem te groot of abstract en zo krijgen zij het gevoel geen impact te hebben. Zij blijven dan liever in hun comfortzone in plaats van hun koopgedrag aan te passen.

Focus daarom liever op verbindende verhalen met initiatieven die aantonen hoe je makkelijk zelf een positieve verandering teweeg kan brengen. Denk bijvoorbeeld aan hoe je met seizoensgebonden koken makkelijk Belgische bioboeren kan steunen of hoe je door weleens biologisch te winkelen

al een steentje kan bijdragen aan een beter klimaat. Wijs niet met de vinger door te zeggen "jij mag dit niet meer doen," maar geef klanten een klein duwtje in de rug.

Jouw mooiste boodschap is bio

Tot slot leren we uit onderzoek dat mensen sneller advies volgen van personen met wie ze zichzelf kunnen identificeren. Zoek daarom naar herkenbare en betrouwbare figuren om je mooiste boodschap uit te dragen. Een gepassioneerde bioboer(in) die vertelt over zijn/haar keuze voor bio, een creatieve chef-kok(kin) die kiest voor de beste biologische ingrediënten of de opricht(st)er van een vernieuwende en duurzame onderneming. Klanten herkennen zich graag in een persoonlijk succesverhaal. Met aanvullende tips en lekkere recepten gaan ze daarna makkelijk aan de slag met biologische voeding.

Jouw persoonlijke verhaal is al even inspirerend. Waarom kies jij voor biologisch? Deel je verhaal via sociale media, de lokale krant of BioForum en laat mensen uit je omgeving kennismaken met je biobedrijf. Een goed voorbeeld doet volgen!

MEER WETEN?

Op www.biomijnatuur.be of www.demoosteboodschapisbio.be brengen we positieve verhalen die ook jij met je klanten kan delen.

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.



Advies over bio?

**BioForum helpt
je verder!**

**Ben je een voedingsbedrijf
en heb je de stap naar bio gezet?
BioForum geeft advies en
opleidingen op maat.**

OPLEIDINGEN

- Hoe start je met biologische productie?
- Een opleiding voor personeel over wat bio precies inhoudt

ADVIES

- Het opstellen van een risicobeheersplan
- Welke procedures, instructies en registratieformulieren zijn er nodig?
- **NIEUW:** Opvolging biocontrole

VOOR MEER INFO

neem contact op met adviseur Sofie Vandewijngaarden
sofie.vandewijngaarden@bioforum.be of T 03 286 92 72.

Je vindt alle mogelijkheden en tarieven op www.bioforum.be/advies.