

Bio Actief 70

Jouw ontmoeting met een
dynamische sector

“Alle biogroenten
in onze gerechten
komen van ons
eigen veld.”

DE KEUKENTAFEL



SECTORORGANISATIE
BIOLANDSCHAP
EN -VOEDING

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT

VERSCHIJNT IN MAART - JUNI - SEPTEMBER - DECEMBER

Onze certificeringen, de garantie van een engagement



Certisys®, leider en pionier in biocertificatie in België

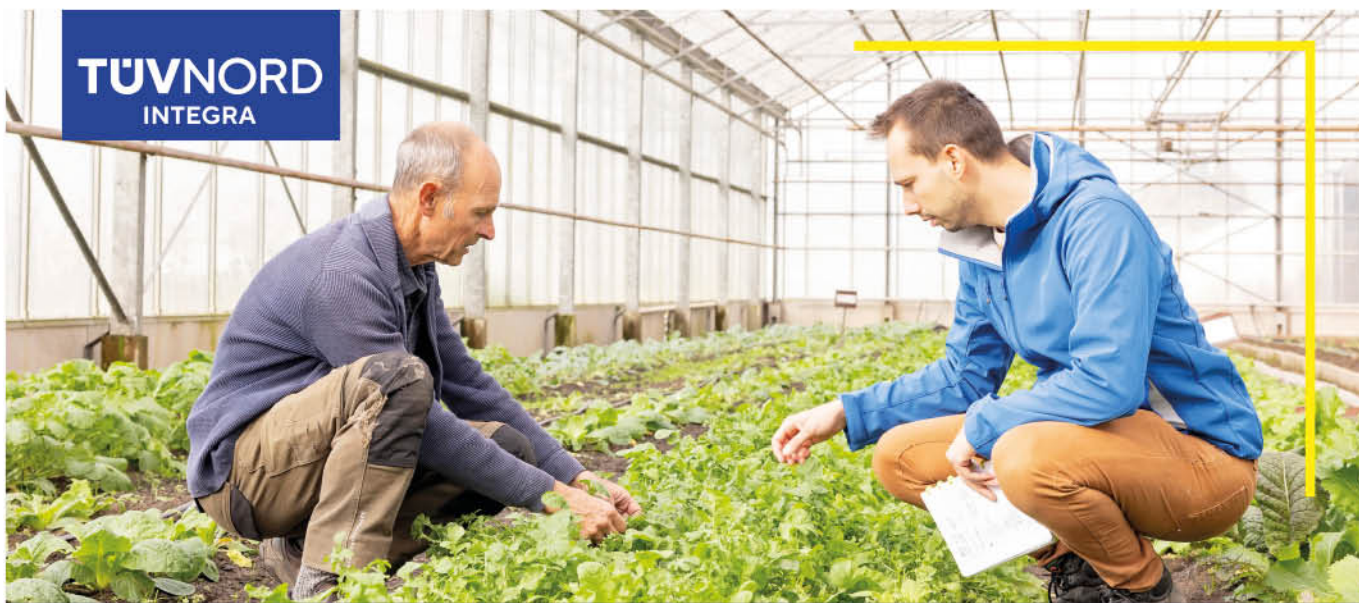


- > Promotie van uw beste praktijken
- > Biologische expertise
- > Gepersonaliseerde ondersteuning
- > Sterke Belgische verankering



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

TÜVNORD
INTEGRA



Uw certificatiepartner sinds 1988, van veld tot vork



BE-BIO-02

CERTIFICATIE

van biologische producten

ACS-gidsen, RSPO, Rainforest Alliance,
en (inter)nationale voedselveiligheidsstandaarden





FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten

VOORWOORD

Ideologie

Beste lezer,

Bepaalde stemmen blijven beweren dat biologische landbouw een voornamelijk ideologische keuze is, die niet gebaseerd is op cijfers en zich weinig bekommert om economische rentabiliteit.

Maar is het niet net omgekeerd? De biosector vertrekt vooral vanuit een enorme bezorgdheid over de gevolgen van het huidige landbouwsysteem. Dat zet steeds meer druk op ons ecosysteem en komt ook zelf steeds meer onder druk te staan. Het huidige landbouwmodel mag dan wel gefocust zijn op cijfers, het zorgt vandaag voor overproductie in regio's die de gevolgen daarvan niet kunnen dragen en voor onzekerheid bij de boeren zelf. Dure oplossingen zijn vaak een druppel op een hete plaat en dienen vooral om de bestaande stakeholders in de landbouw op hun wenken te blijven bedienen.

Die vaststelling maken niet alleen wij, ze wordt ook bevestigd door de cijfers. De wetenschap wijst steeds vaker op de nood aan een nieuwe aanpak om onze gronden en onze gezondheid te vrijwaren. Gelukkig pleiten steeds meer stemmen voor een systeemverandering, ook stemmen die biologische landbouw in het verleden afdeden als een naïef geloof. We zien dat zelfs het beleid hier stappen in zet, of stapjes, afhankelijk van de druk die belangengroepen zetten.

Kortom: we hoeven ons als biosector niet langer aangesproken te voelen als men ons in de ideologische hoek wil steken. Wie naar de cijfers en de wetenschap kijkt, leest daarin vooral het bewijs dat we de huidige ideologie van onbeperkte groei maar beter achter ons laten.

ALEXANDER CLAEYS
Voorzitter BioForum

alexander.claeys@bioforum.be

Bio Actief

Jouw ontmoeting met een dynamische sector

DECEMBER 2025, EDITIE 70

Bio Actief is een uitgave van BioForum vzw.

Bio Actief vind je vier keer per jaar in je brievenbus.

BIOFORUM VZW

Regine Beerplein 1 bus E305

2018 Antwerpen

T 03 286 92 78

E info@bioforum.be

www.bioforum.be

V.U.

Alexander Claeys, Regine Beerplein 1 bus E305, 2018 Antwerpen

HOOFDREDACTIE

Tom Wouters

EINDREDACTIE

Annemie Lambert

REDACTIERAAD EN INHOUDELIJKE EXPERTISE

An Jamart (Landbouw), Liën Romeyns (projectmedewerker landbouw), Marijke Van Ranst (Verkooppunten & foodservices), Sara Van Dyck (Beleid), Paul Verbeke (Ketenmanager), Laura Van Lokven (Communicatie), Laura van Selm (Directeur), Annick Cnudde (Coördinator wetgeving), Sophie Weyn (Communicatie & Administratie), Mieke Van Looveren (Ketenmanager), Maarten Jacobs (projectmedewerker), Lisa Benoot (Voedingsbedrijven)

FOTOGRAFIE

Astrid Agemans, Sophie Nuytten

COVERFOTO

Sophie Nuytten

VORMGEVING

We make.

MET DANK AAN

Bart Cans, Vicky Deprez, Jasper Cans, Anna Wynans, Jozefien Wynants, Nele Moorthamers, Ilse Lambrechts, Patricia De Laet, Isabelle Quirynen, Dominique Huits

DRUK

ELMA Media

VERZENDING

De Brug vzw

ADVERTEREN

ELMA Media, Steven Hellemans, s.hellemans@elma.be, www.elma.be

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





KOOPT UW BIO-MAÏSZADEN, MET OOSTENRIJKS BIO-CERTIFICAAT, RECHTSTREEKS BIJ DE INVOERDER!

POMEROL fao 210

Vroegrijpe graanmaïs met de beste droogte-tolerantie voor de vroege oogst en/of de late zaai.

DRIFTER fao 215

Vroegrijpe dubbeldoelmaïs met kolven gevuld tot in de top. Zeer stevig en oogstzeker.

KANONIER fao 220

De bewezen zekerheid als silomaïs, grote plant met prachtige kolven. Zeer stevig met laag ingeplante kolven.

KOSMAL fao 230

Halfvroeg graanrijke silomaïs.

CHOPIN fao 240

Voor wie méér maïs wil per ha, dikke stengels en zware planten.

CLAERHOUT SEEDS

PONTSTRAAT, 60 8551 HEESTERT - WWW.CLAERHOUT-SEEDS.BE
0475 800 177 - PIERRE@CLAERHOUT-SEEDS.BE



Geef een nieuwe generatie bioboeren stevige grond onder de voeten. Word Landgenoot.

Al 20 jaar is 't Uilenbos een goeddraaiende bioboerderij met hoevewinkel in Moerbeke-Waas. Nu willen Annelies, Elias, Milena en Tim het levenswerk van Mich en Bé voortzetten. Als Landgenoten zetten wij mee onze schouders onder deze bedrijfsovername.

Koop jij mee de grond vrij?

Scan en ontdek
het volledige
verhaal



DE LANDGENOTEN

 **Vlaanderen**
verbeelding werkt.



08

Levende sector

BIO ACTIEF 70

Inhoudstafel

- 16 Voedselverspilling tegengaan door fermentatie
- 20 Publieke landbouwgrond als hefboom
- 22 Groenten in de etalage
- 22 En de BioVLAM gaat naar
- 24 Podcast: Bio voor de toekomst
- 26 Een nieuwe biowetgeving?
- 28 Bio kan de wereld redden: klimaat
- 28 Bio in Denemarken



12

Bio en water



22

Het plan voor meer biocatering

Bio Flash



Belgische bioboer uitgeroepen tot beste **bioboer van Europa**

Bioboer Lieven Devreese van CSA-boerderij Het Polderveld in Knokke-Heist won in september de EU Organic Award voor 'Beste mannelijke bioboer'. Daarmee bekroont de internationale jury zijn unieke samenwerking met ziekenhuis AZ Zeno. Het is de eerste keer dat een Belgische bioboer deze prijs wint.

Benieuwd naar de andere award-winnaars? Blader snel door naar pagina 30.

Beurzen in 2026

In 2026 vindt er opnieuw een editie plaats van BioXpo, dé beurs van en voor de Belgische biosector. Ze vindt dit keer weer in het najaar plaats. Zet 27 en 28 september dus al in je agenda. Benieuwd welke andere voedings-, landbouw- en biobeurzen er nog georganiseerd worden in 2026?

Op www.bioforum.be/beurzen2026 vind je een overzicht.



Wees welkom op onze **nieuwjaarsreceptie!**

Op 29 januari nodigt BioForum vzw je graag uit op onze nieuwjaarsreceptie. Op het moment van schrijven zijn we nog volop bezig met het uitwerken van het programma, maar zet de datum alvast in je agenda.

We houden je verder op de hoogte via onze mailings.

40

Tussen 30 en 40 procent van de wilde bijensoorten in België is met uitsterven bedreigd volgens natuurbeschermingsorganisatie IUCN. Entomoloog Denis Michez verklaarde aan VRT NWS dat o.a. meer biologische landbouw kan helpen om het tij te keren.



“Inmiddels beseffen we weer dat de bodem een complex ecosysteem is en dat je goed zorg moet dragen voor het bodemleven. De gangbare landbouw kan wat dat betreft veel leren van de biologische landbouw.”

JORIS RELAES, ADMINISTRATEUR-GENERAAL ILVO
14 OKTOBER 2025, DE MORGEN



Lid in beeld

't Goed Ter Heule

Waarom vinden bedrijven het belangrijk om lid te zijn van BioForum? In deze rubriek vertellen ze het zelf. Deze keer: Justine Dewitte, bioboerin bij 't Goed Ter Heule, samen met partner Wieland Fischer.

Lid sinds?

Mijn vader, van wie we het bedrijf overnamen, was ook al lid. We zijn dus al lid van zolang ik me kan herinneren.

Waarom ben je lid van BioForum?

Het is enorm waardevol om een organisatie als BioForum achter je te hebben. Dat is de enige manier waarop we als kleine, atypische boer onze stem kunnen laten horen richting het beleid. Daarnaast ben ik blij om een aanspreekpunt te hebben voor mijn vragen. Zolang het goed gaat op een bedrijf, lijkt daar minder nood aan, maar je hebt niet alles in de hand. Stel dat we te maken krijgen met vogelgriep of contaminatie, dan zou ik eerst naar BioForum bellen om te horen wat ik moet doen.

Waarvoor had je al eens contact met BioForum?

Afen toe kaart ik dingen aan bij BioForum. Ik ben zelf onderzoeker geweest bij PCG en weet hoe belangrijk die wisselwerking is met de praktijk. Daarom ook dat ik in september op hun vraag deelnam aan een panelgesprek.

Waar kan onze organisatie nog meer op inzetten?

Als atypisch landbouwbedrijf vallen we vaak buiten het systeem: bij FAVV, Verzamelaanvraag, Mestbankaangifte... BioForum geeft daar vandaag al zichtbaarheid aan en moet dat vooral blijven doen. We missen ook de impact die de Bioweek had toen BioForum die nog organiseerde in plaats van VLAM. 10 jaar geleden, tijdens onze opstart, organiseerden we een activiteit. We kregen enorm veel bezoekers over de vloer. Dat was omdat de Bioweek ook aandacht in de krant kreeg. Die schwing zou het terug mogen krijgen.

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.

A close-up photograph of a hand using metal tweezers to place a small purple flower on a dish. The dish consists of a red apple core filled with a yellow, crumbly substance. Several other similar dishes are arranged on small white plates in the background. The title 'Levende sector' is overlaid in white text, flanked by two horizontal white lines.

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 biologisch pop-uprestaurant De Keukentafel, biologische kiwibedrijf Zespri en biologische pluimveehouderij Bio-Ei Korbol.

De Keukentafel



WIE?

Anna en Jozefien Wynants

WAT?

Bioboerderij en pop-uprestaurant

WAAR?

Oosterzele

BIO SINDS?

2025

Rechtstreekse samenwerkingen tussen boerderijen en restaurants zijn populair, maar in Oosterzele zorgen Jozefien en Anna Wynants voor de kortste keten. Boerderij en seizoensrestaurant bevinden zich op dezelfde locatie. Anna: "Als kind wou ik altijd al kok worden. In mijn studententijd heb ik dat weer opgepikt. Het begon met maandelijks diners voor vrienden, met groenten uit de moestuin van papa. Geleidelijk aan is dat uitgegroeid naar diners op verplaatsing en begon ik te dromen van een eigen restaurant, samen met mijn zus Jozefien."

Uiteindelijk bouwden ze de schuur naast hun ouderlijk huis om en kochten ze een aanpalend stuk landbouwgrond, dat ze meteen aanmeldden voor biocertificatie. Fijn detail: Anna werd geboren op bioboerderij de Wassende Maan. Toch zat er nog een haar in de boter: "Helaas kregen we op onze locatie geen vergunning voor een permanent restaurant. We mochten wel een pop-uprestaurant openen. Dat is elk jaar vier maanden open in de periode tussen mei en oktober, en dat drie dagen per week."

Voor de zussen Wynants is de boerderij en het pop-uprestaurant één geheel: "In de eerste seizoenen kochten we nog af en toe groenten bij, maar we sturen voortdurend de menu's en de teeltplanning bij. In dit vierde seizoen kwamen alle groenten van het eigen veld. Als kok moet je jezelf dan soms wel dwingen om aan te passen. Maar als er geen knoelselder meer is, kies ik nu bewust om te werken met wat er wel is. De opbrengst van ons veld van 0,3 ha wordt verwerkt in ons seizoensrestaurant. Vers van het veld, of gepekeld of gefermenteerd, ... Wanneer we gesloten zijn, gebruiken we de groenten voor catering, events of workshops."

Telen in functie van de pop-up betekent ook dat ze hun teeltplan daar voor een groot deel op afstemmen. "Onze vader Jef doet het meeste werk op het veld en zorgt voor



een grote variatie aan producten, van basisgroenten als aardappelen, prei en ajuin tot chilipepers, eetbare bloemen, kruiden en bessen. Die basisproducten zoals look en ajuin verbruiken we veel, dus daar hebben we ons teeltplan al wel voor moeten aanpassen. En we evolueren ook met onze bereidingen. We willen nu bv. ook meer inzetten op sappen. Niet enkel om te drinken, maar evengoed als basis voor sauzen. Het is wel fijn om zo volledig onze creativiteit daarin te benutten - met de nodige trial and error."

"Alle biogroenten in onze gerechten komen van ons eigen veld"

Die creativiteit en de link met het veld worden ook gewaardeerd door de klanten. De Keukentafel zit eigenlijk altijd vol. Anna: "Door onze manier van werken is het ook wel redelijk exclusief: we hebben maar 20 couverts aan een gemeenschappelijke gastentafel. Door te werken met een tastingmenu is het voor ons ook haalbaar om met 2 te werken. Ik doe de keuken en Jozefien zorgt voor de zaal, en ook de dranken. Alle eigen brouwsels zijn van haar hand."

Intussen blijven ze dromen, bijvoorbeeld van een tweede locatie. Anna: "We denken dan aan een concept dat voor meer mensen toegankelijk is, bijvoorbeeld in een stad. Maar ook dan zullen onze eigen producten de basis blijven vormen."

MEER WETEN?

www.de-keukentafel.com





Zespri



WIE?

Nele Moorthamers en Ilse Lambrechts

WAT?

Biologische kiwi's

WAAR?

Wereldwijd

Wie kiwi's zegt, zegt Nieuw-Zeeland. Het Europese hoofdkantoor van marktleider Zespri ligt echter in België. Marketingverantwoordelijken Nele Moorthamers en Ilse Lambrechts introduceren ons graag in de wonderlijke wereld van deze vrucht: "Oorspronkelijk kwamen kiwi's uit China en werden ze Chinese kruisbes genoemd. In 1906 nam een Nieuw-Zeelandse onderwijzeres de vrucht vanuit China mee, waar ze veredeld werd tot de groene Hayward-kiwi die we vandaag kennen." Zespri is het merk waaronder veel kiwiboeren hun vruchten wereldwijd verkopen. "We werken volgens de principes van een coöperatie waarbij de aandelen in handen zijn van kiwitelers. Dat betekent ook dat alle gemaakte winst terug naar de boeren vloeit. Zij worden niet alleen betaald bij de oogst, maar krijgen na het afsluiten van het jaar nog een deel van de winst uitgekeerd." Die boeren bevinden zich niet meer alleen in Nieuw-Zeeland. Vandaag zijn er ook kiwigarden in Zuid-Korea, Japan, Italië, Griekenland en zelfs het zuiden van Frankrijk. Nele: "De kiwiteelt is vergelijkbaar met druiven, met ranken en oogst in de herfst. Ze groeien het best in een klimaat waar de temperatuur wat

"Een van onze biotelers noemt zijn levende bodem een dierentuin."

stabiel is en het niet te veel regent."

Bij Zespri staat duurzaamheid centraal. "In de Nieuw-Zeelandse Maoricultuur, en dus ook voor ons bedrijf, is het belangrijk dat het land op een betere manier doorgegeven wordt aan de volgende generatie." Vandaag is 4 procent van de kiwi's biologisch gecertificeerd, maar volgens Nele zijn de verschillen tussen bio en gangbaar bij kiwi's niet zo groot: "De kiwiteelt kent geen vaste spuitschema's en telers zullen bij problemen altijd eerst natuurlijke middelen gebruiken. Maar onze bioboeren gaan graag nog een stap verder en besteden bv. ook veel aandacht aan de bodem. Een van onze biotelers noemt zijn levende bodem een dierentuin."

Nele merkt dat de aandacht voor bio groeit bij de jonge generatie boeren: "Zo deden we vorig jaar een campagne rond de 21-jarige bioboerin Leticia White. Zij groeide op tussen de kiwi's en kiest nu voluit voor bio, omdat ze gelooft dat daar de toekomst van de landbouw ligt."

Naast de teelt probeert Zespri ook op andere vlakken het verschil te maken. "Transport vormt de helft van onze ecologische voetafdruk. We doen grote inspanningen om die zo duurzaam mogelijk te maken. Zo varen onze schepen één knoop minder snel en onderzoeken we of onze boten kunnen varen op biobrandstof op basis van gebruikte kookolie." Daarnaast gebruikt Zespri sinds dit jaar 100 procent composteerbare etiketten. "We vinden

dit zo belangrijk dat we ons patent volledig ter beschikking hebben gesteld in de fruitindustrie. Zo hopen we de afvalberg te verkleinen."

Tot slot zijn groene kiwi's het eerste verse product met een door de Europese Unie toegelaten gezondheidsclaim. Nele: "Wij wisten al lang dat kiwi's goed zijn voor de darmtransit, maar we mochten dat niet zomaar beweren. In 2008 startten we met wetenschappers onderzoeken op om dat aantoonbaar te maken, en in 2018 dienden we een claim in bij Europa. Het kwam voor ons ook een beetje als een verrassing toen die dit jaar eindelijk werd goedgekeurd. De gezondheidsvoordelen overstijgen dus de marketing. Het is fijn om te kunnen bijdragen aan een gezondere wereld."

MEER WETEN?

www.zespri.be



Bio-Ei Korbol



WIE?

Bart en Jasper Cans, Vicky Deprez

WAT?

Biologische eieren

WAAR?

Gingelom

BIO SINDS?

2016

Bart en Vicky Cans kregen in 2016 de kans om een biologisch legghennenbedrijf op te starten. Ze twijfelden geen moment. Bart: "Ik liep als loonwerker al enkele jaren rond met plannen voor een eigen landbouwbedrijf. De keuze voor legghennen kwam er dankzij pakstation Bolderhof. Zij waren op zoek naar meer biologische eieren. Het was een mooi partnerschap: wij hadden de grond om een stal met uitloop te bouwen en zij hadden de kennis." Ook voor Vicky, die op dat moment in het kleuteronderwijs stond, voelde het contact met Bolderhof goed aan: "Hoewel we geen ervaring hadden met dieren, zijn we er toen vol vertrouwen voor gegaan."

Bolderhof werd ondertussen overgenomen door Eieren Peetermans, maar ook met hen is er een sterke band. "Voor ons is die vertrouwensband erg belangrijk. In samenspraak met Peetermans hebben wij bijvoorbeeld dit jaar uitgebreid met een nieuwe stal voor 18.000 hennen. We hadden daar al sinds 2020 een vergunning voor, maar hadden de bouw

"De veeteelt staat onder druk. Bio biedt daar antwoorden op."

van een tweede stal uitgesteld door de coronacrisis. Intussen is er weer meer vraag naar biologische eieren en kan Eieren Peetermans de afname garanderen." Het bedrijf telt nu 33.000 biologische legghennen. De eieren van Bio-Ei Korbol komen vooral terecht in supermarkten, al kunnen mensen uit de buurt ook altijd aankloppen voor een doosje bio-eieren.

De toekomst van het bedrijf is intussen verzekerd, want zoon Jasper stapt vanaf volgend jaar mee in het bedrijf. Hij is vooral trots op de stalsystemen. Jasper: "De dieren hebben extra veel scharrelruimte door de stalinrichting en de wintertuin en dat draagt bij aan het werkplezier. We kunnen in bio minder kippen houden op hetzelfde grondoppervlak, maar hun welzijn komt bij ons op de eerste plaats. Een kip die zich goed voelt, zal ook goed produceren."

Vicky vult aan: "Dierenwelzijn is voor ons zeer belangrijk. Dankzij de heggen en bomen in de uitloop voelen de kippen zich veilig genoeg om ver naar buiten te komen. In periodes van ophokplicht is vooral de wintertuin met daglicht een troef." Die ophokplicht is voor bioboeren een uitdaging, aldus Bart: "Onze dieren zijn veel ruimte gewend en kunnen



FOTOGRAFIE
Astrid Agemans

gestresseerd raken als ze ineens zo dicht op elkaar moeten zitten. Wij denken er continu over na hoe we hun verblijf kunnen verbeteren. We voeren bijvoorbeeld luzerne, pikstenen en maïssilage bij als afleidingsmateriaal. In onze nieuwe stal kunnen we ook rood licht laten branden, wat de kippen tot rust brengt. We hopen hierdoor minder last van pikkerij te hebben."

De keuze voor bio was bij de opstart vooral een economische keuze, maar vandaag zijn Bart en Vicky hier erg blij mee, ook al zorgt het soms voor uitdagingen. Bart: "Sinds 2022 mogen we geen ontwormingsmiddelen meer gebruiken. De wormendruk is daardoor toegenomen. We gebruiken kruidenbehandelingen om de darmgezondheid te ondersteunen, maar bij een te hoge wormendruk moeten we ingrijpen. Dan worden onze eieren afgewaardeerd en dat is heel jammer, maar we kunnen onze kippen toch niet laten doodgaan?"

Voor Bio-Ei Korbol gaan bio en innovatie hand in hand. Bio is wat hen betreft dan ook de toekomst. "De veeteelt staat langs alle kanten onder druk en bio biedt daar zeker antwoorden op. Wij zijn zelf ook altijd op zoek naar hoe het beter kan. Zo zijn we onder meer pilootbedrijf voor Proefbedrijf Pluimveehouderij."



FOTOGRAFIE
Inge Pattens

MEER WETEN?

www.bioforum.be/biobedrijvengids/bio-ei-korbol



De kracht van water

De klimaatverandering stelt boeren voor uitdagingen. Hoe gaan we in de toekomst om met water, dat in droge periodes steeds schaarser wordt? We gingen te rade bij Dominique Huits, waterexpert bij Inagro.

FOTOGRAFIE
Astrid Agemans



VOOR WIE?

Bioboeren



Om voedsel te produceren is er water nodig. Maar onze watervoorziening staat door de klimaatverandering onder druk. Daarom kozen we tijdens ons netwerkevent Bio2Bio eind augustus water als centraal thema. Een van de sprekers was Dominique Huits. Zij is bij proefcentrum Inagro onderzoekshoofd rond het thema water, in haar vrije tijd is ze bioboerin.

Kan je het probleem met water even schetsen?

Dominique: "Afgelopen zomer kenden we een heel lange periode van droogte. Op 28 augustus, de dag van jullie netwerkevent, werd zelfs alarmfase oranje afgekondigd. Die lange periodes zonder regen zien we steeds meer opduiken. Maar het omgekeerde gebeurt ook. Herinner je je bijvoorbeeld de wateroverlast die de Westhoek teisterde in november 2023? Beide zijn het gevolg van de klimaatverandering.

Uit onderzoek van de Vlaamse Milieumaatschappij blijkt dat het risico op droogtestress bij landbouwpercelen alleen maar zal toenemen in de toekomst. Regio's die daar nu nog niet zo mee te kampen hebben, zullen zich hier tegen 2050 ook tegen

moeten wapenen. Het is dus slim om er als bioboer nu al over na te denken. Dat was ook het uitgangspunt van mijn presentatie op Bio2Bio."

Je begon je presentatie met het watergebruik in Vlaanderen.

Kan je dat nog eens duiden?

"Vandaag wordt er in Vlaanderen zo'n 51 miljoen m³ water gebruikt in de landbouw, op een totaal van afgerond 490 miljoen m³. Dat gaat om grondwater, drinkwater, hemelwater enzovoort. Dat is best een grote hap uit het geheel. Een groot deel daarvan is bedoeld om eenjarige gewassen te produceren en voor het houden van vee. Als er in de toekomst minder water voorradig is, dan moeten boeren dus ook slimmer met hun watergebruik omgaan. Daarvoor zijn er verschillende strategieën mogelijk. Het goede nieuws is dat biologische landbouwers een heel aantal van die strategieën vandaag al inzetten. Bio maakt dus nu al het verschil."

Kan je dat concreet maken?

"Neem nu de aandacht die biologische landbouw heeft voor de bodem. Die heeft ook een positief effect als het gaat om waterverbruik. Een gezonde, veerkrachtige bodem houdt

immers meer water vast en kan dat water dus ook beter beschikbaar stellen. Vooral het koolstofgehalte in de bodem is belangrijk. De vuistregel is dat 1 procent koolstof in de bodem helpt om 400 m³ aan water op te slaan. Uit vergelijkend onderzoek met gangbare teeltrotaties zien we dat er op biologische percelen veel meer aan koolstofopbouw wordt gedaan, door bijvoorbeeld het gebruik van boerderijcompost en de keuze voor groenbedekkers. Terwijl het koolstofgehalte bij gangbare bodems jaar op jaar afneemt, zagen we dat dat bij biobedrijven net omgekeerd is.

Maar er zijn nog handelingen die goed zijn voor de bodem. Beperk bijvoorbeeld het aantal bodembewerkingen. En ken je de Franse uitdrukking: "Un binage vaut un arrosage"? Een keer schoffelen is zo goed als een keer water geven. Door je onkruid via mechanische onkruidbestrijding te verwijderen, spaar je ook een sproeibeurt uit. Tot slot heeft ook mulchen positieve effecten: het beperkt onkruid en helpt water vasthouden. De nadelen van mulchen zijn dat je veel materiaal nodig hebt om het goed te doen en dat het wetgevend kader errond behoorlijk streng is."

Zijn er nog andere strategieën die de biologische sector toepast?

"Het is niet eigen aan de biosector, maar nog een andere strategie is het ontwikkelen van nieuwe variëteiten die beter tegen droogte kunnen. De biosector is bijvoorbeeld bezig met de ontwikkeling van robuuste aardappelrassen. Bij deze nieuwe rassen wordt ook altijd gekeken naar de droogte- en hittebestendigheid.

Belangrijk is natuurlijk dat alle ketenspelers mee overtuigd zijn van het belang hiervan. Er is voor deze nieuwe variëteiten ook een afzetmarkt nodig. En het is ook niet zalmakend natuurlijk: ondanks de langere droogteperiodes kan het in België nog wel gewoon regenachtig zijn."

Wat kunnen bioboeren nog meer doen?

"Afgelopen zomer was het zo droog dat ook bioboeren hun gewassen moesten beregenen. Dan is het wel de bedoeling dat ze dat zo efficiënt mogelijk doen, op maat van hun bedrijf. Elke beregeningstechniek heeft zijn voor- en nadelen. Een sproeikanon is vooral geschikt voor grote percelen, maar dat wordt minder efficiënt bij veel wind. Kleinere bioboerderijen zetten steeds vaker in op druppelirrigatie. Ze leggen plastic slangen tussen de bedden. Dat is zeer water efficiënt en makkelijk

toepasbaar. Toch ben ik er niet onverdeeld voorstander van. Zulke slangen leiden tot een hoger netto waterverbruik. Bovendien kost het best veel en gaan ze ook niet lang mee. Daardoor vergroten we dan weer de afvalberg.

Zelf denk ik dat er nog wel wat vooruitgang geboekt kan worden door irrigatie te combineren met moderne technologie. Sensoren helpen boeren om op het juiste moment de juiste hoeveelheid water te geven aan de gewassen. Samen met de partners VITO en ILVO werkten we de voorbije jaren ook aan het voorspellen van irrigatienood op basis van het Aquacrop-model. Het werkt niet autonoom, maar moet boeren vooral ondersteunen in het nemen van beslissingen over irrigatie."

Tijdens je presentatie op Bio2Bio was je laatste tip: "werk samen".

"Er valt doorheen het jaar nog wel regen, en dat water zouden we zoveel mogelijk beschikbaar moeten houden door het op te vangen in bassins of waterputten. Op dat vlak kan het lonen om samen te werken met andere ondernemers. Doen zij iets met hun hemelwater? Ben je geen boer, maar heb je wel een wateroverschot in je bedrijf? Ga eens met boeren uit je buurt praten: misschien vind je samen wel manieren om dat water tijdens droogteperiodes in te zetten. Zelf hebben we een irrigatienetwerk van boeren begeleid, en dat was een succes. De betrokken boeren waren tevreden: ze hadden een hogere opbrengst, beregenen vroeg minder tijd en bij lange droogtes voelden ze meer gemoedsrust."

MEER WETEN?

Je kan voor je vragen over beregening altijd contact opnemen met Dominique Huits via dominique.huits@inagro.be



FOTOGRAFIE
Kobe Van Looveren

Met bio oogsten we een prachtig 2026.

BioForum wenst je fijne feestdagen.



Bio in beweging

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

Bezoek van de minister

23 september

De Europese dag van de biolandbouw: dat vonden wij een goede gelegenheid om Vlaams minister van Landbouw Jo Brouns uit te nodigen op bioboerderij De Kijfelaar. Hij ging er in gesprek met vier bioboeren over de uitdagingen waar zij vanuit bio voor staan.



Tech & Bio

24 & 25 september



FOTOGRAFIE
Laura Golstein - CCBT

Collega's An, Maarten en Liën trokken op 24 en 25 september naar het Franse Valence voor de tweedaagse biobeurs Tech & Bio. Samen met een groep boeren en de mensen van CCBT ontdekten ze er technologische innovaties, maar deden ze ook inspiratie op tijdens seminars.

Bewaring Biogroenten

20 & 22 oktober

Meer dan 30 winkeliers namen deel aan de workshop "Hoe groenten optimaal bewaren" bij De Wassende Maan en Bioboer Busschots. Op pagina 20 vind je een korte samenvatting van de lessen die ze er geleerd hebben.



21 oktober

Planningsdag

BioForum vzw staat jou elke dag bij, maar we houden ook ons vizier op de toekomst. Er komen heel wat uitdagingen op ons af en met het hele team van BioForum vzw willen we hiervoor klaar staan en zorgen dat we de juiste dingen doen. Om jou ook in 2026 op de best mogelijke manier te ondersteunen, zaten we op 21 oktober een hele dag samen.





Voedselverspilling tegengaan

Met het project BioFerment willen we onderzoeken hoe biotelers in de korte keten hun overschotten kunnen valoriseren. Fermentatie biedt mogelijkheden.



VOOR WIE? BioFerment

Biologische boeren spannen zich een heel seizoen in om voedsel te voorzien, en dus is het frustrerend als een deel van de oogst verloren gaat. Zeker voor korteketenboerderijen is dat heel zichtbaar, volgens Tine Vanackere van bioboerderij Kleibeeck: "Wij werken een heel seizoen hard op het veld, en dan doet het pijn om perfect eetbare groenten op de composthoop te moeten gooien."

Sommige boerderijen proberen een deel van die reststromen te verwerken tot bijvoorbeeld soep of ratatouille. Het nadeel is dat deze producten niet lang houdbaar zijn, waardoor ze vaak alsnog weggegooid worden. Bij verschillende boeren leefde dan ook de vraag of er geen andere manieren waren om deze reststromen te valoriseren.

Eeuwenoude kennis

Fermentatie is een mogelijke oplossing. Deze eeuwenoude bewaarstechniek was in onze hoogtechnologische voedingsindustrie een

tijdje naar de achtergrond verdwenen, al komt daar stilaan weer verandering in. Zo ziet ook Paul Verbeke, ketenmanager bij BioForum: "producten als kimchi winnen vandaag aan populariteit, zeker in de biosector. Alleen komen ze nu vaak uit Nederland of Duitsland. Er is nochtans geen reden om te denken dat we ze ook niet bij ons zouden kunnen produceren, en dan met lokale biogroenten."

Fermentatie is bovendien niet alleen een bewaarstechniek, maar heeft door zijn werking van melkzuurbacteriën ook gezondheidsvoordelen. Een groeiend aantal onderzoeken toont aan hoe belangrijk een divers en gezond darmmicrobioom is en hoe een dieet met regelmatige inname van gefermenteerde voeding (met aanwezigheid van levende bacteriën) hierbij kan helpen.

Daarom gingen we in oktober 2024 van start met het project BioFerment. Daarin zetten we de oogstoverschotten van bioboerderijen Kleibeeck, Loof & Bezen, De Kollebloem, De Dobbelhoewe, Kempengoud, en Ourobours om naar lang houdbare voedingsmiddelen op basis van fermentatie. Dat gebeurt door

fermentatiespecialist Isabelle Quirynen van Bella & The Yeast.

Logistieke uitdagingen

Als eerste stap brachten we de bestaande reststromen in kaart. Van welke groenten zijn er bij korteketenbedrijven de meeste overschotten, welke groenten zijn wanneer beschikbaar...? Anders dan in gewone productielijnen gaat het hier om overschotten en dus wisselt het aanbod sterk. In de winter zijn er vooral kolen over, terwijl het zomerse aanbod diverser is: denk aan bloemkool, bietjes, courgettes... Isabelle stelde verschillende recepten samen, maar toch blijft het voor haar ook zoeken. Isabelle: "Krijg ik te weinig groenten binnen, dan kan ik niet produceren. Met te veel groenten schieten we ons doel voorbij, want dan moeten we toch weer een deel weggooien."

De vraag was dus: hoe kunnen we van telers info krijgen over welke groenten ze willen aanleveren, en hoeveel? En hoe kunnen boeren van elkaar te weten komen waar er nog nood aan is en waaraan niet. Dat gebeurt nu via een Excel-bestand voor groenteophalin-



FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten

producten op de markt. De grootste uitdaging tot nog toe is om met een nieuw product tegelijkertijd concurrentieel en rendabel te zijn. Voorlopig lukt dat niet zonder de financiële steun van het project, iets wat we met schaalvergroting wel mogelijk hopen te maken.

De ene boer levert meer dan de andere, hoe bepaal je vergoedingen? Een bijkomende uitdaging was het Demeter-label: doordat de groenten gemengd worden, kan het gefermenteerde eindproduct niet gecertificeerd worden als Demeter, wat voor de biodynamische boeren in het project toch een meerwaarde was geweest.

Een merknaam met smaak

Een deel van de antwoorden op die vragen worden opgelost door het creëren van een gemeenschappelijk merk. Zo kunnen korteketenboerderijen deze producten in hun eigen winkels verkopen, maar kunnen ook andere biowinkels de gefermenteerde producten aanbieden.

Zo kwamen we tot de creatie van een nieuw, gemeenschappelijk merk: Gützi. De naam verwijst speels naar 'gut' ('gut health') en 'lef', want lef is nodig om oude technieken in een nieuw jasje te steken. De puntjes op de u laten zien waar Gützi voor staat: feel-good food.

In oktober werden de eerste producten bij wijze van proefproject gelanceerd onder de naam Gützi. De eerste reacties waren erg positief, zowel bij boeren als bij consumenten. Tot nog toe worden alle producten handmatig verwerkt in het atelier van Isabelle. "Arbeidsintensief, maar een waardevolle testfase," vertelt ze. "We tonen dat het kan."

Opschalen nodig

Het project BioFerment loopt nog één jaar, en daarin wordt nu gezocht naar een verwerkend en/of maatwerkbedrijf dat mee wil instappen en kan helpen om de nodige opschaling te realiseren. Zo zou het verhaal nog sterker worden: overschotten redden, lokale bioboeren ondersteunen én kansen creëren voor mensen die moeilijk toegang hebben tot de reguliere arbeidsmarkt. Ook andere partners – boeren, verwerkers, winkeliers – kunnen helpen om dit project te doen slagen. Hoe meer overschotten er op die manier verwerkt kunnen worden, hoe groter de impact.

MEER WETEN?

Ben jij een boer, verwerker, maatwerkbedrijf, winkel of groothandel, en wil jij meebouwen aan dit mooie verhaal? Neem dan contact op met Lisa Benoot, adviseur voedingsbedrijven lisa.benoot@bioforum.be. Je vindt op www.gutzi.be alle informatie over dit project.

gen, dat op basis van de ervaringen nog werd gefinetuned. Isabelle: "Bij de eerste producties merkte ik dat de boeren te veel zachte groenten zoals augurken aanleverden, terwijl harde groenten als kolen zich makkelijker laten fermenteren. Via enkele aanpassingen in het bestand konden we dat duidelijker communiceren naar de boeren."

Vervolgens waren er de logistieke uitdagingen: hoe krijgen we de groenten bij Isabelle en hoe krijgen we de verwerkte producten weer bij de boeren om ze in hun eigen winkel/groentepakket te kunnen verkopen? Vandaag zitten er boeren uit provincies Antwerpen en Oost-Vlaanderen in het project. Op termijn lijkt het zinvoller om te werken met regionale clusters van boeren en plaatselijke verwerkers. Dat vraagt natuurlijk ook om een bepaalde schaalgrootte.

Kostprijs

Daarnaast keken we naar het verdienmodel. Vandaag zijn er heel goedkope gefermenteerde



Medegefinancierd door
de Europese Unie



EERLIJK



ECOLOGIE

VOORUITKIJKENDE SECTOR

Publieke landbouwgrond als hefboom voor duurzame landbouw

In Vlaanderen is ongeveer 53.000 hectare landbouwgrond in publieke handen. Dat biedt kansen voor de biologische landbouw. Publieke gronden kunnen bovendien een krachtige hefboom zijn voor lokaal beleid. Coöperatie en stichting De Landgenoten zet daar sinds dit jaar nog actiever op in in haar werking.

FOTOGRAFIE
Lien Wevers



VOOR WIE?

De hele biosector

Uit recent onderzoek van het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) blijkt dat niet alleen hogere overheden, maar ook lokale besturen, OCMW's en kerkfabrieken heel wat landbouwgrond bezitten. Vaak gaat het om een historische erfenis en soms kiezen deze instellingen er uit financiële overwegingen voor om deze gronden te verkopen. Landbouwgrond brengt immers op korte termijn geld op.

"Nochtans doe je er als lokaal bestuur beter aan de gronden te behouden," zo zegt Stijn De Rijck, adviseur publieke landbouwgronden bij De Landgenoten. "De uitdagingen van vandaag zijn niet noodzakelijk de uitdagingen van morgen. Bovendien is een op vijf Vlaamse landbouwers afhankelijk van publieke gronden voor zijn of haar bedrijfsvoering. Verkoop heeft dus bijna altijd een impact op lokale landbouwbedrijven, en die impact is zelden positief."

Goed beheer begint bij inzicht

Wie als lokaal bestuur landbouwgrond bezit, heeft een belangrijke sleutel in handen om lokale landbouwers te ondersteunen én maatschappelijke doelstellingen te realiseren. Een degelijk grondenbeheer kan zo een hefboom worden voor duurzaam, sociaal en economisch beleid. Stijn voerde de afgelopen maanden verkennende gesprekken

met lokale besturen. Hij merkt dat steden en gemeenten zich nog niet altijd bewust zijn van de rol die publieke gronden op dat vlak kunnen spelen. "Van zodra gemeenten beseffen dat ze de gronden kunnen inzetten om bepaalde beleidskeuzes te helpen realiseren, wordt duidelijk dat degelijk beheer van publieke gronden tot de kerntaken van een lokale overheid behoort."



FOTOGRAFIE
Dominique Joos



FOTOGRAFIE
Dominique Joos

Dat beheer begint bij een goede inventaris. Waar liggen de percelen? Wie bewerkt ze? Wordt er pacht betaald en hoeveel? Is de pachter nog actief of al gepensioneerd? "In veel gemeenten wordt dat onvoldoende opgevolgd, terwijl zo'n inventaris de basis vormt van goed huisvaderschap. Pas daarna kan worden bepaald welk beleid kan worden gevoerd met de gronden, of dat nu een bijdrage is aan een lokale voedselstrategie, een biodiversiteitsplan, een klimaatplan, of een economisch plan."

Gronden duurzaam inzetten

Een degelijke inventaris maakt ook zichtbaar of er op korte termijn percelen vrijkomen van pacht. Wanneer een gemeente een grond opnieuw wil verpachten, moet ze een openbare oproep organiseren om een nieuwe boer te zoeken die het perceel wil bewerken. Sinds het nieuwe pachtdecreet mag een openbaar bestuur zelf de criteria bepalen voor de selectieprocedure, zolang de teeltvrijheid van de landbouwer behouden blijft. Sommige gemeenten geven daarbij voorrang aan lokale, jonge of startende landbouwers.

Duurzaamheidscriteria opnemen - bijvoorbeeld door biologische of agro-ecologische teeltwijzen te bevoordelen - is binnen een pachtcontract niet toegestaan omdat dat de teeltvrijheid zou beperken. Een alternatief is een erfpacht van minstens 27 jaar, waarin wél ecologische voorwaarden kunnen worden opgenomen. "Soms zien we dat gemeenten dan kiezen voor kortlopende contracten, zoals een concessie of een gratis bruikleen waarin ook voorwaarden worden opgenomen," vertelt Stijn. "De boer heeft dan geen enkele zekerheid over de grond. Dat type

contracten raden we sterk af. Als je als lokaal bestuur een duurzaam beheer verwacht, geef de boer dan langetermijnzekerheid om dat duurzame beheer waar te maken."

Publieke grond voor biologische landbouw

Ook binnen de biologische landbouw spelen publieke gronden een belangrijke rol. Heel wat bioboeren bewerken percelen die eigendom zijn van gemeenten, OCMW's of kerkfabrieken.

In de Herpendalvallei in Bierbeek bundelen zes landbouwers van vier bedrijven de krachten op publieke landbouwgrond van OCMW Leuven. De Leuvense voedselraad stelde de voorbije jaren verschillende pachtvrije publieke percelen ter beschikking van vernieuwende landbouwprojecten. Landbouwers konden via een open oproep een projectvoorstel indienen. "Het uitwerken van dat voorstel

heeft wel ons wat korte nachten gekost," herinnert Dominique Joos van Weigewijs zich. "Maar het ging over 16 ha landbouwgrond - een enorme kans om onze bestaande samenwerking verder te versterken."

De interesse voor de percelen in de Herpendalvallei was groot. Uiteindelijk gaf een samenwerking met de nabijgelegen zorginstelling Sint-Kamillus de doorslag. "Daarvoor vroegen we wel tijd en ruimte om iets uit te bouwen op de lange termijn, om te kunnen experimenteren en te innoveren. Die ruimte en dat vertrouwen hebben we gekregen."

Toegang tot publieke grond

Wat als je als actieve of startende landbouwer zelf op zoek bent naar (extra) grond? "Dan raden we aan om eens aan te kloppen bij je lokaal bestuur," zegt Petra Tas, coördinator van De Landgenoten. "Leg je oor te luisteren en pols naar de aanwezigheid van publieke landbouwgrond in je gemeente. Bestaat er al een beleid voor die gronden? Komen er binnenkort misschien percelen vrij? Zeker voor startende landbouwers kunnen één of enkele publieke percelen een manier zijn om letterlijk voet aan de grond te krijgen en een bedrijf uit te bouwen."

MEER WETEN?

De Landgenoten is een coöperatie en stichting die ijvert voor zekere grond voor bioboeren. Daarnaast adviseert en inspireert De Landgenoten publieke grondeigenaren, burgers en boeren om publieke landbouwgronden in te zetten voor landbouw met een maatschappelijke meerwaarde. Dat doen ze dankzij middelen van het Departement Omgeving van de Vlaamse Overheid. Meer info www.delandgenoten.be/toolbox-publieke-gronden



FOTOGRAFIE
Joren De Weerd

Groenten in de etalage

Hoe zorg je er als winkelier voor dat biologische groenten op een goede manier tot bij de klant komen? We geven je enkele tips!



VOOR WIE? Winkeliers

Biologische groenten zijn het hart van een biowinkel. Met een goede presentatie van het aanbod, een gevarieerd assortiment, versheid van je producten, blijven je klanten terugkomen. Maar hoe presenter je die groenten het best? In oktober organiseerden we rond dit thema twee opleidingssessies bij De Wassende Maan en BioBoer Busschots.

Werk aan de winkel

Zowel De Wassende Maan als BioBoer Busschots vertelden dat ze enkele uren per dag besteden aan het klaarzetten en onderhouden van het groenteaanbod. Een grote tijdsinvestering, maar ze loont, want groenten zijn een cruciaal segment in hun winkel. Bij verse producten is het belangrijk om voldoende rotatie te hebben. De grootte van het assortiment speelt daarbij een sleutelrol. Winkels met een klein segment groenten hebben vaak meer moeite om die rotatie hoog te houden, omdat klanten hen minder met groenten associëren. Een groot aanbod trekt dus mensen aan en zorgt voor een snellere verkoop.

Maar ook bij een groot assortiment is er natuurlijk altijd uitval van producten: een hoekje snelverkoop of eigen verwerking kunnen daar al een antwoord op bieden. Voor minder gekende

groenten loont het om recepten aan te bieden en klanten te inspireren om met deze onbekende gewassen aan de slag te gaan.

Wettelijk in orde?

Wie groenten aanbiedt, moet zich aan een aantal wettelijke voorschriften houden:

- Het land van oorsprong van de producten moet verplicht zichtbaar zijn. Dat kan via kistkaart of via vermelding op de prijsaanduiding. Hou er rekening mee dat de landaanduiding volledig moet zijn - "BE" voor België is niet voldoende.
- Een correcte prijsaanduiding gebeurt vaak in prijs per kg. Er is wettelijk gezien een beperkte lijst van producten die per stuk, per bus of per schaalje mogen aangeboden worden. Winkels worden hier soms voor op de vingers getikt tijdens controles.

Ideale bewaaromstandigheden

Tot slot gaven we tijdens deze opleiding tips mee over bewaring. We baseerden ons daar-

voor op een onderzoek van het Vlaams Centrum voor Bewaring van Tuinbouwproducten, dat per gewas de ideale temperaturen en luchtvochtigheidsgraad voor bewaring oplijst. Te warm bewaarde producten worden sneller rijp en rot, en verliezen hun stevigheid. Te koud bewaren heeft dan weer negatieve effecten op smaak. Soms treedt er ook koudeschade op. Een goed evenwicht vinden als winkelier is dus de uitdaging. Het advies is om te werken met zones, opgedeeld volgens temperatuur en luchtvochtigheid (zie tabel).

Leg ethyleenproducerende en ethyleengevoelige producten ook niet naast elkaar. Een klassieke fout is bijvoorbeeld tomaten en aubergines naast elkaar leggen. Tot slot: winkels zijn de laatste schakel in de keten, maar de kwaliteit van de producten wordt ook al bepaald door de toelevering. Zo kan er ook in de keten al koudeschade optreden.

MEER WETEN?

Neem contact op met Marijke Van Ranst, adviseur biowinkels marijke.vanranst@bioforum.be

Groep	Bewaartemperatuur	Relatieve vochtigheid	BV
1	1 tot 2°C	85-95%	Appel, Aardbei
2	1 tot 2°C	90-98%	Bladgewassen, knollen
3	8 tot 10°C	85-90%	Paprika's
4	13 tot 15°C	85-90%	Tomaten

En de BioVLAM gaat naar...

Dit najaar werd de BioVLAM voor de vijfde keer uitgereikt aan een innovatief Vlaams biobedrijf. Hoogstamboomgaard Den Boogerd inspireerde zowel de jury als het grote publiek.

FOTOGRAFIE
Patricia De Laet



VOOR WIE?

De hele biosector

In 2021 riep de sectorgroep Bio van VLAM een nieuw initiatief in het leven. De BioVLAM heeft sindsdien het doel om innovatieve en gepassioneerde biologische ondernemers uit Vlaanderen in de kijker te zetten. Bedrijven die de BioVLAM winnen worden één jaar lang ambassadeur voor de biosector.

Sindsdien hebben al vijf bedrijven deze titel op hun naam mogen zetten. De eerste winnaar in 2021 was La Vie est Belle. Daarna volgden het Granennetwerk van Brouwerij 3 Fontein, vleesveehouderij Hierford en glas-groentekwekerij Vitaetom. Op 29 september 2025 kwam daar hoogstamboomgaard Den Boogerd bij. Niet alleen de jury koos dit bedrijf uit een shortlist van vijf bedrijven, dit jaar kon ook het grote publiek stemmen. Ook zij kozen voor Den Boogerd.

Dubbel gevoel

Biobedrijf Den Boogerd in Zelem is gespecialiseerd in het aanplanten, beheren en uitbaten van authentieke hoogstamboomgaarden. En dat gebeurt met een traditionele aanpak en focus op biodiversiteit. Den Boogerd won in 2024 ook al de wedstrijd De meest bijvriendelijke boomgaard, die toen door BioForum werd georganiseerd.

Medezaakvoerder Nia Ponsaerts legt uit: "We combineren onze eigen boomgaarden met boomgaarden in beheer. Dankzij ons beheer valoriseren we deze boomgaarden weer en verhogen we ook de opbrengst ervan. Daarnaast hebben we nieuwe resistente fruitrassen aangeplant die een uniek aanbod aan smaken bieden aan onze klanten. Kortom, ik denk dat wij het potentieel van hoogstam weer volop zien!"

Momenteel beheert Den Boogerd maar liefst 41 plantages, of 30 hectare in totaal. Zoon Maarten Gelders: "We hebben ongeveer 12 hectare in eigendom, en de rest zijn beheerscontracten in de buurt. De grote voorwaarde voor ons beheer is dat de eigenaars van de boomgaarden moeten meegaan in ons bioverhaal. We hebben talloze variëteiten van hoogstamfruit, met de nadruk op zoveel mogelijk smaakverschil en een groot toepassingsgebied."

De vakjury loofde Den Boogerd om hun sterk economisch inzicht en vooruitstrevende visie op agroforestry. Hun technische expertise en toekomstgericht ondernemerschap maken hen tot een inspirerende ambassadeur voor bio.

Maarten Gelders reageerde dankbaar en enthousiast, maar zat ook met een dubbel gevoel. Enkele weken voor de prijsuitreiking overleed zijn vader Jan in een ongeval. Hij

was de originele bezieler van Den Boogerd. "Ik ben enorm fier dat we de BioVLAM hebben gewonnen, maar anderzijds is het jammer dat mijn vader dit niet heeft mogen meemaken. Hij zou erg trots zijn! We kijken ernaar uit om het komende jaar ambassadeur van bio te mogen zijn."

Innovatie boven

Waar winnaars zijn, zijn natuurlijk ook verliezers. De vier andere genomineerde bedrijven toonden evenzeer de inventiviteit en diversiteit van de biosector: van de biologische drinkbouillons van Brothway en de probiotische bioporridges van GR'EAT Moments tot de rauwmelkse kazen en yoghurts van Het Land van Melk en Honing. Tot slot was ook CSA-bedrijf Het Polderveld genomineerd voor zijn samenwerking met AZ Zeno. Zaakvoerder Lieven Devreese won een week eerder de EU Organic Award voor beste bioboer van Europa. Samen tonen al deze Vlaamse biologische bedrijven waar een kleine regio groots in kan zijn.

MEER WETEN?

Neem een kijkje op biovlam.be



ZORG



EERLIJK



ECOLOGIE



GEZONDHEID

AMBITIEUZE SECTOR

Overheid kiest bio

Bio maakt 5 procent uit van de overheids catering tegen eind 2027. Zo staat te lezen in het Strategisch plan bio van de Vlaamse overheid. Hoe ver staan we, twee jaar voor de finish?

FOTOGRAFIE
Astrid Agemans

**VOOR WIE?**

De hele biosector

Om bio te laten groeien moet niet alleen het aanbod, maar ook de vraag toenemen. Ervaring vanuit andere Europese landen leert dat de overheid daarin een belangrijke rol kan spelen door in te zetten op meer bio in overheids catering.

Dat beseft Europa al langer. Zo'n tien jaar geleden werden aanbevelingen geformuleerd over hoe lidstaten hun aanbestedingen kunnen verduurzamen. Voor voeding lag er al behoorlijk wat focus op bio. Dit jaar kwam er een bredere visie onder de noemer 'Sustainable Public Procurement'. Ook daar blijft bio als voornaamste criterium opgenomen: Europa adviseert dat overheidsopdrachten vragen naar 20 à 60% bio. Het gaat voor alle duidelijkheid niet om een verplichting vanuit Europa. Zulke hoge percentages bio in overheids catering zijn vandaag in Vlaanderen niet overal haalbaar. De Vlaamse overheid mikt met 5 procent op een (realistischer) overkoepelend doel tegen 2027. Toch stoten ook zij op wetten en praktische bezwaren.

Nood aan één visie

De vraag is: hoe pakken we deze ambitie in Vlaanderen best aan? Kijkend naar de voorbeelden uit andere landen is het antwoord duidelijk: met een geïntegreerd beleid. Neem nu de Dordogne in Frankrijk. Dit departement wou meer bio in zijn scholencatering. Zij gingen met alle betrokken partijen rond de tafel zitten om te kijken hoe ze dit konden realiseren. Niet alleen koks, leerkrachten of directeurs werden betrokken, ook bijvoorbeeld diëtisten mochten hun inbreng doen. Die brede aanpak werkte: vandaag hebben minstens 13 scholen in de regio 100% biocatering.

Die aanpak kan een voorbeeld zijn voor Vlaanderen. Het Strategisch plan bio komt vanuit het Agentschap Landbouw & Visserij, maar meer bio in overheids catering kan alleen gerealiseerd worden als ook andere Agentschappen worden betrokken. Het Agentschap Onderwijsdiensten zet i.s.m. het Vlaams Instituut Gezond Leven bijvoorbeeld erg in op gezondheid en welzijn, maar bio heeft bij hen geen prioriteit. Zij kiezen eerder voor betaalbare schoolmaaltijden. Zo

bepaalt ieder agentschap zijn eigen doelstellingen en lopen we kansen mis.

Beter zou het zijn om samen rond de tafel te gaan zitten en één doelstelling vanuit de verschillende beleidsdomeinen te realiseren. Het Vlaamse regeerakkoord geeft daartoe de aanzet: men wil meer bio en meer lokaal in het aankoopbeleid en wil dat doel ook meenemen in het beleid rond gezonde schoolmaaltijden. Hopelijk vertaalt zich dat ook naar de praktijk.

Wat betekent vijf procent?

Elke instelling of organisatie die onder de wet op Overheidsopdrachten valt, kan deze doelstelling mee realiseren. Dat zijn dus niet alleen de keukens in de eigen overheidsgebouwen, maar bv. ook die bij scholen, lokale besturen en zorginstellingen. Daartussen bevinden zich ongetwijfeld al keukens die vandaag aan vijf procent of meer bio zitten, maar evengoed keukens waar bio vandaag helemaal niet op de kaart staat. Sowieso is het niet haalbaar om de lat voor elke keuken vandaag te leggen op vijf procent, omdat dat voor sommige keukens wel een heel grote sprong is. Die vijf procent overheids catering

“Sowieso is het niet haalbaar om de lat voor elke keuken vandaag te leggen op vijf procent.”

geldt dus voor de optelsom van alle keukens. Alleen tasten we daar min of meer in het duister, want er bestaat geen duidelijke tool die dit monitort. Met middelen van het strategisch plan werkt BioForum wel aan kansen en knelpunten: met Keuken Zoekt Bio zetten we in op een klein aandeel bio in een groot aantal keukens, via overleg met gemengde leveranciers. Via ZoBio zetten we dan weer in op een aantal zorgkeukens die via rechtstreekse samenwerking met boeren grotere stappen zetten.

Wat met lokaal?

Keukens die biologische producten willen opnemen in hun overheidsopdracht, kunnen dat vandaag (wettelijk gezien) makkelijk. Bio heeft immers een duidelijk wettelijk kader en is daardoor objectief en controleerbaar. Dat geldt niet voor termen als 'lokaal' of 'korte

keten'. Europa beschouwt zichzelf als een eengemaakte markt, en een te nauwe interpretatie van het begrip lokaal, staat die markt in de weg. Tegelijkertijd zien we dat landen als Denemarken en Frankrijk die regel naast zich neer leggen en wel inzetten op lokaal. Meer bio in overheids catering geeft geen waterdichte garantie dat er meer lokale bio-producten worden aangekocht, maar in de praktijk stimuleert het wel de lokale markt.

We zien bij het beleid wel een beweging om meer in te zetten op lokaal en korte keten. Dat zit ook in de laatste aanbevelingen vanuit Europa. Beide begrippen zetten de poort open voor discussies en onduidelijkheden (en dus mogelijke rechtszaken). Bovendien is er de vraag welk effect dit zal hebben op de vraag naar bio in overheidsopdrachten. Lokaal en korte keten komen mogelijk meer op de voorgrond te staan.

Vandaag hebben keukens die moeten voldoen aan de wet op overheidsopdrachten al wel de mogelijkheid om meer rechtstreeks samen te werken met boeren. Zo kunnen ze in hun overheidsopdrachten opnemen dat ze biologisch geteelde groenten willen, waarbij er in overleg met de boer een teeltplanning wordt opgemaakt. Dat geeft ruimte om dat lokale

en korteketenverhaal toch mee te nemen, zonder het expliciet te benoemen.

Overheidsopdrachten worden immers wel vaker op maat van type bedrijven geschreven, meestal distributeurs, maar in theorie kan je dus ook op maat van boeren schrijven. Dit vraagt vooral dat opdrachtgevers bewuster omgaan met hun portefeuille aan opdrachten en bewuster aparte opdrachten moeten uitschrijven. Het vraagt dus meer visie en planning en ook goodwill om stappen te zetten.

Kortom: er is nog wel een weg af te leggen willen we tegen eind 2027 5 procent bio in de overheids catering. Alle ingrediënten liggen op tafel, nu nog samen koken.

MEER WETEN?

Ben je zelf op zoek naar hoe je als ondernemer kan inzetten op overheidsopdrachten of ben je een cateraar die meer wil inzetten op bio? Neem contact op met Marijke Van Ranst, adviseur foodservices - marijke.vanranst@bioforum.be



FOTOGRAFIE

Kobe Van Looveren



Podcast: bio voor de toekomst

Biologische landbouw op de kaart zetten als klimaatslimme oplossing: dat wil BioForum doen binnen het Europese project ClieNFarms. Een nieuwe podcast maakt dat concreet.



VOOR WIE?

De hele biosector

Over biologische landbouw doen een heel aantal vooroordelen de ronde: het is minder efficiënt, je kan de wereld er niet mee voeden, enzovoort. In de podcast "Bio voor de toekomst" gaan we met bioboeren en andere experts in gesprek over deze hardnekkige mythes. Maar vooral heeft maker Liën Romeyns het over de troeven die biologische landbouw biedt voor de toekomst. Ze doet dat in drie thematische afleveringen: klimaat, voedselzekerheid en gezondheid.

Voedselzekerheid

Kan biologische landbouw de wereld wel voeden? Dat is het uitgangspunt van de eerste aflevering rond voedselzekerheid. "We moeten af van het idee dat Europa de wereld moet voeden," vertelt Suzy Serneels van Broederlijk Delen. "Er wordt in de wereld genoeg voedsel geproduceerd om iedereen te voeden. Voedselonzeekerheid of honger is niet een probleem van beschikbaarheid, maar van toegang tot voedsel. Hongersnoden die we op dit moment zien, zijn het gevolg van crisissen. Honger wordt ook ingezet als oorlogsmiddel in conflicten." Suzy vertelt

vanuit haar ervaring in het globale Zuiden over het belang van de autonomie van de boer voor voedselzekerheid en hoe cruciaal landbouw volgens de biologische principes is in deze regio's. Daarnaast kijken we ook naar voedselzekerheid bij ons met bioboerin Lien Vrijders: "Als ik kijk naar dit perceel met maïs, pompoenen én bonen, geloof ik weinig van die stelling van een lagere opbrengst. Er is gewoon nog zeer weinig gekend over de opbrengst van dit soort productiesystemen."

Klimaat

In het gesprek over klimaat spreekt Liën Romeyns met Lucas Van Den Abeele over de systeemaanpak van bio. Lucas werkt voor Farm For Good, een coöperatie van Waalse bioboeren die nu ook naar Vlaanderen komt: "Van samenwerking tussen boeren tot samenwerking met de biodiversiteit van een ecosysteem, biologische landbouw toont dat systeemdenken de sleutel is voor een duurzame toekomst". Dieren hebben een onmisbare rol in een toekomstbestendig voedselsysteem. Bio-veehouder Lander Thyssen vertelt hoe hij zijn dieren houdt op een waardige en grondgebonden manier.

Gezondheid

Tot slot is er de aflevering rond gezond-

heid. Daarin vertelt bioboer Ruben Segers van De Kollebloem waarom hij voor biodynamische landbouw kiest. "Het woord gewasbeschermingsmiddel zegt veel: je wil je plant beschermen. Maar wij zijn niet bezig met het beschermen van onze gewassen. Wij zorgen voor de omgeving en die zorgt voor de gewassen". In deze aflevering over gezondheid hebben we het met BBL-medewerker Heleen De Smet over de regelgeving rond pesticiden in Vlaanderen en Europa: "Langetermijneffecten van pesticiden op de gezondheid worden systematisch onderschat door beleidsmakers. Biologische landbouw zorgt ervoor dat er minder pesticiden in onze omgeving terechtkomen."

MEER WETEN?

Luister naar de podcast 'Bio voor de toekomst' via je normale podcastkanaal of via www.bioforum.be/biovoordetoekomst.



Nieuwe Europese biowetgeving?

De Europese Commissie heeft aangekondigd de biobasisverordening te heropenen. Zijn we weer vertrokken voor een jarenlang proces of speelt hier iets anders?



ZORG



EERLIJK



ECOLOGIE



GEZONDHEID



VOOR WIE?

De hele biosector

De huidige biowetgeving is sinds 1 januari 2022 in werking. Daar ging een lang en complex proces van jaren aan vooraf, met publieke consultatierondes, overleg tussen de verschillende Europese instellingen, enzovoort. Het is dus opmerkelijk dat de Europese Commissie nog geen vier jaar later de basisverordening opnieuw op tafel wil leggen.

De aanleiding is een uitspraak van het Europees Hof van Justitie. Een Duits bedrijf werd op de vingers getikt omdat het een biologisch drankje verkocht dat verrijkt was met vitamines. Dat mag volgens de huidige bioregels niet. Alleen: soortgelijke producten uit de Verenigde Staten mogen hier wel als biologisch verkocht worden. Europa heeft immers met de VS de afspraak dat hun biologische regels gelijkwaardig zijn aan de onze. Het Duitse bedrijf trok daarop naar de rechter. Volgens hen zorgt dit voor een ongelijk speelveld. De rechtbank gaf het bedrijf gelijk: ze oordeelden dat bioproducten die in Europa verkocht worden volledig aan de Europese regels moeten voldoen.

Die uitspraak heeft gevolgen voor de wereldwijde handel in bioproducten. Om bestaande en toekomstige handelsakkoorden niet op

de helling te zetten, moet de basisverordening dus worden aangepast.

Gerichte herziening

Niemand is er vandaag voorstander van om de hele basisverordening opnieuw ter discussie te stellen. Gelukkig spreekt Europa van een gerichte herziening. Ook de Europese koepelorganisatie IFOAM Organics Europe gaf al aan dat mogelijke aanpassingen zich moeten beperken tot die waar het gros van de sector zich achter schaaft.

Tegelijkertijd biedt zo'n gerichte herziening kansen om de soms erg complexe regels die vandaag bestaan wat te vereenvoudigen. In het kader van administratieve vereenvoudiging zou dat ook de druk wat kunnen weghalen bij biologische ondernemers. Zelf ziet de Europese Commissie knelpunten in volgende gebieden:

- De wachttijd na een diergeneeskundige behandeling
- Pluimveestallen voor het afmesten van pluimvee
- De toegang tot openluchtruimten voor jong pluimvee
- Reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor verwerkings- en opslagfaciliteiten
- Criteria voor producentengroepen
- Certificatie-uitzondering voor kleine verkopers van onverpakte biologische

producten

- Voorschriften voor de dierlijke productie van kwartels

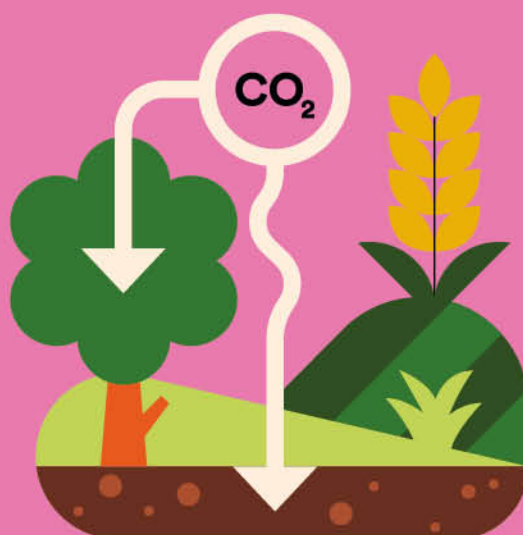
Die nood om enkele knelpunten aan te pakken, zien we ook vanuit BioForum. Denk aan de wel erg lange wachttijden bij ontwormingskuren in de pluimveehouderij, zelfs al bedraagt de wettelijke wachttijd nul dagen. Ook kunnen de toelatingsvereisten voor reinigings- en ontsmettingsmiddelen makkelijker. In plaats van met een restrictieve positieve lijst te werken, weerklinkt de roep om hiervoor bepaalde criteria te hanteren die bepalen of een product al dan niet wordt toegelaten.

Tot 18 november liep een publieke consultatie: daarbij kon iedereen mogelijke knelpunten aangeven. Op het moment van schrijven is niet duidelijk wat daar uit gekomen is. Vanuit BioForum vzw volgen we dit op twee manieren op: enerzijds als lidorganisatie via IFOAM Organics Europe, anderzijds geven we ook input via de Vlaamse overheid.

MEER WETEN?

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

Klimaat



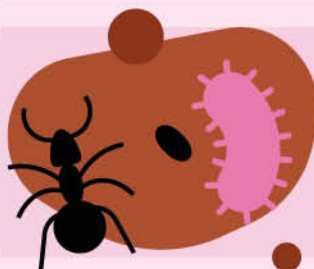
In 2024 bracht BioForum de publicatie 'Bio kan de wereld redden' uit. We wilden tonen hoe bio kan bijdragen aan oplossingen voor grote maatschappelijke uitdagingen. In de komende edities van Bio Actief zoomen we telkens in op één of meerdere thema's uit de publicatie. Deze keer: klimaat.



Biologische landbouw stoot minder broeikasgassen per hectare uit: -36% voor plantaardige productie



Biologisch beheerde bodems hebben gemiddeld een 10% hoger bodemkoolstofgehalte dan gangbare bodems.



Het stikstofoverschot ligt 2 tot 3 maal lager in biologische landbouw.

Wat loopt er fout?

De klimaatverandering is een van de grootste uitdagingen van onze tijd. De landbouw zorgt wereldwijd voor 10-12% van de broeikasgasemissies. Dat percentage brengt ook de indirecte uitstoot in rekening. Denk aan broeikasgassen die vrijkomen bij de productie van kunstmest of pesticiden of bij ontbossingen om diervoeder te telen. In totaal draagt de productieketen van kunstmest voor 10,6% bij aan de wereldwijde landbouwemissies en voor 2,1% aan de totale globale broeikasgasemissies.

De belangrijkste broeikasgassen uit de landbouw (80%) zijn N_2O (distikstofoxide) en methaangas (CH_4). Die eerste komt uit de bodem, de tweede heeft de veeteelt als bron. Beide broeikasgassen hebben een veel sterker opwarmingseffect dan CO_2 en dragen daardoor aanzienlijk bij aan de opwarming van het klimaat. Vooral het gebruik van kunstmest heeft een grote impact op de uitstoot van N_2O .

Van de stikstof die door kunstmest in de bodem terecht komt, wordt slechts een deel opgenomen door de planten. Een ander deel wordt gebruikt door micro-organismen in de bodem, die N_2O -gas produceren als een restproduct van hun metabolisme. Zo komt het niet alleen als broeikasgas in de atmosfeer terecht, maar kan het ook opnieuw neerslaan in nabijgelegen natuur of 'lekkers' in het water (eutrofiëring) en zo ecosystemen en biodiversiteit in gevaar brengen. Methaangas (CH_4) komt dan weer vrij tijdens het verteringsproces van herkauwers. Bijna de helft van de uitstoot van een melkveebedrijf is toe te schrijven aan methaan. Ook de mestopslag van een (melk)veebedrijf kan behoorlijk wat methaan produceren.

Hoe redt bio het klimaat?

Verschillende vergelijkende studies tonen aan dat biolandbouw minder broeikasgasen uitstoot per hectare. Dat komt door de afwezigheid van kunstmest, een grotere voederautonomie en het grondgebonden gebruik van mest in de biologische veeteelt. Wereldwijde landbouwemissies kunnen met 10,6% verminderd worden door het mijden van kunstmest. Dat zorgt immers voor een stikstofoverschot per hectare dat 2 tot 3 maal hoger ligt dan bij biologische landbouw. Biologische landbouw heeft een hogere stikstofefficiëntie: er wordt geen kunstmatige stikstof toegevoegd, waardoor de uitstoot van N_2O 24% tot 50% verlaagt.

Uitstoot/product of uitstoot/ha

Critici zeggen vaak dat biologische landbouw slechter is voor het klimaat, omdat de opbrengst lager ligt en de broeikasgasuitstoot per kilogram dus hoger is. Hoe zit dat precies? Gangbare landbouw stoot in gemiddelde regio's inderdaad minder uit als je kijkt naar de uitstoot per productie-eenheid. Dat komt omdat de opbrengst hoger ligt. Kijk je naar de uitstoot per hectare, dan scoort biologische landbouw beduidend beter. Zo zou de uitstoot voor biologisch akkerland 36% lager liggen. In de biologische melkveesector ligt de broeikasgasuitstoot per hectare een derde lager dan in de gangbare.



In regio's met veel droogte of watertekorten scoort bio als beste voor de twee parameters. Brengen we ook de stikstofemissies van kunstmest in rekening, dan stoot biologische landbouw ook per productie-eenheid minder broeikasgassen uit. Door geen kunstmest en minder krachtvoer te gebruiken, wordt zelfs de hogere methaanemissie per productie-eenheid (als gevolg van een lagere melkproductie per koe) gecompenseerd.

Methaan

Hoeveel methaan landbouwdieren uitstoten, hangt af van het ras, de voeding, het aantal dieren en het mestbeheer. Bij gangbare boerderijen ligt de uitstoot hoger, zelfs als de uitstoot per productie-eenheid (bv. vlees en melk) lager is door een hogere opbrengst. Biobedrijven werken dan ook minder intensief: ze werken meer grondgebonden en hebben een lagere veebezetting per hectare. Door minder dieren te houden is de totale uitstoot lager. Bovendien streven biobedrijven naar een hoge voederautonomie met veel ruwvoer (minstens 60% voor herkauwers).

Bovendien vereist de Europese biowetgeving dat 60% van het voer afkomstig moet zijn van de boerderij zelf of uit dezelfde regio. Dat laatste is belangrijk: vandaag wordt wereldwijd veel akkerland gebruikt voor energierijke veevoedergewassen en daarom gebeuren er ook veel ontbossingen. Dat zorgt voor meer CO_2 -uitstoot. Nochtans hebben herkauwers de unieke capaciteit om gras (ruwvoer) te verteren en om te zetten in melk en vlees. Door enkel voor ruwvoer (gras) te kiezen, zou er akkerland kunnen vrijkomen voor de productie van humane voeding, waardoor de uitstoot daalt.

Een deel van de methaanemissie komt van fermentatie van de mest in de stal en in de mestopslag. Een efficiënte en directe toepassing van mest en drijfmest zoals in de biologische landbouw is de beste optie om methaanemissies uit mest te verminderen, aangezien deze praktijk langeafstandstransporten vermijdt. In biolandbouw wordt vaak compostering van mest toegepast, wat methaanemissies met 70% kan verminderen.

Zorg voor de bodem

Door goed bodembeheer kunnen boeren een deel van de CO_2 uit de atmosfeer opslaan in de bodem en zo het effect op het klimaat verminderen. Het gebruik van organische meststoffen en teeltrotaties bevorderen de koolstofopslag in de bodem. Bij de overgang van gangbare naar biologische landbouw neemt de bodemkoolstof toe met 2,57-3,5 ton C/ha/jaar. Zo halen biologisch beheerde bodems grote hoeveelheden CO_2 uit de atmosfeer. Biologische landbouwgrond bevat gemiddeld 10% meer organische bodemkoolstof en de jaarlijkse koolstofopslag ligt per hectare 256 kg hoger.

Tot slot: indicatoren voor energie en broeikas effect alleen zijn niet voldoende om de klimaatimpact van bio te beschrijven. De gevolgen van de klimaatverandering laten zich ook in de landbouw voelen. Om daar mee om te gaan hebben we nood aan een veerkrachtig landbouwsysteem. Ook daar scoort biolandbouw goed: met veerkrachtige bodems en meer biodiversiteit is bio beter gewapend tegen de gevolgen van de klimaatverandering.

MEER WETEN?

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

Denemarken naar 25 procent bio in 2030

Wereldwijd is Denemarken een voortrekker in bio. Hadden bioproducten het daar ook moeilijker de afgelopen jaren of zit het land op koers om zijn hoge ambities te halen?

FOTOGRAFIE
Organic Denmark



VOOR WIE? De hele sector

Denemarken startte als eerste land ter wereld met een eigen biologisch certificeringssysteem. Het ø-label is sinds zijn introductie in 1999 blijven groeien. Vandaag heeft het land het hoogste marktaandeel voor biologisch voedsel ter wereld. In de eerste helft van 2025 zat dat op 12,5% (drie keer meer dan in België). Dat is lager dan de 13,3% marktaandeel begin 2022, maar die terugval zagen we in alle Europese landen. Ook in Denemarken is de markt zich intussen aan het herstellen. Het Scandinavische land houdt ook de ambities hoog. De bedoeling is om, zoals Europa vooropstelt, aan 25% te geraken in 2030. Organic Denmark, de onafhankelijke Deense sectororganisatie, gelooft dat ze dat zullen halen.

Elke week biologisch

De Denen kopen in elk geval opnieuw vaker bio. Het aantal items in de winkelkar blijft stabiel. De bioverkoop steeg dan ook met 7% in 2024. Voor 2025 verwacht de retail een bio-omzet van 16,8 miljard Deense Kroon, bijna 2,5 miljard euro. Dat is drie keer zoveel als 15 jaar geleden. Ook de volumes namen in 2024 voor het eerst sinds 2020 weer toe. Waar het volume in 2020 nog piekte met 600.000 ton, zakte het de drie jaren nadien tot 524.000 ton, om vorig jaar terug te eindigen op 534.000 ton. Op dit moment koopt maar liefst 70 procent van alle Denen elke week bio.

"De Denen kopen bijna al hun biologische voeding in supermarkten en discounters. Zelfstandige winkels en online verkoop spelen

in Denemarken nauwelijks een rol, in tegenstelling tot in andere Europese landen," aldus Birgit Jørgensen van Organic Denmark tijdens de EU Organic Market Conference in september. "Ze zijn ook niet loyaal. Ze winkelen in alle supermarkten en wisselen voortdurend van merk, zeker sinds de crisis. Zo houden ze de onderlinge competitie en innovatie bij producenten hoog. Elk gangbaar product heeft in de Deense rekken een biologisch alternatief dat betaalbaar én verkrijgbaar is. Wel zien we sinds de crisis een toename in private label-bioproducten."

Basisproducten

De populairste bioproducten in Denemarken? Dat zijn citroenen, plantaardige dranken en bananen. Plantaardige producten zijn in opmars, omdat veel Denen de veehouderij

associëren met klimaatopwarming. Ook de export van plantaardige dranken is exponentieel gestegen, vorig jaar zelfs met 39%.

Fruit en groenten samen waren de voorbije tien jaar de grootste productgroep, goed voor een derde van de bioverkoop. Vorig jaar nam de verkoop hier nog toe met 7 procent. Deense consumenten kiezen vooral voor biofruit en -groenten omwille van de afwezigheid van pesticiden en het kleine prijsverschil met gangbaar. Voordien was zuivel nog de grootste productgroep. Daarvan is nu 1 op de 5 producten biologisch. Fruit, groenten en zuivel vormden in 2024 samen 61% van de totale bioverkoop. In de eerste jaarhelft van 2025 lijkt een ander basisproduct de bovenhand te nemen: van alle tien verkochte eieren zijn er nu vier biologisch. In het algemeen voegt de Deense consument nu meer biologische productgroepen toe aan zijn winkelmandje.

Samen communiceren

Hoofdrede voor de Deense consument om voor bio te kiezen is de afwezigheid van pesticiden. Verder eten de Denen biologisch ter bescherming van het grondwater en voor een zuivere natuur. Daarnaast spelen ook dierenwelzijn, biodiversiteit en afwezigheid van additieven een rol. Voor velen blijft de prijs nog een drempel.

"Juist daarom is het belangrijk om helder te communiceren", benadrukt Birgitte Jørgensen. "We moeten de voordelen van bio meer zichtbaar maken op verpakkingen en in de winkel. Een consument maakt in een winkel zijn beslissing in twee seconden. De hele biologische sector moet samenwerken om de

duurzaamheidsimpact meer naar voren te schuiven."

35 jaar Ø-label

Daarin schuilt precies de kracht van Organic Denmark. Al van in het begin werkt de organisatie samen op verschillende niveaus: doorheen de keten, met de overheid, met private ondernemingen, binnen grote en kleine landbouwcoöperaties. Zo zorgen alle actoren samen voor een uitbreiding van het bio-aanbod en voor communicatie.

Met de campagne "35 jaar ø-label" in de publieke ruimten, online en in winkels, treden ze dit jaar naar buiten met de waarden en kwaliteit van bioproducten om het bio-segment terug op het groeipad te krijgen. Deense consumenten herkennen bio aan het nationale rode ø-label, niet aan het groene Europese label. Qua inhoud staan ze één op één gelijk. 86% van de Denen hebben vertrouwen in het gratis staatscontrolesysteem.

Bio mee aan tafel

Behalve het ø-label kunnen Denen ook op zoek gaan naar het ø Cuisine Label wanneer ze buitenshuis eten. Dit brons-tot-goud label duidt aan hoeveel van de eetwaren biologisch zijn (30-60-90%) en heeft andere landen geïnspireerd, m.n. Duitsland.

In Denemarken is een indrukwekkende 14% van de voeding in foodservices biologisch (in Kopenhagen zelfs 90%). Dit aandeel groeit nog jaar na jaar. Vooral publieke keukens dragen bij tot de groei met een marktaandeel van 32% bio. Hotels, restaurants etc. zitten nog maar op 9%, vandaar dat in het laatste jaar

de focus van de inspanningen meer werd verlegd van overheidsaankopen naar horeca.

25% areaal tegen 2030

Om aan de vraag te kunnen voldoen en aan de verwachting om met bio een antwoord te bieden op de klimaatuitdagingen, moet er ook aan de productiezijde worden gewerkt. Momenteel wordt 11,3%, of bijna 300.000 hectare van de Deense landbouwgrond biologisch bewerkt (een verdubbeling tegenover 2007) en het doel is 25% tegen 2030 (ter vergelijking: in Vlaanderen is dat 1,6% en het doel is 5%).

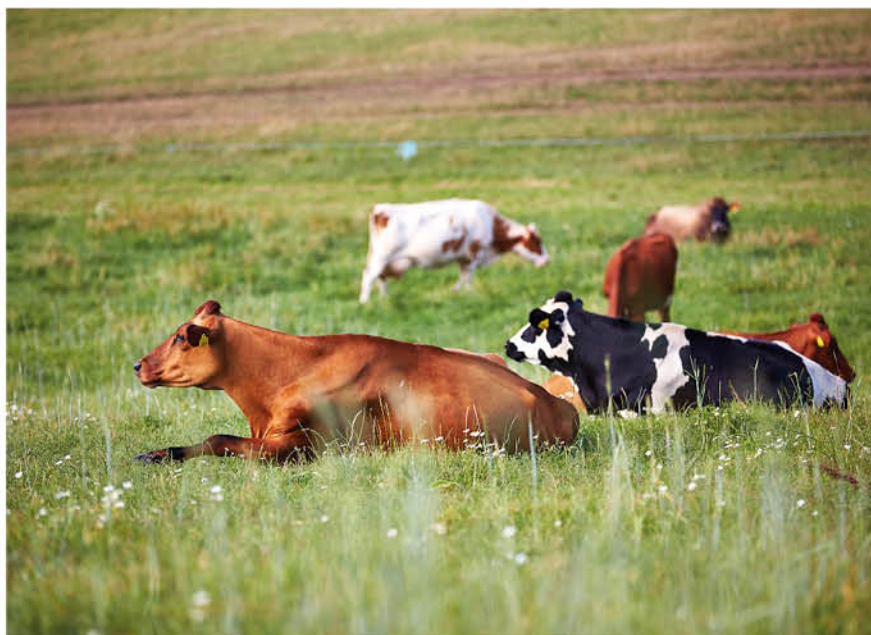
Vooral de vleeskippen- en varkenssector hebben het moeilijk, maar ook de zuivelsector zit met uitdagingen. De groente- en fruitteelt daarentegen zijn wel toegenomen na twee jaren van terugval. Een derde van de totale oppervlakte voor groente- en fruitteelt is nu biologisch.

Biologisch beleid werkt

Wil men de 25% ambitie waarmaken, dan is er focus en steun nodig. Organic Denmark werkt hiervoor nauw samen met de overheid. Het biologische beleid wordt gesteund door de meeste politieke partijen in het Deense parlement. Hun actieplannen dienen als inspiratie voor andere landen, zeker met het Deense voorzitterschap van de Europese Raad.

MEER WETEN?

Neem een kijkje op www.organicdenmark.com.



Kijken bij de buren

De biosector is een motor voor innovatie en ondernemerschap. We kijken naar het buitenland voor inspirerende voorbeelden. In deze editie kijken we naar de laureaten van de EU Organic Awards 2025, naast bioboerderij Polderveld.

Rozino Pionier in de Balkan

Bioboerin Albina Yasinskaya uit Bulgarije ging lopen met de prijs voor beste Europese bioboerin, een prijs die ze te danken heeft aan de eerste Bulgaarse bioboerderij met gesloten kringloop. Ze produceert zuivel, vlees en roomijs en zorgt voor veel lokale tewerkstelling. Op dat vlak is ze een leidend voorbeeld voor een land waar bio nog in de kinderschoenen staat.

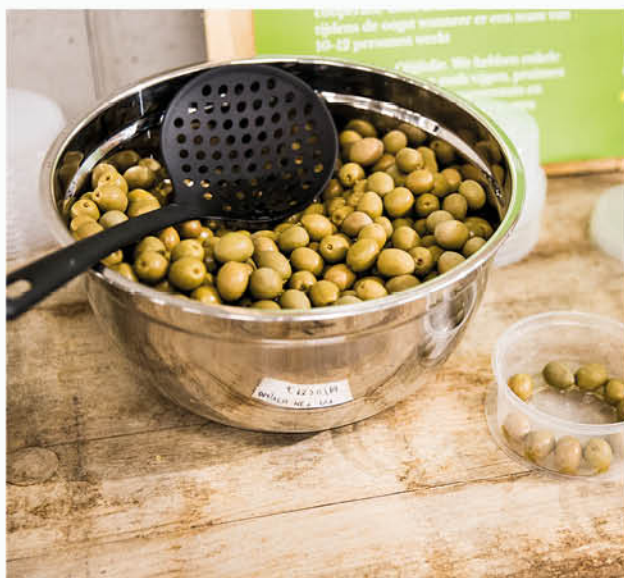
en.rozino.farm



Joseph Brot Brood van oude graansoorten

De EU Organic Award voor beste voedingsbedrijf ging dit jaar naar het Oostenrijkse bedrijf Joseph Brot. Dit is de grootste artisanale bakkerij ter wereld, die samenwerkt met 24 kleine boerderijen en die 14 zeldzame graansoorten in leven houdt door zijn brood.

joseph.co.at



Valpaços Biologische stad

De Portugese stad Valpaços heeft 14.500 inwoners en 516 biogecertificeerde boeren. Geen enkele stad in Portugal doet het beter. Denk aan wijn, olijfolie, amandelen, kastanjes en honing. Tegelijkertijd zet het regionale bestuur hier ook erg op in. Dat alles maakte deze stad de terechte winnaar van de EU Organic Award voor biostad. Een voorbeeld voor ons land?

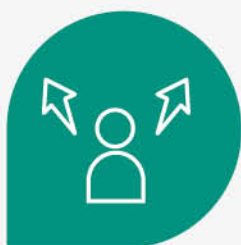
MEER WETEN?

Zelf ook een inspirerend voorbeeld gezien uit het buitenland? Laat het weten aan onze communicatiemedewerker Tom Wouters tom.wouters@bioforum.be.

Word lid van Bioforum

en draag bij tot de stem van een sector!

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



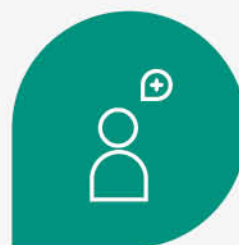
Jij beslist mee

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



Persoonlijk advies

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



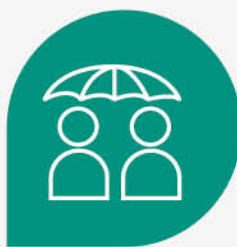
Voordelen voor jouw bedrijf

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



Versterk je netwerk

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



In actie voor jouw belangen

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

WIL JIJ OOK LID WORDEN?

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



Wie anders is even lokaal als u?

Onze 200 Agri-experts staan voor u klaar.

Crelan weet als geen ander wat er leeft en beweegt in uw buurt.

We houden met z'n allen opnieuw van meer lokaal.

Net als onze Agri-experts, die u betrouwbaar advies en een degelijke ondersteuning bieden om uw lokale ambities te doen slagen. Ook zij gaan daarvoor tot het uiterste.

Want wie gaat voor duurzaam, verdient duurzame steun uit de buurt. Toch?

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

www.crelan.be