

Bio Actief 73

Jouw ontmoeting met
een dynamische sector



“Met onze kennis en jouw passie
laten we de biosector bloeien.”

Maak kennis met je partner in de sector.

Ontdek onze ledenvoordelen én sluit je aan.



ADVIES - BELANGENBEHARTIGING - ONDERZOEK - VERBINDING

Ondernemen doe je niet alleen. BioForum helpt je biobedrijf graag op weg.

BioForum vzw is het infopunt voor biobedrijven. Ons team geeft advies en ondersteuning, vertaalt complexe wetgeving en laat je kennis maken met een inspirerend netwerk van bio-ondernemers.

Maak kennis met onze adviseurs:
bioforum.be/medewerkers

Ontdek onze handige online tools:

- **Bio en de Wet**

Onze publicaties [Bio & de Wet](#) maken je wegwijs door alle wetregels voor bio.

- **Biobedrijvengids**

Met onze Belgische B2B-databank vind je de juiste partners in jouw buurt.

- **Toolbox vol basisinfo**

Ontdek in onze online toolkit alles over bio, van posters tot educatief materiaal.

- **Vacaturepagina**

Deel je vacature(s) op onze website en vind kandidaten met kennis van biozaken.

- **Vraag & Aanbod**

Op zoek naar een afzetkans of materiaal? Vraag en aanbod vinden elkaar op onze zoekertjespagina.

[CHECK BIOFORUM.BE](https://bioforum.be)

Leden van BioForum hebben een streepje voor. Ontdek alle voordelen van lidmaatschap op pagina 30-31.

WORD LID

en sta sterker.



bioforum.be/wordlid

Bio Actief 73

Jouw ontmoeting met een
dynamische sector

"Je wordt snel deel
van een community
in de biosector"

GERMAINE & HORTENSE



DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT
VERSCHIJNT IN MAART - JUNI - SEPTEMBER - DECEMBER

De Taemhoeve

Wie?: Linda Marzée en Jos Arits

Wat ?: Biologische hazelnoten

Waar ?: Neeroeteren

Aantal Hectare : 4.3

Bio sinds : 2000

UIT LIEFDE VOOR HET BUITENLEVEN!

In 1992 namen Linda en Jos het gemengd familiebedrijf met vooral melkkoeken over van de ouders van Jos om aan akkerbouw te doen en braadkippen te houden. Zoekend naar vernieuwing en als antwoord op de vele crises in de sector werd in 2000 omgeschakeld naar biologische landbouw en werden de braadkippen vervangen door bio-legkippen. Om het bedrijf verder maatschappelijk te integreren, startte Linda in 2008 met een uitgebreide zorgactiviteit voor mensen met een beperking. Door in 2021 de bio-legkippen stop te zetten, de stalrichting was immers versleten en voorbijgestreefd, en enkele hectaren hazelaars aan te planten gaan zij verder op het pad van duurzame innovatie. Noten zijn steeds meer gegeerd bij de bewuste consument (eiwittransitie) en bomen en struiken zorgen voor

Voor ons is
Bio geen
keuze meer,
maar een
vanzelf-
sprekendheid.

mildere van de effecten van klimaatverandering (klimaatmitigatie). "Dit waren de twee belangrijkste motivaties om voor deze teelt te kiezen. Dat er op zondag niet meer gewerkt hoeft te worden zoals destijds met de kippen is mooi meegenomen", lacht Jos

Hazelaars komen in 19 soorten voor op het hele noordelijk halfrond en worden al sinds mensenheugenis gecultiveerd. Ook in onze omgeving komt de hazelaar van nature voor. De stad Hasselt en 't Hasselt, een gehuchtje van Bree vlakbij de Taemhoeve, danken hun naam eraan. (het Germaanse "Hasaluth" betekent vrij vertaald hazelarenbos volgens Wikipedia).



Op 4.3ha staan inmiddels ca 3300 boompjes van een 10 tal variëteiten van de Europese Hazelaar: Corylus Avelana. Om enerzijds een goede kruisbestuiving en anderzijds risicospreiding naar plaaggevoeligheid te bekomen werd voor meerdere rassen gekozen. "Grondscheuten verwijderen en zomer- en winter-snoei vergen veel handwerk maar zijn zo rustgevend en houden ons lenig en actief" zegt Jos. Het onkruidvrijhouden van de zwartstrook onder de boompjes gebeurt mechanisch met zelfgemaakte frees, schoffelmachine en wiedeeg.

Jos: "Vorig jaar konden we in Italië een tweedehands oogstmachine kopen die aan ons New Holland Boomer traktortje past. De noten komen er goed gezuiverd uit en we hoeven ons niet meer te bukken! Echt een grote arbeidsbesparing". Tussen half augustus en half oktober worden de afgevallen noten om de week geoogst. Verder gaat er veel aandacht naar het drogen om een lange bewaring en goede kwaliteit te kunnen garanderen. Jos: "voor de afzet richten we ons helemaal op de korte keten. De rechtstreekse contacten met klanten in ons boerderijwinkeltje maar ook met winkeliers en ambachtelijke grootmeesters geven ons veel voldoening! Zowel hele noten, gekraakte of geroosterde kernen, we kunnen ze allemaal leveren in verpakkingen van 50gram tot 20 kg". Notenmeel, pasta en olie zullen binnenkort het gamma aanvullen.

Meer weten: www.taemhoeve.be



• DE TAEMHÖEVE



FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten

VOORWOORD

Moestuïn

Beste lezer,

Al decennia lang heb ik een moestuin die ons voorziet van heerlijke groenten en fruit, natuurlijk na het nodige werk en met hulp van de weergoden. Maar die moestuin blijkt ook de ideale plek om de klimaatverandering van op de eerste rij te beleven. Wie weet nog wat aprilse grillen en maartse buien zijn? Die overvloed aan regen na een vochtige winter, meestal gevolgd door een al even vochtige zomer. Onze boeren maakten er het beste van en oogstten overvloedig wat in de lente was gezaaid.

Die tijden zijn duidelijk voorbij. De hitte en droogte van afgelopen zomer deden meer denken aan een horrorscenario, dat alleen nog maar griezeliger zal worden als we op dezelfde manier blijven doorgaan. Van Schotland tot Italië, van Frankrijk tot Rusland: voor een groot deel van de zomervakantie was er nergens ook maar één regenzone van betekenis. De laatste 30 jaar hebben we zonder nadenken al onze natuurlijke, slim door boeren aangelegde micro-habitats en bijhorende klimaatjes stelselmatig vernietigd om grotere percelen te creëren die monocultuur in de hand werkten. Het op grote schaal verdwijnen van deze biodiversiteit (eerst bij ons en vervolgens in Oost-Europa) zorgt voor een verwoestijning die je heel goed kan zien op de weerkaarten van deze zomer. En daardoor delen zelfs de bioboeren, die dit anders proberen te doen, in de klappen. De vraag is of we dit nog kunnen keren. Of zijn we gedoemd om ons aan te passen en ons nietsontziende economische systeem teloor te zien gaan aan zijn eigen gulzigheid? Met onze bio-sector proberen we in elk geval al het mogelijke te doen om het tij te doen keren. Toch is ook in mijn moestuin de oogst dit jaar grotendeels mislukt, behalve dan voor de tomaten.

ALEXANDER CLAEYS
Voorzitter BioForum vzw

alexander.claeys@bioforum.be

Bio Actief

Jouw ontmoeting met een dynamische sector

SEPTEMBER 2026, EDITIE 73

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, Liën Romeyns, Marijke Van Ranst, Filip Živković, Paul Verbeke, Laura Van Lokven, Laura van Selm, Annick Cnudde, Sophie Weyn, Jarl Vaerten, Maarten Jacobs, Lisa Benoot.

Ontdek waarvoor je hen kan contacteren

op www.bioforum.be/medewerkers.

FOTOGRAFIE

Astrid Agemans, Sophie Nuytten

COVERFOTO

Sophie Nuytten

MET DANK AAN

Kathleen Verrijken, Bruno Verschooren, Dries Maeckelbergh, Philippe Geudens, Veerle Vandenbroucke, Brecht Van Der Hoeven, Anton Riera, Guy Mouchart, Glen Lucas, Vincent Tibau.

VERZENDING

De Brug vzw



RECLAMEREGIE - VORMGEVING - DRUK

Elma Media

Generaal De Wittelaan 17A

B-2800 Mechelen

info@elma.be

Deze publicatie kwam tot stand met de steun van het Agentschap Landbouw en Zeevisserij





LEIDER EN PIONIER IN BIOCERTIFICATIE IN BELGIË

Wij helpen u
uw activiteit
te ontwikkelen
en te beveiligen



- > Inzicht in uw uitdagingen en realiteit op het terrein
- > Persoonlijke begeleiding door ervaren bio-experts uit uw sector
- > Complexe regelgeving helder uitgelegd en praktisch toepasbaar

info@certisys.eu - 09/245.82.36 - www.certisys.eu

TUVNORD
INTEGRA

Uw certificatiepartner sinds 1988, van veld tot vork



CERTIFICATIE
van biologische producten
ACS-gidsen, RSPO, Rainforest Alliance,
en (inter)nationale voedselveiligheidsstandaarden



Contacteer ons vandaag nog via bio_certification@tuv-nord.com



10

Levende sector

BIO ACTIEF 73

Inhoudstafel

17

De juiste verpakking

19

NGT's: slecht nieuws voor de biosector

21

Het veranderende verkoopschap

22

Bio kan de wereld redden: Water

24

EMPCO: Duurzaamheid moet je bewijzen

28

De robuuste aardappel



14

De toekomst van veehouderij



26

Bio in de plantentuin

Bio Flash

Gezocht: nieuwe voorzitter.

BioForum-voorzitter Alexander Claeys heeft aangegeven dat hij het voorzitterschap van BioForum vanaf volgend jaar stop wil zetten. We zoeken dus een nieuwe voorzitter, en wel vanaf de Algemene Vergadering in maart 2027. Elk lid van BioForum kan zich hiervoor kandidaat stellen.

Interesse of extra vragen? Neem voor eind november contact op met directeur Laura van Selm laura.vanselm@bioforum.be (T 0485 78 27 25)



Annemie Lambert met pensioen

Wie de afgelopen jaren naar BioForum belde of mailde, kreeg steevast antwoord van onze fantastische collega Annemie Lambert. Ze kende BioForum van binnen en van buiten, werkte hier het langst van iedereen en was de rots in de branding. Sinds begin september geniet ze van haar pensioen, we zullen haar enorm missen, zowel als organisatie als binnen ons team!

Wil je graag nog een boodschap kwijt aan Annemie? Stuur ze naar info@bioforum.be en wij zorgen ervoor dat het bij haar terecht komt!



Nieuwe versie Bio kan de wereld redden

Sinds half september is er een geüpdatete versie van onze publicatie 'Bio kan de wereld redden'. Daarin lijsten we alle studies op die de voordelen van biologische landbouw wetenschappelijk aantonen. De publicatie is aangevuld met nieuwe studies die zijn verschenen sinds de eerste versie in 2024 en bevat ook enkele correcties.

Je kan alles vinden op www.biokandewereldredden.be

6

"Nederland telt vandaag 6 bioregio's. Binnen zo'n regio wordt er intens samengewerkt om productie en consumptie van bio te stimuleren. In Vlaanderen wordt er gewerkt aan een bioregio Noorderkempen."

“Het is niet logisch dat biovoeding zoveel duurder wordt verkocht. In de voedingsketen redeneert men dat er op bioproducten een grotere marge te nemen valt. De echte meerkosten zijn voor de boer. Mocht de rest van de keten op minder marge rekenen, dan zou het prijsverschil voor de consument veel beperkter zijn.”

PRIVATE INVESTEERDER ELS THERMOTE
VAN THE NEST IN DE STANDAARD
(17 JULI 2026)



Lid in beeld

Lekker Ann'ders

Waarom vinden bedrijven het belangrijk om lid te zijn van BioForum? In deze rubriek vertellen ze het zelf. We spraken met Ann Vandenbroucke, die met Lekker Ann'ders kant-en-klare biomaaltijden produceert.

Sinds wanneer ben je lid van BioForum?

2022

Waarom ben je lid van BioForum?

Wij waren aanvankelijk geen biobedrijf, maar we werkten wel met bioproducten. Natuurwinkels wilden onze producten ook graag aanbieden, en dus vonden we het een goed idee om te gaan voor een biolabel. Ik klopte toen bij BioForum aan, die mij heel veel advies hebben gegeven voor de omschakeling. Dat ging over wetgeving, maar daarnaast hielpen ze ons ook om bepaalde producten te vinden op de markt. Als bedrijf met kant-en-klare maaltijden hebben we veel verschillende ingrediënten nodig.

Waarvoor had je daarna al eens contact met BioForum?

Anders dan de jaren ervoor werden bij onze laatste biocontrole al onze gerechten plots als een aparte referentie gezien. Het ging dan vaak om hetzelfde gerecht, maar in een variant met of zonder vlees. Onze factuur lag daardoor duizenden euro's hoger dan daarvoor. Ik heb dat zelf aangekaart bij de controleorganisatie en het ook laten weten aan BioForum. Zij hebben voor mij contact opgenomen met de controleorganisatie en mee bemiddeld. Uiteindelijk kwamen we tot een compromis: ik moest nog maar de helft betalen.

Waar kan onze organisatie nog meer op inzetten?

De biosector is niet altijd de makkelijkste om in te ondernemen, maar daar kunnen jullie niet zoveel aan doen. Ik zie wel veel initiatieven, zoals de netwerkevents. Ik heb daar jammer genoeg niet altijd de tijd voor. Jullie zijn ook aanwezig in het maatschappelijk debat. Nee, wat mij betreft, doen jullie als sectororganisatie goed jullie best!

Ben je zelf (tevreden) lid en vertel je de rest van de biosector graag wat BioForum voor jou heeft betekend? Laat het weten aan communicatiemedewerker Tom Wouters tom.wouters@bioforum.be.



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 biologische bloementelers Germaine & Hortense, waterkefirproducent Zester en bioboer/winkelier De Elzenhoeve.

Germaine & Hortense



WIE?

Kathleen Verrijken en Bruno Verschooren

WAT?

Biologische bloemen

WAAR?

Rumst

AANTAL HECTARE?

0,56

BIO SINDS?

In omschakeling, bio vanaf 2027

Bruno Verschooren droomde van een eigen wijngaard, maar teelt vandaag samen met zijn partner Kathleen Verrijken bio-bloemen. Ze moeten er allebei om lachen. Kathleen: "Ik ging op die wijngaard een stukje grond krijgen voor bloemen. Alleen vonden we geen betaalbare grond, en toen we in 2021 dit stukje grond in bruikleen kregen van een imker, beslisten we om volledig in te zetten op de bloemen."

Geen van beiden was actief in de landbouw, maar vandaag vormen Bruno en Kathleen een perfecte tandem. Hij volgde ooit wel tuinbouwopleiding en is erg handig, zij is landschapsarchitecte en neemt het creatieve gedeelte en de communicatie op zich. Kathleen: "Een valkuil, zo'n handige man. Want ik kan het zo gek niet bedenken, of hij maakt het (lacht). Maar ik ben blij met hoe goed we elkaar aanvullen". Kathleens grootste passie is het maken van bloemencreaties of installaties voor feesten, maar Germaine & Hortense heeft verschillende afzetkanalen. "We leveren aan floristen, verkopen boeketabonnementen, op zaterdag is er een pluktuin en tussendoor doen we ook nog workshops. Die veelzijdigheid maakt communicatie niet altijd makkelijk, maar het is fijn om het allemaal te kunnen doen. Die zelfpluktuin bijvoorbeeld geeft zichtbaarheid aan ons bedrijf in de buurt."

Hun bedrijf voelt als een kleine oase. Dat vinden ook de omwonenden. "We krijgen enorm veel complimenten. Ook de gemeente steunt ons. Toen we een oplossing zochten voor onze watervoorziening, stelden zij voor een waterzak te leggen. Daarin vangen we het regenwater op van onze tunnels."



Hun grootste afzetkanaal zijn floristen. Daarvan kiest een deel bewust voor bio. "Nog belangrijker is de kwaliteit. Daar zetten we erg op in. Door de stijgende energieprijzen is het prijsverschil met gangbare bloemen ook kleiner aan het worden." Om de banden aan te halen, nodigen ze floristen ook altijd uit op het veld. "Het geeft ons ook de kans om ons bioverhaal te doen."

**"Je wordt snel
deel van een
community
in bio."**

Dat ze niet meteen van bij de start overschakelden naar bio had vooral een praktische reden, want ze hebben altijd op een biologische manier gewerkt. Toch zijn ze blij dat ze uiteindelijk de stap naar bio hebben gezet. Kathleen: "In het begin voelden we ons op een eiland, maar door om te schakelen hebben we ook andere telers leren kennen, onder meer via de Biobedrijfsnetwerken. Je wordt snel deel van een community. De biosector is op dat vlak heel open." Bruno beaamt dat:

"We zijn natuurlijk nog een jonge sector en kunnen dus veel van elkaar leren. Dat voelt je."

Kathleen en Bruno geloven ook sterk in samenwerkingen: "We dromen op termijn van een coöperatie van biobloementelers, met wie we een gezamenlijk assortiment kunnen uitbouwen. Er zijn al samenwerkingen geweest: zo deelden we afgelopen lente een bloemenkraam op het Tulpenfeest in de Antwerpse Rubenstuin en we hebben ook even met andere telers geleverd aan een retailer, al is dat intussen afgesprongen. Vooral die laatste samenwerking voelt als een basis voor de toekomst."

Vandaag zijn ze vooral blij met de plek die ze hebben opgebouwd: een plek die mensen samenbrengt. Kathleen en Bruno: "Het was erg spannend in het begin, maar gaandeweg leer je wat wel of niet werkt. Vandaag telen we met veel meer vertrouwen."

MEER WETEN?

www.germaine-hortense.be



Zester



WIE?

Philippe Geudens en Veerle Vandenbroucke

WAT?

Biologische waterkefir

WAAR?

Gent

BIO SINDS?

2024

Philippe Geudens en zakenpartner Veerle Vandenbroucke zijn foodies. Tijdens een koksopleiding maakte Philippe kennis met waterkefirkorrels, waarmee hij thuis gefermenteerde limonade bereidde. Het bracht hem op een idee. "In de horeca was het alcoholvrije aanbod vaak beperkt tot cola, fruitsap en mierzoete limonades. Met waterkefir wilden we daar wat beweging in brengen en een verrassend en smaakvol alternatief bieden." Zo ontstond Zester.

Opstarten deden ze zonder biolabel. Ze wilden eerst testen of er wel een markt voor was, want waterkefir is voor veel mensen nog onbekend. Toen de reacties positief bleken en de verkoop vlot op gang kwam, voelde de overstap naar bio als een logische volgende stap. "Voor ons gaat bio ook over kwaliteit. Ik ben ervan overtuigd dat biologische ingrediënten bijdragen aan een beter eindproduct. En uiteindelijk proef je dat ook."

"Dat we bio zijn, proef je ook in het eindproduct."

Sinds de omschakeling naar bio merkt Zester dat het een nieuw publiek bereikt. Consumenten die bewust kiezen voor biologische producten, staan vaak ook open voor nieuwe smaken en innovatieve voedingsproducten. Toch wil Philippe waterkefir niet louter als een gezondheidsproduct positioneren. "Voor ons begint het bij smaak. Waterkefir is geen medicijn, maar in de eerste plaats gewoon een heel lekker drankje." Na de fermentatie



wordt de waterkefir kort gepasteuriseerd. Zo blijft de smaak stabiel en hoeft de drank tijdens transport niet voortdurend gekoeld te worden, wat het energieverbruik aanzienlijk beperkt.

Vandaag telt het assortiment vier biologische smaken en groeit het bedrijf stap voor stap verder. Die groei verloopt bewust organisch. Zester kiest niet voor grote reclamecampagnes, maar bouwt aan duurzame relaties met partners die achter het product staan. Via een verdeler vinden de dranken hun weg naar biowinkels in heel België. Daarnaast zijn lunchrestaurants, koffie- en wijnbars en de eigen webshop belangrijke verkoopkanalen. Vooral in de horeca en via winkels ziet Philippe nog veel ruimte om Zester bij een breder publiek bekend te maken.

De overstap naar bio bracht ook uitdagingen met zich mee. Biologische ingrediënten zijn duurder, controles kosten geld en de productie vraagt extra inspanningen. Toch vindt Philippe dat de meerprijs niet in de bioketen zou mogen

terechtkomen. "Bio probeert het juiste te doen. Dat zou net beloond moeten worden."

Zester neemt actief deel aan beurzen en netwerkevenementen, waar gesprekken met consumenten en collega-ondernemers vaak nieuwe ideeën opleveren. Zo nam hij eerder dit jaar deel aan Tavola, via de groepsstand van BioForum. De rol van BioForum als netwerkbouwer waardeert hij. "Het netwerk, de ondersteuning rond wetgeving en de vertegenwoordiging van de gehele biosector zijn voor ons erg waardevol."

Voor de toekomst blijft de ambitie helder: waterkefir uit de nichesfeer halen en meer mensen laten ontdekken dat een biologisch, alcoholvrij drankje vooral ook gewoon lekker kan zijn. En geïnteresseerde partners? Die mogen altijd aankloppen.

MEER WETEN?

www.zester.be



Elzenhoeve



WIE?

Dries Maeckelbergh

WAT?

Biologische groenten en hoevewinkel

WAAR?

Torhout

BIO SINDS?

2021

Dries Maeckelbergh groeide op in een landbouwfamilie, maar tot vijf jaar geleden had hij niet de intentie om zelf te gaan boeren. Dries: "Toen ik uiteindelijk toch die stap zette, vond ik het wel belangrijk om een gemengd kleinschalig bedrijf te zijn, waarbij ik mijn verhaal kon brengen. En de cijfers moesten ook kloppen."

Van de 70 ha landbouwgrond in het bedrijf bewerkt Dries momenteel 3 hectare biologisch. De rest wordt verpacht of er wordt suikerbiet en gras voor hooi op geteeld. Er is dus nog wel groei mogelijk binnen het bedrijf. "Ik wil vooral een goed evenwicht tussen mijn productie en mijn verkoop. Ik wou eerst leren hoeveel je per hectare oogsten kan. Intussen zochten we stapsgewijs onze verkoopkanalen uit. We mikken volledig op de korte keten: ik sta op de markt, heb een boerderijwinkel en sinds dit jaar ook een biowinkel in het centrum van Torhout."

Het marktkraam hielp hem zijn boerderij op te schalen. Dries: "We waren eigenlijk iets te kleinschalig gestart, maar toen kreeg ik de kans om een wekelijkse marktkraam over te nemen. Dat deed onze verkoop groeien. Mensen leerden ons kennen, en ook ons assortiment werd daardoor groter."

Zowel in de boerderijwinkel als op de markt verkoopt Dries naast eigen teelten aangekochte groenten en fruit. Daarnaast heeft hij een breed gamma aan brood, zuivel en droogwaren. Dries: "Op de markt staan de groenten en fruit wel centraal. De rest is op bestelling. Dat werkt goed: wekelijks maak ik ongeveer 40 bestellingen klaar vooraleer ik naar de markt vertrek. De markt is daardoor een belangrijke poot in onze verkoop. Op de boerderij kan ik dan weer beter ons verhaal brengen. We organiseren dan ook regelmatig evenementen en rondleidingen. Op het veld zien mensen waar we het verschil maken."

"Als ik eerlijk ben, komen veel klanten niet per se omdat het bio is. Lokaal is voor hen wel heel belangrijk. En de smaak uiteraard! We weten



FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten

"Op onze boerderij kunnen we het beste ons verhaal brengen."

dat onze producten lekker zijn, lekkerder dan wat ze ergens anders op de markt vinden." Het volstaat volgens Dries niet om dat gewoon te vertellen, ook proeven is belangrijk. Dries: "Mensen zitten met vooroordelen. Als een product er anders uit ziet dan ze gewoon zijn, kopen ze het niet. Smaak kan hen over de streep trekken. Prijs is dan vaak geen drempel meer, al probeer ik uiteraard voor een correcte en stabiele prijs te zorgen."

Dit jaar heeft Dries nog een nieuwe stap gezet. Naar aanleiding van werken in de buurt van de boerderij had hij in het centrum van Torhout een pop-upwinkel geopend. Dries: "Die was zo'n succes, dat we ervoor gekozen hebben om die winkel verder te zetten op een vaste locatie, vlak aan de markt. Het publiek in de stad heeft wel andere verwachtingen dan op de boerderij. Ze moeten hun product nu hebben en het is ook moeilijker om hen mee te krijgen in seizoensgebondenheid. Daarom vinden we het belangrijk om toch ook de boerderijwinkel te houden, want daar kunnen we dat verhaal wel vertellen."

Om dat allemaal draaiende te houden kan Dries op goede medewerkers rekenen, al droomt hij ook luidop. "Het ideale plaatje zou zijn dat er nog een boer bij komt, zodat ik me verder op de Elzenhoeve kan concentreren. Dat zou tot een mooie wisselwerking kunnen leiden."

MEER WETEN?

www.elzenhoeve.be



FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten

De toekomst van de veehouderij

Duurzame landbouw en veehouderij worden in het publieke debat steeds meer tegenover elkaar gezet. Welke rol kunnen landbouwdieren nog hebben in de landbouw van de toekomst? UCLouvain-onderzoeker Anton Riera zocht dat uit.

FOTOGRAFIE
Tim Vandewiele



WIE?

Anton Riera

PRINCIPES?

Dierenwelzijn

De laatste jaren stellen veel mensen zich vragen bij landbouwdieren en de consumptie van dierlijke producten staat onder druk, ook binnen bio. Veehouderij wordt binnen de landbouw gezien als een aanjager van de klimaatverandering, vooral omdat het over zoveel dieren gaat.

Biologische landbouw pakt het anders aan door te kiezen voor een grondgebonden model en te pleiten voor minder maar beter vlees. Helemaal zonder is moeilijk, want biologisch vee is een belangrijk onderdeel van de biologische landbouw. Het helpt kringlopen sluiten.

Welke rol heeft veehouderij nog in de landbouw van de toekomst? Met die vraag ging bio-ingenieur Anton Riera aan de slag. Hij werkt bij de onderzoeksgroep Sytra van professor Philippe Baret aan de UCLouvain, die veel onderzoek doet naar agro-ecologie. Riera's werk focust vooral op de analyse van agrovoedingssystemen en het nadenken over mogelijke transitietrajecten. Dit jaar publiceerde hij een uitgebreide scenariostudie over de toekomst van de Belgische veehouderij. Naar aanleiding daarvan legden we hem een aantal stellingen voor.

Stelling: "Als we stoppen met vlees eten, lossen we de klimaatcrisis op."

Riera: Zowel om milieuredenen als voor de volksgezondheid moeten we minder dieren gaan eten en produceren. Daar is de wetenschap opvallend eensgezind over. De Belgische dierlijke sector is hoogproductief en is sterk georiënteerd op export: voor alle belangrijke dierlijke sectoren produceren we meer dan wat we zelf nodig hebben en voor varkens- en kippenvlees en melkpoeder is dit zelfs meer dan 200%.

De huidige situatie is dus niet houdbaar, maar echte vooruitgang vraagt zowel minder productie als andere productie. Minder maar beter dus. Zo is er de laatste decennia in Wallonië een verschuiving van extensieve rundveehouderij op basis van grasland naar meer intensieve systemen met voedermaïs en krachtvoer. Dat heeft een impact op het klimaat, de omgeving, dierenwelzijn, enz. Het is duidelijk dat we niet alleen het aantal dieren moeten verminderen, maar ook de manier waarop we ze houden.

Als we zouden stoppen met vlees eten, zou dit zeker een grote impact hebben op de uitstoot van broeikasgassen, maar dieren hebben ook een belangrijke rol te spelen in de nutriëntenkringlopen van ons landbouwsysteem: ze produceren meststoffen, kunnen reststromen verwerken en helpen ook met het onderhouden van historische landschappen. De vraag is er dus eerder één van schaal: hoeveel dieren en hoeveel mest moet of kan je produceren?

Stelling: "Voor het milieu is het beter om kip te eten dan rundvlees."

Riera: Als we het hebben over CO₂-uitstoot per eenheid product (kg CO₂ per kg vlees),

dan klopt dit. Kippen zijn efficiënter in het omzetten van voeder in dierlijke eiwitten dan runderen, maar die zijn dan weer beter in het omzetten van biomassa die niet eetbaar is voor de mens (gras) en zijn sterker verankerd in het landschap. Kippen (en varkens) zijn namelijk sterk afhankelijk van geïmporteerd voeder. Het bredere plaatje is dus minder eenduidig. De vraag is niet zozeer welk dier we moeten eten, maar ook hier eerder hoeveel we consumeren en hoe we produceren.

Stelling: "De oplossing ligt bij de consumenten, niet de boeren."

Riera: Ons consumptiepatroon speelt een zeer grote rol. Het is ook niet makkelijk om dat te veranderen. Toch is dit een te simpele voorstelling. Het probleem is fundamenteel systemisch. We zien wel wat verschuivingen in consumptie, bijvoorbeeld van rood vlees: die is de laatste 10 jaar met 18% gedaald. Dat is trouwens nog altijd te hoog. Het beleid stuurt aan op minder vleesconsumptie, onder andere met de eiwitstrategie van de Vlaamse

Regering. Maar we spreken nog te vaak over verandering in productie en consumptie zonder te kijken naar de rest van de waardeketen, de schakel tussen die twee uitersten: verwerkers en supermarkten. Zo kan je de productie van eiwitgewassen stimuleren, maar heb je ook nood aan kennis om die te transformeren in producten die effectief geconsumeerd zullen worden.

Stelling: "Met onze hoog-efficiënte productie moeten we de wereld voeden."

Riera: Het klopt dat we in ons land veel produceren, maar we zijn ook zeer importafhankelijk, vooral voor veevoeder. Het idee dat landen zoals België de wereld voeden, houdt hier onvoldoende rekening mee. Een recente Nederlandse studie haalde die mythe van efficiëntie zelfs onderuit: Nederland blijkt in feite een netto-importeur van eiwitten in plaats van een netto-exporteur. De EU erkent dit nu ook in hun nieuwe Strategie voor de Veehouderij: ze willen de lokale productie en het gebruik van eiwitgewassen verhogen.

**ECOBULBS**
Biologische bloembollen



**Ecobulbs 't Keerpunt,
Benningbroek-Holland**
**Contact: annelies@ecobulbs.nl
of +31 (0)6 51219915**
www.ecobulbs.nl



Verplaatsen we de milieudruk niet gewoon naar elders als we minder vlees gaan produceren in Europa? Het feit dat we netto-importeur zijn van veevoeder, toont aan dat dat eigenlijk al het geval is. Ook dat is weerspiegeld in de nieuwe EU-strategie: ze willen de lokale productie van veevoeder verhogen met 10% tegen 2030.

In Europa, maar ook in het volledige 'globale Noorden' bij uitstek, is er een algemene overconsumptie en -productie van dierlijke producten. Het probleem is dus niet alleen waar er geproduceerd wordt voor onze consumptie, maar vooral hoeveel en hoe. De grootste winst ligt in het verminderen van producten met hoge impact, zoals vlees, en het verschuiven naar plantaardige eiwitten. Ook dat onderdeel is ingebed in de nieuwe EU-strategie voor de Veehouderij. Tegelijkertijd pakt dat plan nog niet voldoende de vraagzijde aan. In het algemeen ontbreekt er nog een expliciete heroverweging van de huidige overproductie en -consumptie.

Stelling: “We moeten de landbouw intensiveren om land vrij te maken voor natuur.”

Riera: In onze studie hebben we verschillende ideologische stellingen vertaald naar

enkele scenario's of modellen. Eén model komt overeen met de 'land sparing'-ideologie, waar men pleit voor een heel intensieve landbouw en natuur, met daartussen een bufferzone van bio- of extensieve landbouw. In een tweede scenario worden landbouw en natuur meer geïntegreerd. Daarnaast hebben we nog een derde model uitgewerkt, waarbij dieren enkel gevoederd worden met reststromen en de veehouderij 100% biologisch is.

Als we naar die modellen kijken, komen we niet uit op één ideaal scenario, wat aan toont dat er niet één juiste keuze is. We zullen op zoek moeten gaan naar de juiste mix. Bijvoorbeeld: bij het 'land sparing'-model gaat de biodiversiteit er aanzienlijk op vooruit omdat 20% van het land wordt vrijgemaakt voor natuur. Maar we konden daarbij geen rekening houden met de emissies uit de intensieve veehouderij, die in dat model wel gewoon hoogproductief blijft doorgaan. In het 100%-biologisch-scenario zou er een tekort aan stikstof in het huidige landbouwsysteem ontstaan, en zou ook de plantaardige productie dus afnemen. Met meer peulvruchten zou de vraag voor stikstof wel lager liggen.

Er zal niet één model zijn dat alles oplost, maar het gaat om de balans tussen verschillende systemen. Net daar ligt een belangrijke rol voor de biologische sector, die vandaag nog een relatief klein aandeel heeft maar

potentieel kan groeien. In haar nieuwe strategie erkent de Europese Commissie terecht dat bij biologische en extensieve landbouw hoge milieu- en dierenwelzijnsnormen hand in hand kunnen gaan met economisch levensvatbare landbouw. Tegelijkertijd legt ze te veel de nadruk op technologische oplossingen om de veehouderij efficiënter te maken.

We moeten af van het idee dat efficiëntie alleen de oplossing biedt: minder focussen op individuele optimalisatie en meer op het systeem als geheel. De plaats van de veehouderij in het landbouwsysteem van de toekomst ligt in een herpositionering: minder dominant, sterker ingebed in kringlopen en afgestemd op een duurzaam consumptiepatroon. Met de scenariostudie hebben we getracht een ruimte van oplossingen voor te stellen waarin we als samenleving keuzes moeten maken.

MEER WETEN?

De studie 'Narratives, Trade-offs and scenarios to explore the livestock transition in Belgium' van Anton Riera vind je op www.nature.com/articles/s44264-025-00122-9.



De juiste verpakking

In augustus ging er een nieuwe Europese verpackingsrichtlijn in voege.
De vraag: wat is de juiste verpakking voor jouw bioproduct?



WIE?

Biologische voedingsbedrijven

PRINCIPES?

Ecologie

Verpakkingen zijn een noodzakelijk kwaad voor veel bio-ondernemers. Ze druisen in tegen het idee om de ecologische voetafdruk zo klein mogelijk te houden, maar ze zijn nodig om een voedingsproduct te beschermen en de houdbaarheid te garanderen.

Sinds 12 augustus zijn de eerste bepalingen van de nieuwe Europese Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR) van kracht. Die wil een einde maken aan verpakkingen die niet milieuvriendelijk zijn, al is dat een werk van lange adem volgens Brecht Van Der Hoeven van Pack4Food: "Een heel groot deel van de praktische richtlijnen zijn nog in ontwikkeling. Daardoor weten bedrijven nog niet precies waar ze aan toe zijn. Dat is wel ongezien, zeker als je weet dat de regelgeving stapsgewijs verder uitgewerkt zal worden tot 2040."

Intussen kunnen bedrijven wel zelf al aan de slag. Voor bio-ondernemers gelden er geen aparte regels rond verpakkingen. Zij moeten voldoen aan dezelfde Europese voedselcontactwetgeving als reguliere voe-

dingsbedrijven. Van Der Hoeven adviseert dus om bij een verpackingsleverancier altijd de nodige conformiteitsdocumenten op te vragen. "Controleer ook of de manier waarop je de verpakking wil gebruiken past binnen het wet- telijk kader voor dat verpackingsmateriaal."

Juiste verpakking kiezen

Los van de nieuwe regels die er zullen komen, denk je best goed na over je verpakking. Volgens innovatiecluster Pack4Food is het belangrijk om niet te denken in termen van 'zo weinig mogelijk verpakking', maar wel 'de juiste verpakking'.

Van Der Hoeven: "Verpakking en voeding moet je altijd samen bekijken. Een veelge- maakte fout is dat producenten eerst een verpakking kiezen en pas daarna nagaan of die geschikt is voor hun product. Nochtans bepaalt net het product welke eigenschap- pen een verpakking nodig heeft. Is het gevoelig voor zuurstof, vocht of licht? Hoe microbieel stabiel is het? Welke houdbaar- heid wordt verwacht? En welke uitdagingen zijn er tijdens transport en opslag? Pas wanneer die vragen beantwoord zijn, kan een doordachte keuze worden gemaakt."

Wat steeds terugkeert is de keuze tus- sen plastic en papier. Die vraagt volgens

Pack4Food enige nuance. Papier wordt vaak als duurzamer beschouwd, maar is van nature niet bestand tegen water of vet. Daarom zijn vaak coatings of kunststofla- gen nodig, wat de recycleerbaarheid kan bemoeilijken. Omgekeerd is een goed ont- worpen kunststofverpakking soms perfect recycleerbaar en bovendien lichter, waar- door minder materiaal nodig is. Van Der Hoeven: "Er bestaat dus geen universeel beste materiaal. De juiste keuze hangt af van het product, de logistiek en de gewenste bescherming."

Wie zo duurzaam mogelijk wil verpak- ken, kiest bij voorkeur voor recycleerbare monomaterialen en houdt rekening met bestaande richtlijnen voor recycleerbaar- heid. Ook de afstand die een product aflegt speelt een rol. Voor hoeveewinkels en korte keten kan glas bijvoorbeeld een uitste- kende oplossing zijn, terwijl het door het hogere gewicht minder geschikt kan zijn voor producten die over lange afstanden worden vervoerd.

MEER WETEN?

Via opleidingen, advies en onderzoeksprojec- ten ondersteunt Pack4Food voedingsbedrijven bij die zoektocht naar verpackingen. Lees meer op <https://pack4food.be/>.

Nieuw gezicht bij BioForum

Sinds mei is Jarl Vaerten onze nieuwe ketenmedewerker bij BioForum vzw. Tijd om hem aan de sector voor te stellen.



Welkom bij BioForum, Jarl. Wat deed je voor je bij BioForum aan de slag ging?

Na mijn studies bio-ingenieur Landbouwkunde ben ik vijf jaar onderzoeker geweest, onder meer bij de Bodemkundige dienst van België vzw en PCFruit vzw. Ik verdiepte me o.a. in duurzaam bodem- en waterbeheer en klimaatrobuuste teelttechnieken. Ik ben ook coördinator geweest bij Solikoop. Dat is een coöperatie van buurtwinkels in en rond Leuven die gezonde voeding voor iedereen betaalbaar wil maken via een innovatief tweeprijzenmodel. De rode draad? Ik zet me graag in voor projecten die onze maatschappij sterker, eerlijker en veerkrachtiger maken. Daarom heb ik er ook voor gekozen om bij BioForum te werken.

Hoe ga je dat engagement vertalen binnen BioForum?

Als medewerker ketenontwikkeling zet ik mij in voor een sterke en goede marktwerving voor biologische landbouw- en voedingsproducten. Ik volg de ontwikkelingen in de biologische markt op de voet,

zowel in Vlaanderen als Europa. Dat doe ik samen met mijn ervaren collega Paul Verbeke. Niet alleen verzamelen en delen we marktinformatie, we zoeken ook naar oplossingen voor knelpunten of kansen in de keten. Wie vragen heeft over afzet of de markt, kan altijd met een van ons contact opnemen. Dat rechtstreekse contact is erg belangrijk. Zo weten we wat er leeft in de markt en kunnen we biobedrijven ook gericht ondersteunen.

Wat spreekt je aan bij werken in de biosector?

Ik hou wel van het langetermijndenken dat in bio zit. Bio werkt aan een landbouw- en voedingsmodel dat zoveel mogelijk de natuurlijke processen nabootst en daar een leefbaar inkomen uit probeert te halen. Ik kijk er vooral naar uit om inspirerende pioniers te leren kennen, ketenspelers met elkaar te verbinden, win-winsituaties op te zoeken en kansen in de markt te helpen verzilveren.

Welke ervaring neem je mee?

Ik heb natuurlijk die onderzoekservaring, maar de biosector moet ik nog wel beter leren kennen. En dan vooral de wetgevende kant. Ik heb wel een opleiding tot landbouwadviser agroforestry gevolgd, en heb ook persoonlijke ervaring met een voedselbos, permacultuur en agro-ecologie. Om het in landbouwtermen uit te drukken: ik ben nog niet volledig in de biosector ingeworteld, maar de eerste wortelharen hebben zich alvast gevormd in een vruchtbare bodem.

Is er nog iets dat mensen over jou moeten weten?

Naast mijn professionele link met water, ben ik ook in mijn vrije tijd vaak in zwembaden te vinden, waar ik train voor openwater zwemwedstrijden en diepzeeduiken met én zonder flessen (vrijduiken).

MEER WETEN?

Je kan Jarl altijd bereiken via jarl.vaerten@bioforum.be.

Goedkeuring nieuwe gentechnieken is slecht nieuws voor de biosector

Europa laat vanaf 2028 ggo's toe in de landbouw. Ondanks een verbod voor de biosector is dat slecht nieuws voor onze sector.



VOOR WIE?

De hele biosector

PRINCIPES?

Alle vier

Op 17 juni keurde het Europees Parlement de versoepelde regels voor genetisch gewijzigde planten definitief goed. Dit was het sluitstuk van een wetgevend initiatief dat al enkele jaren liep. De nieuwe regels gaan in vanaf 2028.

Wat verandert er?

Europa deelt ggo-gewassen voortaan op in twee categorieën. NGT-1 zijn gewassen waarbij met 'nieuwe' genetische technieken (NGT's) meer gerichte wijzigingen in het DNA worden aangebracht. Bij NGT-2-gewassen brengt men vreemd materiaal van een ander gewas in. Ook gewassen die via genetische manipulatie bestand worden tegen bepaalde pesticiden vallen onder NGT-2. Die laatste categorie blijft verboden.

NGT-1-gewassen zijn vanaf 2028 wel toegelaten in Europa, behalve voor biologische landbouwers. Hoewel er sterk gepleit werd om bepaalde garanties in te bouwen voor bio, is dat niet gebeurd. Veredelingsbedrijven mogen dus niet alleen NGT-gewassen op de markt brengen, maar eigenschappen die door NGT's werden bekomen ook patenteren. Volgens een analyse van No Patents on Seeds! had ongeveer een kwart van de in 2023 door het EPO verleende plantenpatenten betrekking op conventionele veredeling. Daarnaast zullen NGT-gewassen in de winkel niet gelabeld zijn. De consument weet dus niet of hij ggo's op zijn bord krijgt.

Boeren krijgen die informatie wel: zaden die NGT's bevatten moeten dat duidelijk vermelden.

Wat nu?

Als biosector hebben we ons de afgelopen jaren sterk verzet tegen de versoepeling van deze regels, omdat ze nefast zijn voor alle boeren die eerlijk en vrij voedsel willen telen. Europa heeft er duidelijk voor gekozen om de industriële landbouw te bedienen, maar zorgt voor een heel onzekere toekomst voor de biologische sector.

Europa mag dan wel beweren dat bioboeren ggentechvrij kunnen blijven werken, maar kruisbesmettingen kunnen altijd optreden. Door de mogelijkheid om eigenschappen te patenteren die evengoed via klassieke veredeling hadden kunnen ontstaan, belanden bioboeren in een onmogelijke positie: ze kunnen straks amper bewijzen dat ze ggo-vrij werken. Het is zeer onduidelijk of co-existentie, met vrijwaring van bio, überhaupt nog mogelijk is. Voor bioboeren kan dat in het ergste geval hun certificaat kosten, wat de kern van hun bedrijf raakt.

Ook bioboeren die zelf zaad veredelen komen in de verdrukking. Het wordt voor hen quasi onmogelijk om in volle autonomie te werken. Als je via klassieke veredeling komt tot een eigenschap die al gepatenteerd is, mag je die niet zomaar inzetten. In theorie moet je dus altijd controleren of er al een patent bestaat, wat een hoge administratieve en juridische kost is.

We hebben ook grote twijfels bij de bewering dat NGT's tot meer voedselzekerheid en voedselsoevereiniteit leiden. In plaats van boeren meer autonomie te geven, bestaat het gevaar

dat ze afhankelijk worden van de race naar patentering tussen zaadveredelaars. Het is nu al een uitdaging om aan bepaalde rassen te komen. Dat gaat eerder ten koste van de voedselzekerheid.

Systeemaanpak primeert

De echte vragen van het voedseldebat blijven intussen onbeantwoord: hoe bouwen we een landbouw die de natuur niet uitput? Hoe zorgen we ervoor dat boeren kunnen blijven ondernemen en een eerlijke prijs krijgen voor hun producten? Hoe produceren we gezonde voeding voor iedereen?

Net als vele wetenschappers, maatschappelijke organisaties, landbouwers, verwerkers en retailers blijft de biologische sector ervan overtuigd dat systeemgerichte benaderingen van landbouw, innovatie, veredeling en de beheersing van plagen en ziekten een effectiever pad bieden naar duurzaamheid en weerbaarheid op de lange termijn.

Onze Europese koepelorganisatie IFOAM Organics Europe blijft zich inzetten voor een beperking van de reikwijdte van patenten, zodat de honderden kleine en middelgrote veredelingsbedrijven die de ruggengraat vormen van de Europese zaadsector hun werk kunnen voortzetten. De biologische sector wil daarnaast ook duidelijkheid over hoe Europa de co-existentie tussen bio en gangbaar zal waarborgen. Als hier geen garanties gegeven kunnen worden, zullen we als sector ook verdere stappen zetten.

MEER WETEN?

Neem contact op met Filip Živković, beleidsmedewerker BioForum, filip.zivkovic@bioforum.be.

Het veranderende verkooplandschap

Er is de laatste tien jaar heel wat veranderd in de distributie en verkoop van bioproducten. Na een periode van groei zagen we de voorbije jaren vooral een consolidatie van de sector. We maakten een overzicht.

FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten



WIE?

De hele biosector

PRINCIPES?

Eerlijk

In 2025 gaven we in België 1,36 miljard euro uit aan bioproducten. Een stijging van 4 procent, waardoor de biomarkt sneller groeit dan de totale voedingsmarkt. Vandaag heeft bio een marktaandeel van 4 procent. 41 procent van alle biobestedingen gebeurt in grote supermarktketens. Zij blijven het belangrijkste aankoopkanaal voor bio. Hun aandeel binnen bio ligt wel lager dan binnen de totale FMCG-markt, waar deze spelers samen goed zijn voor 52% van de bestedingen. Speciaalzaken, korte keten, markten en de categorie 'overige supermarkten' — waaronder Bio-Planet en Färm — zijn binnen bio relatief sterker vertegenwoordigd dan binnen de totale markt. Hard discount is binnen bio dan weer beperkt aanwezig (6% van de biobestedingen, tegenover 20% binnen de totale FMCG-markt). Slechts 1% van de bestedingen binnen hard discount

gaat naar bioproducten. Tussen 2023 en 2025 wonnen speciaalzaken, markten en overige supermarkten verder terrein binnen bio, ten koste van grotere supermarkten, hard discount en e-commerce.

Steeds meer bioketens

Vroeger had je veel zelfstandige biowinkels. Die zijn er nog steeds, maar de afgelopen vijftien jaar zijn er ook veel biowinkelketens bijgekomen. Daarmee volgt de biosector de trend die in het algemene winkellandschap al langer bezig was. We maakten een oplijsting:

- **Färm** is met 42 winkels de grootste biowinkelketen in België. Begon in 2009 met de winkel The Peas in Etterbeek, in 2013 werd de keten Färm opgericht. In 2022 sloot Färm zich aan bij de groep BIOTOPE (voorheen Dobridos), die bestaat uit biologische groothandels BioFresh en UDEA, en de Nederlandse biowinkelketen Ekoplaza (86 winkels in Nederland, waarvan 45 in franchise). De keten nam de afgelopen jaren verschillende winkelketens over. In 2022 ging het om Sequoia (15 winkels;

Sequoia had eerder al 4 Bio c'Bon-winkels overgenomen) en Biostory (4 winkels in Waals-Brabant). Dit jaar zullen ook de winkels van Biofagnes (3 winkels in provincie Luik) en Ekoplaza (7 winkels in Vlaanderen, voorheen Origin'O) onder de vlag van Färm komen.

- **The Barn** (sinds 2017) heeft momenteel 9 winkels (7 in Brussel en 2 in Vlaanderen). De twee oprichters hebben de helft van de aandelen van groothandel Interbio overgenomen.
- **Biocap** opende in 2001 een eerste winkel in de provincie Namen. Ze hebben zes winkels in Wallonië. De winkels zullen binnenkort onder de vlag 'La Vie Claire' varen, na een franchiseovereenkomst met de gelijknamige Franse winkelketen. Die telt meer dan 300 winkels in eigen land en is momenteel de enige Franse biowinkelketen die actief is in België.
- **Al'Binète** begon in 1984 als groenteteeltbedrijf met rechtstreekse verkoop op de markt in Luik. In 1991 opende een eerste fysieke winkel. Vandaag bestaan er vijf verkooppunten in en rond Luik. Werd in 2024

doorverkocht aan drie medebeheerders.

- **Bioshop**, opgericht in 1993, telt momenteel 7 winkels (3 in Wallonië, 2 in Brussel en 2 in Vlaanderen). Een daarvan is Den Teepot in Brussel, een van de oudste biologische winkels van België (sinds 1974). Biologische groothandel Marma nam in 2024 het merk Bioshop over. Daarnaast zijn er nog 5 zelfstandige winkels die onder dezelfde naam verder werken.
- **Bi'OK**, opgericht in 2006, telt 4 winkels in Waals-Brabant en de regio Namen.
- **OHNE** is geen keten in de strikte zin van het woord. Wel is het een coöperatie van 6 verpakkingsarme winkels die samenwerken waar het kan. Dit jaar waren ze met hun concept genomineerd voor de EU Organic Awards.
- **Ektivrac**, opgericht in 2016, telde tussen 2022 en 2024 maar liefst 9 winkels. Intussen zijn sommige winkels gesloten, 2 werden overgenomen door Bioshop. Ektivrac heeft vandaag dus nog maar één winkel, in Braine-le-Comte.

E-commerce

Sinds de coronacrisis groeit het aantal online winkels met een biologisch aanbod. E-commerce is goed voor 2,7 procent van alle bio-aankopen. Een overzicht van de websites die actief zijn in België:

- **eFarmz** is sinds 2013 actief op de Franstalige markt. Naast verse en droge biologische en lokale producten vind je er ook maaltijdboxen.
- **Kazidomi** specialiseert zich sinds 2016 in biologische droogwaren. Een abonnementsformule geeft klanten toegang tot kortingen. 75 procent van de omzet halen ze uit e-commerce, daarnaast loopt er een partnerschap met Delhaize.

Actieve biodistributeurs

Vers	Droog	Vers en droog	Vers, droog en diepvries
Ecodis Fresho	Ethiquable Natur'inov Foodprint Aventure Bio Belux Hygiëna Mannavita Distribio Couleur Nature Biosano	Interbio Delibio/Vajra Bionaturels LogCAL/C'tout bon • Terroirist Mabio Cabas Réseau Paysan Agricovert The Food Hub Paysans-Artisans Circuits paysans Koolmees La Coop Alimentaire Signature	Biofresh Marma

- **Boeren en Buren** had sinds 2013 als doel om de rechtstreekse verkoop tussen boeren en burgers te stimuleren. In 2025 was er een overname door het Spaanse bedrijf CrowdFarming. Sindsdien wordt die naam gebruikt. Zij zijn gespecialiseerd in de thuisbezorging van bioproducten, voornamelijk groenten en fruit. Zij bieden abonnementen, de aankoop van hele kratten of het adopteren van een boom aan.
- **Little Green Box** bezorgt sinds 2015 biologische en lokale maaltijdboxen aan huis.
- De webwinkel **Pit&Pit** is actief sinds 2022. Het aanbod – droogwaren voor een gezond voedingspatroon – is voor een groot deel bio. Met een eigen verpakkingslijn zetten ze in op verschillende verpakkingsformaten en spelen ze in op minder verpakking. In bepaalde winkels vind je kruiden met hun merknaam.

Steeds meer fusies en overnames bij groothandels

Het landschap van biologische groothandels is de afgelopen tien jaar sterk veranderd. Veel groothandels hebben hun eigen winkels, en daarnaast waren er overnames en faillissementen:

- 2019: Biofresh en het Nederlandse UDEA fuseren
- 2023: Vajra en Delibio fuseren
- 2023: Marma en Biodis fuseren
- 2024: Hesbicoop en Coopérative Ardente fuseren. Leidt tot Circuits Paysans.
- 2024 : Foodprints neemt Bjorn's over
- 2024 : Natur'Inov neemt Organika Bio over
- 2025: Natur'Inov neemt La Belge en Made in BW over
- 2026 : Marma neemt een groot deel van het assortiment van Biosano over. Biosano zet verder in op een klein assortiment.
- 2026: Aventure Bio neemt Deor Food over
- 2026: Mabio en Agricovert onderhandelen over een fusie
- 2026: Ecodal legt zijn activiteiten stil
- 2026: Vitaverde vraagt het faillissement aan.

Ondanks deze fusies blijft het aanbod aan groothandelaars groot. Er zijn de afgelopen 10 jaar talrijke groothandelaars bijgekomen. Zie ook de tabel bovenaan deze pagina.

MEER WETEN?

Op zoek naar winkels en/of verdelers?

Je vindt al deze bedrijven ook

in de Biobedrijvengids op

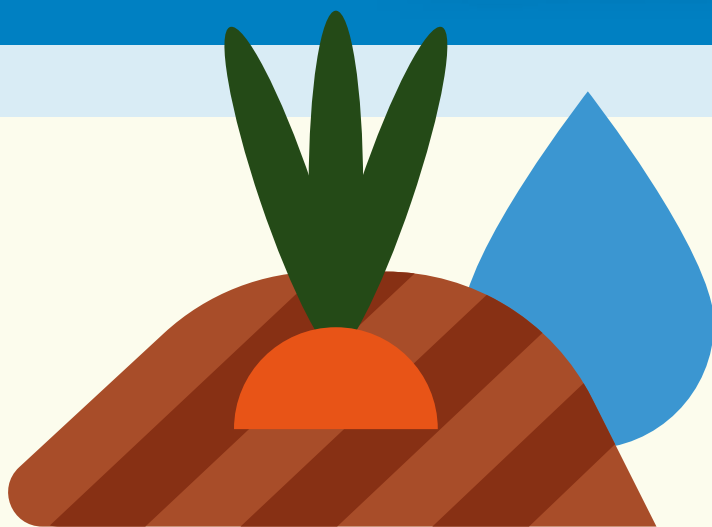
www.biobedrijvengids.be.



Water

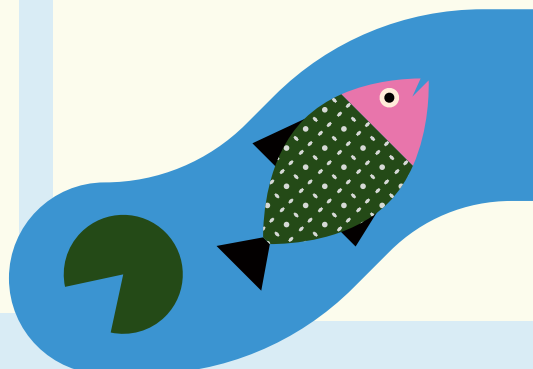


Met onze publicatie 'Bio kan de wereld redden' wil BioForum tonen hoe bio kan bijdragen aan oplossingen voor grote maatschappelijke uitdagingen. In Bio Actief zoomen we telkens in op één of meerdere thema's uit de publicatie. Deze keer: water.



Bij biobedrijven is er 28 tot 39 procent minder nitraatuitspoeling. Zo blijven grond- en oppervlaktewater properder.

Dankzij het verbod op chemisch-synthetische bestrijdingsmiddelen zorgt biolandbouw voor minder pesticidenresidus in waterlopen.



Wat loopt er fout?

Het is slecht gesteld met de waterkwaliteit in Vlaanderen. Door de manier waarop we vandaag bemesten (onvoldoende afstemmen van het mestaanbod op de vraag vanuit de teelt) is ons oppervlakte- en grondwater sterk vervuild met te hoge nitraat- en fosfaatconcentraties. Die eutrofiëring ontregelt het waterleven, leidt tot een achteruitgang van de biodiversiteit en bemoeilijkt de drinkwaterproductie. Hoewel de waterkwaliteit in de Vlaamse waterwegen de laatste 30 jaar gevoelig is verbeterd, zitten we nog lang niet aan een gezond watersysteem. Tijdens de winter van 2023-2024 was nog altijd in 17,5% van de meetpunten van het oppervlaktewater de nitraatconcentratie overschreden.

Ook met de nitraatconcentratie in het grondwater blijft het slecht gesteld. De Europese Nitraatrichtlijn dwingt ons land om werk te maken van zuiverder water. De mestactieplannen moeten dit probleem het hoofd bieden, maar slagen daar tot op vandaag niet in. De Europese Commissie stelde Vlaanderen in 2023 daarom in gebreke. Vlaanderen is niet tegemoet gekomen aan deze ingebrekestelling, waarop de Europese Commissie Vlaanderen voor het Hof van Justitie heeft gedaagd.

Zowel in het oppervlaktewater als in de waterbodem worden in Vlaanderen bovendien nog te veel pesticiden gevonden. Die hebben een negatieve invloed op het waterleven en maken het ook voor de drinkwatermaatschappijen extra moeilijk om ons van zuiver water te voorzien. In de Westhoek besloot onze overheid zelfs om de drinkwaternorm voor 1,2,4-triazool, een afbraakproduct van een fungicide, met een factor 10 op te trekken omdat anders de drinkwatervoorziening in het gedrang kwam. TFA, de kleinste PFAS-variant komt in zowat al ons drinkwater voor. TFA is ook het afbraakproduct van bepaalde pesticiden waar PFAS in zitten. Met de toegepaste zuiveringstechnieken is het quasi onmogelijk om dit slecht afbreekbare goedje uit het water te krijgen.

Hoe houdt bio ons water zuiver?

Bij biobedrijven is er 28-39% minder nitraatspoeling dan bij gangbare bedrijven

Ten opzichte van gangbare landbouw geeft biologische landbouw per hectare de

laagste nitraatvervuiling in het grond- en oppervlaktewater. De direct gemeten nitraatspoeling is 28-39% lager bij biologische landbouw. Dat komt door een lagere veebezetting (max. 2 grootvee-eenheden/ha), geen kunstmest en dus lagere stikstoftoediening, meer gebruik van vaste mest en de toepassing van meer vruchtwisseling en bodembedekking. Biologische landbouw zet op een beredeneerde manier vlinderbloemigen en groenbemesters in om op een natuurlijke manier stikstof te binden en in het systeem vast te leggen. Daarnaast is ook de aandacht voor bodemkwaliteit positief voor de kwaliteit van het water, zeker in droge jaren.

Niet alleen dat maakt van biolandbouw een geschikte landbouwvorm om nitraatvervuiling- zeker in kwetsbare gebieden- aan te pakken en te voorkomen. Het nitraatprobleem in Vlaanderen hangt ook samen met de intensieve veehouderij. Biologische landbouw kiest voor een meer grondgebonden veestapel.

In verschillende landen is biologische landbouw een van de strategieën om waterkwaliteit te verbeteren. Dat was ook het geval in Denemarken. Daar was de milieuwinst als gevolg van de beperktere stikstofverliezen zo groot, dat er een grote gedragenheid binnen de keten kwam voor biologische landbouw, wat leidde tot een stijgend bio-areaal.

Dankzij het verbod op het gebruik van chemisch-synthetische pesticiden, is er bij biologische landbouwers veel minder watervervuiling

Het gebruik van chemisch-synthetische pesticiden is niet toegestaan in biolandbouw. Biologische landbouw is dus niet verantwoordelijk



voor overschrijdingen van streefwaarden van concentraties van pesticiden in drinkwater, bodem en oppervlaktewater. Meta-analyses en reviews wijzen unaniem op de duidelijke voordelen van biologische landbouw op dit vlak.

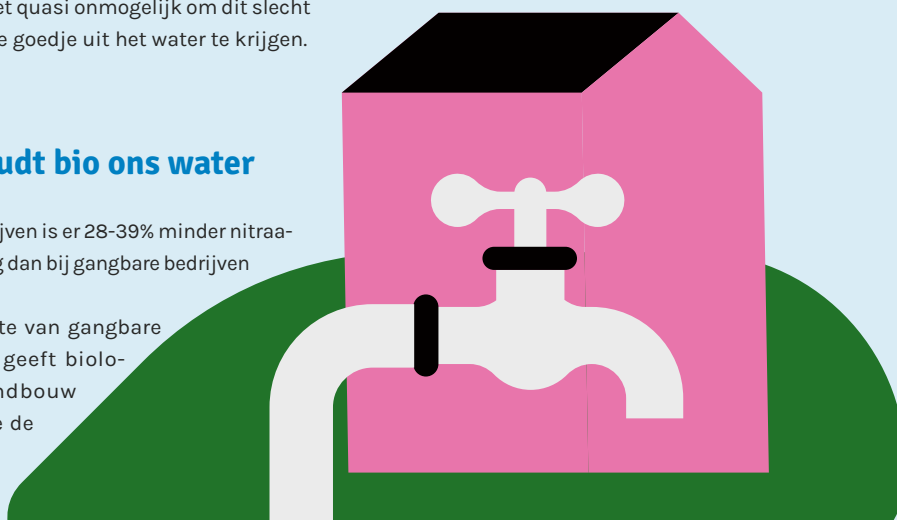
Ook het gebruik van antibiotica ligt veel lager bij biologische veebedrijven. Onderzoekers bevelen daarom biolandbouw aan voor het beheer van waterbeschermingsgebieden in Duitsland, of voor een gebiedsgerichte aanpak van kwetsbare gebieden in Nederland.

GEÛPDATETE VERSIE

We hebben een flink geüpdatete versie gemaakt van Bio kan de wereld redden. We hebben ze aangevuld met nieuwe studies. Je vindt ze op www.biokandewereldredden.be

MEER WETEN?

Download de volledige publicatie en thematische fiches op www.biokandewereldredden.be. Daar staan ook alle bronnen vermeld.



Duurzaamheid moet je bewijzen

Vanaf september mogen bedrijven niet meer beweren dat ze duurzaam werken zonder dat ook concreet te maken. Een nieuwe Europese richtlijn wil consumenten helpen om juiste keuzes te maken. Een kans voor biobedrijven.

FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten



WIE?

De hele biosector

PRINCIPES

Eerlijk

Sinds 1991 is het gebruik van de termen 'bio' en 'biologisch' wettelijk beschermd in Europa. Bedrijven mogen de term dus alleen gebruiken als ze zich hebben laten controleren en als resultaat een biologisch certificaat hebben.

Diezelfde bescherming geldt niet voor algemenere termen als 'groen', 'duurzaamheid' of 'klimaatvriendelijk'. Net zo kon een bedrijf

zichzelf tot voor kort 'energie-efficiënt' noemen zonder dat ook hard te moeten maken. Bedrijven gebruikten deze termen dan ook volop in hun communicatie. Deze vorm van greenwashing maakte het voor consumenten moeilijk om gericht duurzame keuzes te maken bij het winkelen.

Ook de biosector ondervond daar hinder van. In andere Europese talen is soms ook de term 'ecologisch' beschermd door de bio-verordening, maar in het Nederlands is dat niet het geval. Dat zorgde voor verwarring.

Europa wil met zijn Green Deal consumenten stimuleren in het nemen van duurzame beslissingen. Maar al snel werd duidelijk dat

elke poging tot verduurzaming een slag in het water zou zijn als de consument nog altijd misleid kon worden.

Vanaf september

Daarom is er dus nu de nieuwe EmpCo-richtlijn. EmpCo staat voor 'Empowering Consumers for the Green Transition'. Deze nieuwe richtlijn dwingt bedrijven om elke bewering over duurzaamheid ook effectief aan te tonen. Dat geldt voor vermeldingen op verpakkingen, in reclame of in andere communicatie. Ook merknamen die bijvoorbeeld 'groen' in hun naam hebben mogen alleen nog als dat groene karakter bewezen kan worden.

De EmpCo-richtlijn gaat verder dan de voedingsindustrie. Zo komen er ook regels over de reparatiemogelijkheden van digitale toestellen en moeten fabrikanten, wanneer ze functies hebben ingebouwd die de levensduur van een apparaat beperken, dat vermelden.

De richtlijn werd al in 2024 goedgekeurd, maar de lidstaten kregen tot maart van dit jaar om de regels om te zetten in nationale wetgeving. De regels voor bedrijven zullen vanaf 27 september 2026 van toepassing worden.

Geen eigen labels meer

Wat betekent dat nu concreet voor voeding? Bedrijven moeten correcte en verifieerbare informatie geven over alle ecologische claims die ze toeschrijven aan hun product. Een zuivelverwerker die zegt dat zijn melk klimaatvriendelijk is, moet dus duidelijk maken waarom dat zo is.

De wetgeving gaat daarin trouwens ver, omdat ze ook van toepassing is op impliciete claims. Een fabrikant die op zijn verpakking of in advertenties suggereert dat zijn product milieuvriendelijk is, door bepaalde kleuren of illustraties te gebruiken, valt ook onder deze richtlijn. Hoe dat in de praktijk zal verlopen, is nog niet duidelijk.

Zegt een bedrijf dat ze binnen 5 jaar klimaatneutraal zullen werken, dan zullen ze die uitspraak moeten staven met een realistisch en uitvoerbaar plan. Zo'n plan moet duidelijk meetbare doelstellingen hebben, er moeten financiële middelen tegenover staan, en er moet een geloofwaardige tijdslijn voor klaarliggen. Al die resultaten moeten voor consumenten makkelijk gevonden worden en ook onafhankelijk gecontroleerd worden.

Er komt ook een verbod op misleidende claims. Over 'CO2-compensatie' mag een bedrijf nog wel communiceren als dat ook effectief gebeurt, maar daaruit afleiden dat je klimaatneutraal werkt is niet toegelaten. Dat suggereert namelijk dat er bij een bepaalde productiemethode geen uitstoot is, terwijl dat in de praktijk niet klopt. Termen als 'klimaatneutraal' of 'CO2-neutraal' zullen met

deze nieuwe richtlijn dan wellicht ook veel minder voorkomen.

Verpakkingen die vermelden dat ze vrij zijn van producten die eigenlijk sowieso niet toegestaan zijn, mogen ook niet meer. Net zomin toegelaten zijn onzinnige claims zoals 'glutenvrij water', omdat water sowieso nooit gluten bevat.

Bedrijven mogen tot slot ook niet meer hun eigen duurzaamheidslabels opzetten, die alleen maar misleidende marketing als doel hebben. Er zijn nog maar twee soorten labels toegestaan als het gaat om duurzaamheid: labels die werken via een volledig transparant, onafhankelijk certificeringssysteem waarbij een externe controleur langskomt (bijvoorbeeld Fairtrade International) en labels die wettelijk geregeld zijn. Daartoe behoort dus ook het Europese biolabel.

Impact op biobedrijven

De EmpCo-richtlijn versterkt de waarde van het Europese biolabel. Omdat het biolabel streng wettelijk is vastgelegd en onafhankelijk wordt gecontroleerd, voldoet het exact aan de nieuwe richtlijn. De wijdverspreide greenwashing, ongefundeerde milieuclaims en zelfbedachte logo's zullen aangepakt worden,

waardoor het biolabel een stuk zichtbaarder wordt voor de consument.

Dat betekent niet dat je als biologisch bedrijf eender wat mag gaan beweren. Ook hier zal de regel gelden dat je alleen duurzaamheidsclaims mag maken die je kan aantonen. Gebruik je dus biologische gewasbescherming, dan zal je niet kunnen claimen dat je pesticidenvrij werkt. Over wat je wel en niet mag zeggen als biologisch bedrijf, maakten we vorig jaar de brochure 'Helder communiceren over bio'. Je vindt ze op www.bioforum.be/watmagjzeggen.

Hou je externe communicatie dus best tegen het licht en beoordeel wat je wel of niet kan hardmaken. Er staan immers zware sancties tegenover, met geldboetes die kunnen oplopen tot 80.000 euro of 4 procent van de jaaromzet (als het bedrag hoger ligt). De Economische Inspectie behandelt meldingen.

MEER WETEN?

Met vragen kan je altijd terecht bij onze adviseur wetgeving Annick Cnudde annick.cnudde@bioforum.be



Bio in de Plantentuin

Eind augustus ging het netwerkevent Bio2Bio door in de Plantentuin van Meise. Geen toevallige locatie, want het restaurant in de Plantentuin heeft sinds een jaar een samenwerking met een bioboer. Bio Actief ging luisteren.

FOTOGRAFIE
Astrid Agemans



VOOR WIE?

De hele biosector

BIOPRINCIPES?

Eerlijkheid, ecologie

Het gros van de bioproducten wordt nog altijd gekocht in winkels. Bio buitenshuis consumeren gebeurt een stuk minder, al merken we daar de laatste jaren heel wat beweging in. De bal wordt meestal aan het rollen gebracht door gepassioneerde aankopers die hun aankoopbeleid kritisch durven herbekijken.

Dat was ook het geval bij de Plantentuin van Meise. Die bestaat sinds 1797 en trekt jaarlijks meer dan 250.000 bezoekers. Een van hun missies is om bezoekers bewuster te maken van de menselijke verbinding met de omgeving en de invloed van biodiversiteit op bijvoorbeeld voedselzekerheid. Die visie wilden ze ook door-

trekken in hun restaurant. Toen er beslist werd om een nieuw restaurant te bouwen, was het ook logisch om dat om te zetten in de praktijk. Dat leidde tot een samenwerking met Guy Mouchart, bioboer bij de nabijgelegen biocoöperatie Samen op Dreef.

We brachten hen rond de tafel, samen met Koen Es, directeur Publiekswerking bij Plantentuin Meise, en restaurantmanager Glen Lucas, om te vertellen over hun samenwerking.

Koen: "Mensen verwachten bij een instelling als de Plantentuin dat het plaatje volledig klopt. Het nieuwe restaurant gaf ons die kans. We houden het ook graag lokaal, soms zeer lokaal. Zo zijn onze tafels en stoelen gemaakt van bomen die hier in de Plantentuin gekapt moesten worden. Voor onze keuken wilden we waar mogelijk dus ook kiezen voor lokale bioproducten. Zo zijn we in contact gekomen met Guy."

Jullie zijn een overheidsinstelling en dus gebonden aan duidelijke regels.

Glen Lucas: "Klopt, onze aankopen verlopen via officiële bestekken, en iedereen kan zich daarvoor dus aanmelden. Daarom kozen we ook voor een apart bestek waarin we volledig inzetten op bio. Deze opdracht werd gepubliceerd via de officiële kanalen en verspreid naar verschillende bedrijven. Toen merkten we wel dat de stap naar een overheidsopdracht voor de meeste boeren nog groot is."

Was dat ook voor jou het geval, Guy?

Guy Mouchart: Ja, je bevindt je als boer plots in een streng geregeld kader, met online tools en termijnen en offertes. Ik was dat niet gewend. Je sluit ook meteen een meerjarencontract af. Dat geeft garanties, maar zorgt ook voor uitdagingen. Voor ons was het een hele oefening om in een afzetkanaal te stappen dat we niet kenden. Daar zijn heel wat uren in gekropen. Tegelijkertijd leer je snel.

De drempel om ook bij andere, soortgelijke overheidsopdrachten in te tekenen is kleiner geworden.

Glen: Ook wij gingen door een leerproces door te kiezen voor een samenwerking met een bioboer. Het vraagt meer afstemming. Daarnaast zijn we erg gebrand op leveringszekerheid. Door met meerdere contracten te werken, kunnen we daar gelukkig wel wat flexibeler in zijn. Op die manier is er ook een alternatief als producten nog niet beschikbaar zijn op het veld.

Wat zijn nog grote uitdagingen?

Onze afnamehoeveelheden schommelen heel erg. Wat we nodig hebben, hangt af van het aantal bezoekers. En dat wordt dan weer bepaald door het weer, vakantieperiodes. Tegelijkertijd kunnen we bij evenementen piekmomenten hebben van 1500 couverts op twee dagen. Bij het bekijken van de teeltplanning, moeten we dus ook samen met Guy kijken naar wat er mogelijk is binnen die context. Concreet betekent het dat we niet alle producten bij Guy kunnen afnemen.

Voor welke producten lukt het wel?

Glen: We zijn vooral geïnteresseerd in dat assortiment waar we een groot verschil merken met andere leveranciers. Smaak is daarvoor een belangrijke graadmeter. Verse biotomaten of biorucola steken er qua smaak echt wel bovenuit. Persoonlijk vind ik het ook fijn om te mogen werken met landkers, snijsla en kruidenmengelingen van Guys veld. Die producten vinden we niet bij andere leveranciers.



Wat heb je geleerd na één jaar samenwerking?

Guy: In de teeltplanning moeten we vooral zorgen voor continuïteit. We mogen ons gerust beperken qua teeltperiode, maar binnen het seizoen is de continuïteit wel belangrijk. Ik heb daardoor ook anders moeten leren oogsten. In de korte keten maken verschillende groottes van groenten minder uit. Onze klanten malen daar niet om. Binnen een keukencontext zit dat helemaal anders, want alle groenten moeten op hetzelfde moment gaar kunnen zijn.

Glen: We zijn heel kleinschalig begonnen en leren stapsgewijs beter afstemmen op elkaar. We hebben ook geïnvesteerd in een versnijdingsmachine, want dat gaf meteen meer mogelijkheden. Werkuren bepalen ook onze kosten natuurlijk. Daar moeten we soms keuzes in maken. Onze samenwerking is een

mooi verhaal, maar door de aankoop en verwerking is de keuze voor bio ook wel duurder. Helaas zijn de klanten nog niet bereid om meer te betalen als het van een lokale bioboer komt. Daarom ook is het voor ons nog niet mogelijk om volledig voor bio te kiezen.

Hoe staan jullie nu tegenover bio?

Glen: Als team staan we er volledig achter. Het was bijvoorbeeld echt een meerwaarde om met de chefs het veld te kunnen bezoeken. Ik denk dat we in de toekomst nog verder kunnen groeien als we kijken naar unieke producten die gastronomisch een meerwaarde kunnen bieden. En wie weet werken we in de toekomst nog wel met een bijkomende boer.

Volledig omschakelen zal moeilijk blijven. We blijven een onderneming. Hoewel we voor ons bio-aanbod qua porties en kwaliteit met een correcte verhouding tot de prijs zitten, is dat nog wel een evenwichtsoefening.

Guy, heb jij nog tips voor boeren die hier ook mee aan de slag willen?

Guy: Wat ik heb geleerd is: hou het behapbaar. Start klein en bouw op, begin niet meteen te groot te dromen. En vooral: blijf met elkaar communiceren!

MEER WETEN?

BioForum adviseert aankopers hoe ze bij de opmaak van hun bestek maximale kansen kunnen geven voor bio. We kunnen ook samenwerkingen tussen keukens en bioboeren helpen opstarten en ervoor zorgen dat zaken voldoende doorgesproken worden. Neem contact op met Marijke.vanranst@bioforum.be.



De robuuste aardappel

De biosector werkt al jaren aan het telen en vermarkten van robuuste aardappellassen. Het project RobPatat onderzoekt hoe de sector die transitie nog kan versnellen.

FOTOGRAFIE
Tim Vandewiele



VOOR WIE?

De hele biosector

PRINCIPES?

Ecologie

In 2018 ondertekende de biologische aardappelsector voor het eerst een samenwerkingsovereenkomst rond de teelt en de vermarkting van robuuste rassen. Directe aanleiding voor het convenant was de schade die de aardappelziekte *phytophthora* aanricht in de biologische aardappelteelt. Om grote, nieuwe schade door *phytophthora* te voorkomen spraken telers, verdelers en aankopers af om robuuste rassen voorrang te geven. Die zijn van nature resistent tegen deze ziekte.

Sinds 2025 loopt het project RobPatat. Dat onderzoekt welke concrete acties de transitie naar robuuste aardappelen nog kunnen versnellen, ook in de gangbare productie. De betrokken partners zijn actief in de versmarkt, maar ook in de industriële verwerking. Het project is een Interregproject dat loopt in Vlaanderen, Frankrijk en Wallonië.

Hinderpalen

Hoe staat de aardappelsector zelf tegenover zo'n transitie? Daarover liep de afgelopen maanden een enquête. In de industriële aardappelverwerking is 88 procent van de

respondenten overtuigd van de noodzaak van zo'n transitie. Ook in de versmarkt bestaat die overtuiging, al zijn ze daar met 60 procent iets voorzichtiger. Sommige spelers geloven dat hun huidige rassen goed werken, vooral in biologische landbouw, en melden een gebrek aan robuuste variëteiten die zijn aangepast aan de versmarkt (vastkokend, smaakwaliteit).

Gevraagd naar de grootste drempels antwoordt de industriële aardappelverwerking vooral een gebrek aan kennis (52%), gevolgd door angst voor terughoudendheid van klanten (28%), onvoldoende opbrengst (24%) of niet voldoen aan technologische criteria (24%). De industrie is dus niet principieel tegen resistente aardappelsoorten, maar is er gewoon veel minder vertrouwd mee. Spelers in verse voeding vrezen eerder dat ze hun klanten geen regelmatige volumes kunnen garanderen als ze zich inzetten voor robuuste variëteiten waarvan de productie nog beperkt is.

Om de transitie te maken verwacht de sector gedetailleerde technische informatie over de beschikbare robuuste rassen, promotie richting consumenten, een dialoog met telers en technische/financiële ondersteuning om nieuwe variëteiten te testen.

Memorandum

Op basis van deze resultaten hebben de RobPatat-partners een collectief memorandum opgesteld waarin een gestructureerd actieplan wordt voorgesteld voor de overgang van variëteiten in het Interreg-gebied, en dat tegen 2030. Dit document werd op 21 augustus ondertekend door alle actoren die aan dit proces willen deelnemen. Doel is om het gebruik van robuuste variëteiten ook in de gangbare aardappelsector te veralgemenen. Daarvoor laten we ons inspireren door de dynamiek die al plaatsvindt in bio.

In het actieplan staan vijf speerpunten.

- Verbeteren van de kennis over robuuste rassen in de sector
- Verzekeren van het aanbod doorheen de toeleveringsketen
- Aanpassen van kwaliteitscriteria en van de lastenboeken
- Communicatie naar de consument en promotie van robuuste rassen
- Begeleiding bij transitie door onderzoekers en landbouwadviseurs.

MEER WETEN?

Neem een kijkje op robpatat.eu of neem contact op met Jarl Vaerten jarl.vaerten@bioforum.be

Bio in beweging

BioForum brengt de biosector in beweging met tal van activiteiten. In deze rubriek geven we je een blik achter de schermen.

Bio2Bio

27 augustus

De Plantentuin van Meise was de locatie voor ons netwerkevent Bio2Bio (waarom dat zo was, lees je op pagina 26). Maar liefst 115 mensen namen deel aan een van de drie rondleidingen, en kwamen luisteren naar het verhaal van Daan van Brusselen. Achteraf kon er gezellig bijgepraat worden met collega's uit de biosector. Een topeditie!



Ontbijtsessie met Europarlementsleden

24 juni



Tijdens een ontbijtsessie mocht BioForum-medewerker Marijke Van Ranst voor Europarlementsleden en hun vertegenwoordigers spreken over het belang en potentieel van overheidsopdrachten voor de verdere groei van de biologische landbouw. Marijke werkt al jaren op dit thema en heeft intussen een enorme expertise opgebouwd, die ook internationaal wordt erkend. Deze ontbijtsessie kwam er op uitnodiging van onze koepelorganisatie IFOAM Organics Europe en Buy Better Food.

Inspiratiedag VLAIO

4 juni



Samen met VLAIO organiseerde BioForum vzw een event rond een vraag die veel voedingsbedrijven vandaag bezighoudt: hoe bouw je aan een toekomstbestendige onderneming en welke rol kunnen innovatie en duurzame transitie daarin spelen? We deden dat bij gastbedrijf De Zuivelarij.

14 juli

Biobedrijfsnetwerk korte keten groenten

BioForum en CCBT waren aanwezig op de IAHA-conferentie in het Zwitserse Basel, georganiseerd door het FiBL-instituut. Veehouderij-onderzoekers en boeren van over de hele wereld (naast Europa ook Kenia, Tanzania, India en verschillende Zuid-Amerikaanse landen) waren aanwezig voor een boeiende 3-daagse met als centrale vraag: hoe kan biologische veehouderij een rolmodel worden voor de toekomst van veehouderij?



BioForum,

De enige Vlaamse organisatie die volledig de belangen van biolandbouw en -voeding verdedigt.

Ontdek wat BioForum voor jouw bedrijf doet:

+ In actie voor jouw belangen

BioForum is dé gesprekspartner voor overheid en middenveld. We kloppen op tafel en adviseren het beleid op Vlaams, Belgisch en Europees niveau. Hoe meer leden, hoe sterker onze boodschap.

+ Advies op maat van je biobedrijf

De biologische bedrijfsvoering vergt heel wat van een ondernemer. Onze experts geven je advies: over biowetgeving, over steun voor bio, over afzet en ingrediënten, over samenwerking.

+ In verbinding met de sector

Een sterk netwerk is een kapitaal waard, zeker in de biosector. BioForum organiseert nuttige studiedagen en inspirerende netwerkmomenten. Je geniet hierbij van ledenkorting.

+ Bio in de kijker

BioForum schrijft opiniestukken, organiseert persevents, corrigeert misinformatie en zet leden in de kijker. Zo wegen we mee in het maatschappelijk debat.

+ Jij beslist mee

Leden vormen het hart van onze werking. Je krijgt inspraak bij beleidsadviezen en onderzoek, en kunt zetelen in onze Bestuur of Algemene Vergadering. Zo bepaal jij mee de koers van sector.

+ Altijd up-to-date

De biosector staat niet stil. We houden je op de hoogte via onze nieuwsbrieven en website, en als lid ben je welkom bij onze Whatsapp-community. Zo blijf je altijd op de hoogte.

WORD LID

en sta sterker.



bioforum.be/wordlid

Word nu lid van BioForum
en geniet van najaarskorting!

Word je lid in de laatste 3 maanden van het jaar, dan geldt je lidmaatschap tot het eind van het jaar daarop. Je krijgt dus 3 maanden gratis!

Waarom lid worden?

Onze leden aan het woord:

Biowinkelier Vera Verhaert, RICO LAB (Deurne):

"Toen we met onze winkel begonnen, ging ik regelmatig te rade op de website van BioForum. Ik zocht via de Biobedrijvengids naar producenten uit de buurt om mee samen te werken. Lid worden was een logische stap, omdat we heel erg geloven in het motto: 'samen sterk'. Het is belangrijk om verbinding te zoeken met iedereen die met bio bezig is. Alleen zo kunnen we stappen vooruit zetten, richting de keten en het beleid."



Biologische zuivelverwerker David De Coster, De Zuivelarij (Berlare):

"Toen ik in 2014 startte met De Zuivelarij werkte ik nog volledig gangbaar. Ik wist helemaal niets over bio. BioForum heeft me toen advies gegeven over biowetgeving en maakte me wegwijs in de biosector. BioForum heeft contacten in de hele keten en kan dus zien waar kansen zitten. Dat netwerk is belangrijk: het is een enorme meerwaarde om in connectie te blijven met de hele sector en om ons samen te laten horen."



Bioboeren Justine De Witte en Wieland Fisher, 't Goed Ter Heule (Lauwe):

"Het is enorm waardevol om een organisatie als BioForum achter je te hebben. Dat is de enige manier waarop we als bioboer onze stem kunnen laten horen richting het beleid. Daarnaast ben ik blij om een aanspreekpunt te hebben voor mijn vragen. Stel dat we te maken krijgen met vogelgriep of contaminatie, dan zou ik eerst naar BioForum bellen om te horen wat ik moet doen."



Wat kost lidmaatschap?

Onze ledentarieven zijn gebaseerd op de bio-omzet van je bedrijf. Zo houden we onze ledenbijdragen schappelijk.

Voor nieuwe spelers in de biosector is het eerste jaar lidmaatschap gratis. Specifiek voor boeren is dit de gehele omschakelingsperiode.



**Crelan,
samen groeien
naar een duurzame
landbouwtoekomst.**



V.U.: CrelanCo cv | Sylvain Dupuislaan 251, 1070 Anderlecht
| TEL 02 558 71 11 | www.crelan.be | BIC: NICABEBB | IBAN:
BE28 1039 9992 9420 | KBO nr.: BTW BE 0403.263.840 –
RPR Brussel | 0328-1125

Uw Crelan-agent helpt u graag verder.
Maak vandaag nog een afspraak.
www.crelan.be