

Bio Actief 71

Jouw ontmoeting met een
dynamische sector



“De biosector
is een warme
gemeenschap.”

COMPAAN

 **BioForum**
SECTORORGANISATIE
BIOLANDBOUW
EN -VOEDING

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT
VERSCHIJNT IN MAART - JUNI - SEPTEMBER - DECEMBER

zondag 27 september 2026
maandag 28 september 2026
Brussels Gate

bioXpo...

De gehele
bio-sector
komt opnieuw
samen!

U toch ook?

VOOR
ONDERNEMERS
MET EEN
DUURZAME VISIE



Bezoek de beurs
met de gratis code
BIOXPO26BIOF

DÉ VAKBEURS VOOR BIO-, ECO-, NATUURLIJKE EN DUURZAME PRODUCTEN.
VOOR EN DOOR DE SECTOR.

www.bio-xpo.be



FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten

VOORWOORD Gezondheid!

Beste lezer,

An het begin van een nieuw jaar wensen mensen elkaar het liefst van al een goede gezondheid toe. Ook BioForum wil dit jaar steviger inzetten op het thema gezondheid.

We doen dat met een reden, want op maatschappelijk vlak is er heel wat aan het bewegen. De afgelopen maanden hoorden en lazen we verschillende stemmen in de media die de invloed van ons voedselsysteem op de gezondheid aan de kaak stelden. Zo verschenen er verschillende boeken over de gevolgen van pesticidengebruik, zowel voor de boer, de burger als voor de natuur. Biologische voeding werd daarbij vaak genoemd als deel van de oplossing.

Die extra aandacht is trouwens meer dan nodig. Vlaanderen is vandaag een van de meest vervuilde regio's in Europa als het gaat over PFAS. Een deel daarvan is toe te schrijven aan het gebruik van PFAS-houdende pesticiden. Biologische landbouw gebruikt die middelen niet. Zo helder is het soms.

Extra motiverend is het om te zien dat steeds meer stemmen zich roeren in dit debat. Soms komen die uit verrassende hoeken. Op onze nieuwjaarsreceptie eind januari gaf CM-voorzitter Luc Van Gorp toelichting over hun plannen om te evolueren van een ziektefonds naar een gezondheidsfonds. Van klacht naar kracht, zo zei hij het. Gezond geproduceerde voeding is een belangrijk onderdeel binnen die nieuwe visie.

Als we onze sector dan toch nog iets mogen toewensen, dan is het dat: meer organisaties die oproepen voor een gezond landbouwmodel dat gezonde voeding produceert. Kunnen we daar op klinken?

LAURA VAN SELM
Directeur BioForum

laura.vanselm@bioforum.be

Bio Actief

Jouw ontmoeting met een dynamische sector

MAART 2026, EDITIE 71

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, Mieke Van Looveren, Maarten Jacobs, Lisa Benoot.

Ontdek waarvoor je hen kan contacteren op www.bioforum.be/medewerkers.

FOTOGRAFIE

Astrid Agemans, Sophie Nuytten, Kobe Van Looveren

COVERFOTO

Sophie Nuytten


MET DANK AAN

Esmeralda Borgo, Guy Depraetere, Patrick De Clercq, Koen Busschots, Stef Busschots, Anne-Carine Oskarsen, Luc Van Gorp.

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



TUVNORD
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



 **ECOBULBS**
Biologische bloembollen



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

www.ecobulbs.nl



 **CLAERHOUT**
seeds

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

Halfvroegrijpe 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



08

Levende sector



16

Bio in de zorg doe je zo

BIO ACTIEF 71

Inhoudstafel

- 14 De weg naar een diverser lokaal eiwitaanbod
- 15 Zoek en word gevonden in de Biobedrijvengids
- 18 Bio in de Noorderkempen
- 20 Bio als stabiele sector
- 22 Bio kan de wereld redden: gezondheid
- 28 Bio in Italië

12

Gesprek met
Luc van Gorp – CM

Bio Flash

Nieuwe beleidsmedewerker bij BioForum

Sinds februari hebben we een nieuwe adviseur beleid. Filip Živković neemt de plaats in van Sara Van Dyck. We wensen Sara alle succes bij haar verdere carrière en verwelkomen Filip in het team van BioForum. In het volgende nummer stellen we hem aan je voor.

Nu al contact opnemen met Filip kan via filip.zivkovic@bioforum.be.



BioForum helpt je bij de opmaak van bedrijfsmateriaal

Bedrijfsborden, canvassen, ... ze helpen je bedrijf zichtbaar maken op de openbare weg. Omdat zulke ontwerpen maken tijdrovend of duur kan zijn, helpt BioForum zijn leden graag daarbij.

Gebruik de QR-code om naar het bestelformulier voor promomateriaal te gaan of stuur ons een mailtje op communicatie@bioforum.be.

Dit aanbod is enkel voor leden!



46

Europeanen wantrouwen het voedselsysteem. Slechts 46 procent van de Europeanen zegt vertrouwen te hebben in voedingsproducenten. Dat blijkt uit nieuw onderzoek van het EIT Food Consumer Observatory. Meer transparantie kan volgens de onderzoekers helpen om dat vertrouwen te herstellen.

“In de Delhaize-winkel om de hoek moet ik met een vergrootglas zoeken naar biogroenten. De overheid (...) laat de prijszetting over aan de vrije markt. Daardoor blijven we in een cirkel ronddraaien: de consument kiest voor minder gezonde maar goedkopere voeding, en de boer blijft gevangen in het systeem.”

DIRK DE BEKKER, AUTEUR VAN HET BOEK 'HET PESTICIDENPARADIJS' OP DE VRAAG HOE WE ONS KUNNEN WAPENEN TEGEN PESTICIDEN.
24 JANUARI 2026, HUMO.BE



FOTOGRAFIE
Astrid Agemans

Lid in beeld 't Meulenhuis

Waarom vinden bedrijven het belangrijk om lid te zijn van BioForum? In deze rubriek vertellen ze het zelf. We spraken met Geert Van Turnhout, die samen met zijn echtgenote Nancy bioboerderij 't Meulenhuis uitbaat.

Sinds wanneer ben je lid van BioForum?

We zijn in 2005 lid geworden van wat toen nog Belbior heette en sindsdien altijd lid gebleven.

Waarom ben je lid van BioForum?

Dat is in de loop der jaren veranderd. In het begin stonden we voor omschakeling en waren er weinig andere organisaties waar we terecht konden met onze vragen. Dat was heel handig om te starten. Vervolgens waren er de Biobedrijfsnetwerken. Ik ga niet meer zo vaak als vroeger, maar ik heb daar wel veel aan gehad. Het is niet altijd makkelijk om in mijn agenda te passen. En als ik een keer een vraag heb, dan bel ik ook wel eens met een van de medewerkers.

Waarvoor had je al eens contact met BioForum?

Ik herinner me dat we ooit een FAVV-controleur over de vloer kregen die zei dat we van onze postelein en veldsla stalen moesten laten nemen voor residucontrole. Volgens mij klopte die informatie niet, want op bioteelten hoefde er geen voorogstcontrole op pesticidenresiduen te gebeuren. Ik heb dat toen bij Annick Cnudde nagevraagd, en zij bevestigde mijn vermoedens. Het FAVV heeft dit toen rechtgezet.

Waar kan onze organisatie nog meer op inzetten?

We hebben een klein landbouwbedrijf met een kleine hoefwink. Daardoor hebben we soms heel specifieke ondersteuning nodig. Ik denk dat het soms wel fijn zou zijn als er een adviseur zou bestaan die helemaal inzet op de noden van biologische korteketenbedrijven, op alle vlakken: afzet, teelttechnieken, ...

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.



Geef bio mee een duw in de rug tijdens de Bioweek van 6 t.e.m. 14 juni 2026!

Organiseer een rondleiding, workshop of actie en help het grote publiek ontdekken wat bio zo waardevol maakt.

Schrijf je activiteit in via www.bioweek.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 biologisch maatwerkbedrijf Compaan, biologisch akkerbouwbedrijf Hof Te Muizenhole en bioboerderij en hoevewinkel Buschots.

Compaan



WIE?

Patrick De Clercq

WAT?

Maatwerkbedrijf en biobakkerij

WAAR?

Sint-Amandsberg

BIO SINDS?

2016

Erkend Maatwerkbedrijf Compaan biedt 70 mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt een waardig werklevens. In 2016 lieten ze hun bakkerij biologisch certificeren. Manager Patrick De Clercq: "We werken als een ambachtelijke bakkerij. Voor onze broden op basis van vloeibare desem werken we met lokale, duurzame bio-ingrediënten. Zo komen we dichtbij het ware ambacht van bakker."

Twee bakkers-begeleiders en zo'n 5 doelgroepwerkers zorgen voor een ruim assortiment aan bakkerijproducten. De verkoop is B2B: horeca, winkels, ... en er is een eigen cateringafdeling. "We leveren onze bakkerijproducten diepgevroren aan, zodat klanten die alleen maar hoeven af te bakken. Zo gaat er niets verloren. Voedselverspilling vermijden staat cruciaal in onze filosofie."

De grootste uitdaging is het vinden van de juiste leveranciers. Patrick: "Is een bepaald product opeens niet meer voorradig, dan is het niet altijd makkelijk om snel een goed alternatief te vinden dat biogecertificeerd is en aan dezelfde kwaliteitseisen voldoet." Prijs is niet het belangrijkste aspect. "Onze prijzen zijn competitief met gangbare industriële bakkerijen. We bieden wel een hogere kwaliteit. Maar de grootste winst is er voor onze maatschappij en de natuur. Dat bioverhaal vertellen we misschien nog niet genoeg. Nochtans ben ik helemaal overtuigd, zozeer dat ik bio een nog grotere rol wil geven bij Compaan."

Patrick kijkt dan vooral naar de cateringafdeling, die hij op termijn ook biologisch wil laten certificeren. "Compaan levert dagelijks heel wat liters soep aan bedrijven, zorginstellingen, enzovoort. Vroeger gebruikten we diepvriesproducten, maar steeds vaker werken we met verse groenten van lokale korteketenboerderijen. Dat doen we ook in de strijd tegen voedselverspilling. Boeren mogen mij altijd belen als ze met overschotten zitten. Wij kopen



die dan aan tegen een eerlijke prijs. Daar staat geen verdere aanbodverplichting tegenover: wij willen vooral vermijden dat groenten op de composthoop belanden." Vorig jaar heeft Compaan zo heel wat groenten gered.

"De biosector is een warme gemeenschap die maatschappelijke uitdagingen wil aanpakken."

Intussen droomt Patrick van een aparte afdeling waar ze biogroenten versnijden voor grootkeukens. "Grootkeukens willen wel met bio werken, maar kunnen die niet zelf verwerken. Voor een maatwerkbedrijf is zo'n arbeidsintensieve bezigheid ideaal. Hoe meer handenarbeid, hoe meer mensen we aan werk kunnen helpen. Compaan wil als ver(s)nijder de perfecte schakel zijn tussen boeren en keukens."

Dat idee dankt Patrick aan het ZoBio-project (zie ook pagina 16, red.). Vandaag versnijdt Compaan al groenten voor twee bioboerderijen. Hij diende er ook een project voor in bij de Koning Boudewijnstichting. Voorlopig is dat niet beperkt tot bio. "De volumes zijn daar

nog niet groot genoeg voor. Maar onze waarden liggen volledig in lijn met die van bio, dus ik zou er graag versneld op inzetten."

Patrick heeft een verleden in de gangbare horeca. Zijn liefde voor bio kwam er door contact met andere bio-ondernemers en BioForum. "In de biosector zit een enorme positieve drive. Daar hou ik van. Het is een warme gemeenschap die maatschappelijke uitdagingen wil aanpakken. Dat sluit volledig aan bij onze bedrijfsfilosofie. Ook BioForum heeft daar een belangrijke rol in gespeeld, onder meer via Zobio. Daarom ook dat we lid geworden zijn."

MEER WETEN?

www.compaan.be



Hof Te Muizenhole

WIE?

Guy en Damien Depraetere

WAT?

Biologische groenten en akkerbouw

WAAR?

Lierde

BIO SINDS?

2012

De geschiedenis van Hof Te Muizenhole gaat terug tot 1100 na Christus, maar voor de familie Depraetere begint het verhaal in 1957. Dan pacht de vader van Guy Depraetere de historische hoeve en de omliggende gronden. Guy: "Ik nam het bedrijf in 1991 over en was tijdens mijn carrière als boer ook actief als Algemeen secretaris bij het Algemeen Boerensyndicaat (ABS)."

Wanneer zoon Damien in 2010 ook wil boeren, is Guy resoluut: het moet anders. "Het ging toen slecht in de landbouw en ik wou mijn zoon geen onzekere toekomst in duwen. Bio was in opmars. Ik zag hoe er veel bio vanuit Nederland geïmporteerd werd. Waarom zou een Vlaams bedrijf dat niet kunnen aanleveren, dacht ik."

Na wat bedrijfsbezoeken bij grote biologische akkerbouwbedrijven in Wallonië en Nederland werd de knoop doorgemaakt. Met hun 90 hectare is Hof Te Muizenhole vandaag een van de grotere biobedrijven in Vlaanderen. "Dat is nodig, want retail en industrie vragen grotere volumes. Met de Nederlandse bedrijven die soms 50 hectare van één teelt hebben, kunnen we niet concurreren, maar met onze 6-tal teelten hebben we onze plaats gevonden."

Omschakelen naar bio bracht vooral uitdagingen op het vlak van mechanisatie en afzet. "Een melkveebedrijf heeft één product, wij hebben er zes verschillende. Die vragen allemaal hun eigen machines. Gelukkig is mijn zoon technisch sterk." Onkruidbestrijding blijft cruciaal, de wiedeg het belangrijkste hulpmiddel in die strijd. "In juli zijn al onze percelen onkruidvrij. Dat vind ik wel een prestatie van ons. Dat toont dat biologische akkerbouw op deze schaal mogelijk is."

Ook naar de afzet was het zoeken in het begin, maar Guy's ervaring hielp. "Gaandeweg heb-

ben we onze afzet bij elkaar gepuzzeld. Onze aardappelen worden onder eigen merk verpakt en verkocht bij één retailer en lokale handelaars." Daarnaast telen ze bakwaardig graan en triticale, vooral als rustteelt, en diverse groenten voor de diepvriesindustrie. "Daar zit nog groeipotentieel. We stemmen jaarlijks af met afnemers en collega-telers."

"We tonen dat biologische akkerbouw op een bepaalde schaal mogelijk is."

Zulke afspraken zijn noodzakelijk volgens Guy. "De Vlaamse biomarkt is klein. Een extra teler kan het evenwicht snel verstoren." Dat merkte



Guy zelf ook afgelopen seizoen: "Iedereen had een goede oogst, maar de meeropbrengst geraakte niet verkocht." Hij ziet de oplossing bij de consument. "Niet veel mensen beseffen welke impact hun koopgedrag heeft op maatschappelijke uitdagingen. Neem de commotie rond PFAS in pesticiden. Wie bio koopt, draagt bij tot de oplossing."

Guy is blij met de keuze voor bio. In het begin ving hij wel eens op hoe collega's zich afvroegen of hij als bioboer nog wel kon aanblijven als ABS-secretaris. Zelf heeft hij nooit last gehad van de polarisatie tussen bio en gangbaar. "Dat is ook fel gebeterd in de laatste jaren. Iedereen werkt voor zijn eigen boterham. De eerste jaren waren uitdagend, maar ik stel vast dat we intussen financieel gezond zijn. Mijn zoon en ik vormen een sterke tandem. Ik heb vertrouwen in de toekomst."

MEER WETEN?

www.hoftemuizenhole.be

Busschots

WIE?

Koen en Stef Busschots, Anne-Carine Oskarsen

WAT?

Biologische groenten en hoevewinkel

WAAR?

Koningshooikt

BIO SINDS?

1976

Niet veel ondernemers kunnen zeggen dat ze al sinds de jaren 1970 biologisch werken. De familie Busschots kan dat wel, met enerzijds de boerderij, die Koen Busschots overnam van zijn vader in 1990, en anderzijds de grote hoevewinkel. Zaakvoerder Stefaan Busschots: "Onze ouders hadden al een thuisverkoop op zaterdagvoormiddag. Toen de buurman in 2002 stopte met zijn biologische markt, vroeg Koen of verkoop niets voor mij was. Eerst lachte ik dat weg, maar uiteindelijk hapte ik toe. We verbouwden een schuur tot winkelruimte. Die eerste jaren waren pittig, met soms maar 6 klanten op een dag."

Blijven doorzetten kreeg Stefaan als devies van een collega. Intussen is de hoevewinkel een begrip in de brede omgeving van Lier. Ze hebben een ruim assortiment, maar de groenten staan centraal. Qua volume zijn die het belangrijkste artikel. Een deel groeit in de velden rond de winkel. Koen: "Ik zet vooral in op grotere teelten, zoals wortelen, broccoli, aardappelen of knolselder. Klanten proeven meteen dat het onze eigen bloemkolen of broccoli's zijn." Ook in de winkelrichting krijgen de groenten een centrale plaats. Medewerkster



FOTOGRAFIE
Kobe Van Looveren

Anne-Carine: "Daarom vonden we het ook zo fijn dat BioForum vorig jaar bij ons een workshop gaf rond groenteverkoop voor winkeliers. We hebben niet vaak tijd om collega's te ontmoeten, dat was ook mooi."

"Sommige klanten komen hier al meer dan 20 jaar."

Wat meteen opvalt zijn de houten winkelkarren, gemaakt door neef Willem. Daarnaast zet de hoevewinkel sterk in op beleving, met maandelijkse kooklessen en proeverijen. Anne-Carine: "We willen graag jonge gezinnen aantrekken. Daarom hebben we bijvoorbeeld een speelgoedwinkeltje staan voor de kinderen. Aan spaarkaarten doen we niet, behalve voor

kinderen. Bij vijf stempels krijgen ze een gratis stuk fruit en een snoepje. De kaart zelf bevat bloemenzaadjes."

De klanten van Busschots zijn een dwarsdoorsnede van de bevolking. Toch ziet Stef één constante: "Het zijn mensen die hun eigen visie hebben op de wereld. Sommigen komen hier al meer dan 20 jaar. In het begin moesten we nog wel eens uitleggen wat bio was, maar intussen is dat toch min of meer ingeburgerd bij onze klanten."

In deze tijden is het best een uitdaging om als zelfstandige winkel het hoofd boven water te houden. Ook goed personeel vinden is niet zo vanzelfsprekend. Koen: "Werken op de boerderij of in de winkel is behoorlijk intens en mensen weten niet altijd - hoe goed het ook bij aanvang bedoeld is - wat het precies inhoudt. We hebben dat zelf ook met scha en schande moeten leren." Elke middag krijgen alle medewerkers een verse, warme en plantaardige maaltijd. Stef: "Dat heeft niet alleen een sociale functie, maar het draagt ook bij tot de gezonde levensstijl die wij willen promoten."

Een plek met zo'n rijk bioverleden, denkt ook aan de toekomst. Het is nog niet voor meteen, maar stilaan beginnen Stef en Koen op zoek te gaan naar opvolgers. Stef: "Ergens aan beginnen is moeilijk, maar stoppen is dat natuurlijk ook." Koen vult aan: "Grond die al sinds de jaren 1970 biologisch is, mogen we niet verloren laten gaan." Ook Anne-Carine beaamt dat: "Plaatsen als deze zijn belangrijk voor de gemeenschap. Vandaag verdwijnt veel van het geld dat mensen uitgeven naar multinationals, wij houden het lokaal. We zijn er trots op dat we mensen van goed eten voorzien."

MEER WETEN?

www.facebook.com/biobusschots



FOTOGRAFIE
Kobe Van Looveren



GEZONDHEID



ZORG

SECTOR IN GESPREK

“Boeren zijn scheppers, het zijn kunstenaars”

Op 29 januari was CM-voorzitter Luc Van Gorp spreker op de nieuwjaarsreceptie van BioForum vzw. Hij pleitte er voor verbinding met onze voeding en de natuur waarin die groeit.

Wij gingen op voorhand bij hem langs voor een gesprek.

FOTOGRAFIE
Kobe Van Looveren



VOOR WIE?

Luc Van Gorp, voorzitter Christelijke Mutualiteiten



FOTOGRAFIE
Tom Palmaers

In het kantoor van CM-voorzitter Luc Van Gorp staat een prachtige houten vergadertafel. Ze is gemaakt door een naamgenoot. Naast de tafel ligt een boekje met de geschiedenis van de boom uit Kessel-Lo waaruit hij gezaagd is. Het bevat ook beelden van het maakproces en de plaatsing. “Die man was fier op zijn werk,” zegt voorzitter Van Gorp, “je voelt je daar meteen mee verbonden. Deze tafel heeft een verhaal. Ook ons voedsel heeft weer verhalen nodig. Fiere bioboeren kunnen daarvoor zorgen.”

Circulaire wereld

Van Gorp - verpleegkundige, filosoof en theoloog - noemt zichzelf een ‘zorgmens’ in de breedste betekenis van het woord. Zorg dragen voor de mensen én voor de planeet zijn uiterst belangrijk voor hem. “Toen we klimaat heel prominent in ons verkiezingsmemorandum hadden gezet, vroegen sommigen zich af of een mutualiteit zich daar wel mee moet bezig houden. Ik vind van wel, ik maak mij ernstige zorgen over de verschraving van ons landschap en het verlies aan biodiversiteit. Maar ik voel mij daar ook heel eenzaam bij.”

Zorg voor de mens en zorg voor het klimaat gaan eigenlijk over hetzelfde, volgens Van Gorp. “Te veel mensen leven alsof alles onuitputtelijk is. We denken dat er altijd zorg zal zijn als we die nodig hebben. Dat klopt niet, daar zijn al veel te weinig zorgverleners voor. Over de planeet denken we net zo: dat we er vanalles mee kunnen doen en dat het altijd goed komt. Ook dat is niet vol te houden.”

“Zorg moet meer verankerd zijn in de samenleving. We moeten zorgzaam zijn voor de omgeving en niet meer nemen dan wat nodig is. Boeren weten dat je de bodem niet kan blijven uitputten zonder iets terug te geven.

Dat is ook zo voor de zorgsector: als we niet goed zorgen voor de zorgverleners, kunnen ze geen zorg meer geven. Ik weet dat dit allemaal niet erg hip klinkt, maar de realiteit is dat het leven circulair is. We weten allemaal dat we uit de natuur afkomstig zijn en dat we daar terug naartoe gaan. En wie met de voeten in de aarde staat, is zich daar veel meer van bewust.”

Brede kijk op gezondheid

“Voor CM vormt kwaliteit van het leven de basis. Gezondheid draagt daartoe bij, en dat is meer dan alleen maar een goed functionerend lichaam. Tijd hebben, met geld kunnen omgaan, sociale contacten hebben, ernstig genomen worden, het gevoel hebben dat je werk ergens toe dient,... dat draagt allemaal bij tot gezondheid. Het budget gezondheidszorg wordt voor 2026 geraamd op ruim 42 miljard euro, maar draagt slechts een schamele 11% bij tot gezondheid. Wat veel zwaarder doorweegt, zijn levensstijl, sociale context en omgevingsfactoren. Wat eet ik? Waar woon ik? Welke lucht adem ik in?”

Voeding speelt een sleutelrol: liefst 80% van de hartinfarcten kunnen worden voorkomen door anders te eten en meer te bewegen. Dat zie je ook bij diabetes type 2 en dementie. Toch passen veel mensen hun eet- en leefgewoontes pas aan nadat ze ziek geworden zijn. Gelukkig zien we stilaan een keerpunt bij de jongeren, die veel meer dan vroeger oog hebben voor gezonde maaltijden.”

De brede kijk van CM op gezondheid leidde in 2018 tot de beslissing om het ziekenfonds om te vormen tot een gezondheidsfonds. “Bij een ziekenfonds moet je eerst ziek worden om iets terugbetaald te krijgen. Wie niet kan slapen, krijgt een slaappil, terwijl hij misschien eerder nood had aan psychische ondersteuning. Met het gezondheidsfonds willen we komen tot een systeem waarbij we niet langer vertrekken vanuit de klachten van onze leden, maar vanuit hun kracht. Moeten we dan sportactiviteiten stimuleren? Ja. Als mensen gaan wandelen in de natuur doen ze soms veel meer voor hun gezondheid dan wanneer ze pillen slikken. Alles wat bijdraagt tot gezondheid zou ondersteund moeten worden.”

Boeren en landbouwers

“Ik maak altijd het onderscheid tussen boeren en het landbouwsysteem”, meent Van Gorp. “Het verschil zit voor mij niet zozeer in schaal of inkomen, maar in hun relatie met de natuur. Een boer heeft een authentieke verbinding met de aarde. Dat is bijvoorbeeld zo bij bioboeren. Een bioboer stelt zich de vraag

hoe hij zorg kan dragen voor zijn omgeving, en of datgene wat hij doet, zin en betekenis heeft. Het landbouwsysteem daarentegen staat steeds minder in verbinding met de bodem, die stilaan uitgeput geraakt en vervuild is met pesticiden. Eigenlijk denk ik dat elke landbouwer wel zorg zou willen dragen en betekenis wil geven aan zijn werk, maar vast zit in een systeem dat dit niet toelaat. In de zorgsector is het net zo. Een goede arts wil zorg verlenen en in connectie treden met de patiënt, hij stelt zich vragen over de zin en de betekenis van wat hij doet. Maar veel professionals zitten vast in een systeem dat weinig ruimte laat voor de oorspronkelijke zorgrelatie.”

“Een bioboer stelt zich de vraag hoe hij zorg kan dragen voor zijn omgeving, en of datgene wat hij doet, zin en betekenis heeft.”

Die deconnectie ziet Van Gorp in heel de samenleving. “Mensen denken dat alles wat groen is, natuur is. Vroeger dacht ik dat ook. Industriële landbouw kan er groen uitzien, maar draagt bij tot de verschraving van bodem en biodiversiteit. Daar is de natuur niet bij gebaat.”

Daarentegen heeft Van Gorp veel respect voor, wat hij noemt, het ‘ambachtelijke werk’ van boeren. Zelf werkte hij jarenlang in z'n vrije tijd mee in de boomkwekerij van zijn schoonvader. “Ik heb er dagenlang op mijn knieën in de modder gezeten! Dat werk gaf mij veel voldoening. Het maken van en het zorgen voor een plantje dat groeit, daar zit een vorm van rijkdom in die je niet in cijfers kan vatten. Ik heb ook een andere relatie met een tomaat afkomstig van een boer die ik ken, dan met een tomaat die van ver weg komt. Daarom ga ik ook graag naar een lokale markt. Boeren zijn scheppers, het zijn kunstenaars. Hun werk draagt betekenis. Boeren zijn rijk van binnen. Helaas botst die rijkdom vandaag nog al te vaak met een economisch systeem dat daar weinig ruimte voor laat.”

De weg naar een diverser lokaal eiwit aanbod

Het Tweespan-project zette zich de afgelopen twee jaar in om meer biologische eiwitgewassen te telen in Vlaanderen. Wat zijn de resultaten?

Zoek en word gevonden

Wist je dat er een databank bestaat met daarin alle biogecertificeerde bedrijven? Met de Biobedrijvengids wil BioForum vzw jou ondersteunen.



VOOR WIE? bioboeren

Volgens minister Brouns heeft Vlaanderen alle troeven in handen om een hotspot te worden op het vlak van kennis, productie en verwerking van nieuwe eiwitten. Laat bio nu net de innovatieve motor bij uitstek zijn. Tweespan probeerde de afgelopen jaren de wegbereider te zijn voor de Vlaamse eiwittransitie.

Biotelers Karel Dewaele, Ivan Pollet en Simon Colembie van het Biograno-telersnetwerk keken naar de teeltmogelijkheden van gele erwit, kikkererwt en linzen in Vlaanderen. Vanwege het risico op misoogsten en het gebrek aan kennis was het voor boeren niet vanzelfsprekend om hiermee aan de slag te gaan. Met de steun van biologisch verwerker La Vie Est Belle durfden de telers het toch aan om ervoor te gaan.

Moeizame zoektocht

De weeromstandigheden in 2024 en 2025 konden niet meer van elkaar verschillen. Dat was ook zichtbaar in de oogst. 2024 was een zeer nat jaar, waardoor de kikkererwten moeilijk groeiden. Die omstandigheden waren wel gunstig voor gele erwit. 2025 was net het tegenovergestelde. Door de droogte overtrof de opbrengst van de kikkererwt die van de gele erwit.

Voor de opbrengst van de biologische gele erwit lag in de drie jaren dat Biograno ermee werkte binnen de verwachtingen. Deze teelt biedt in Vlaanderen dus mogelijkheden. Voor kikkererwt zijn die mogelijkheden er als het klimaat hier verder opwarmt. In de voorbije jaren waren de resultaten tot nu toe echter eerder wisselend en blijft het nog verder experimenteren. De teelt van linzen verloopt voorlopig erg moeizaam.

Deze onzekerheden maken dat telers het voorlopig kleinschalig houden. Karel Dewaele: "Er is vandaag nog veel kennis nodig. Tegelijkertijd kan je alleen al doende leren. Boeren kunnen bijvoorbeeld starten met 1 ha kikkererwt."

Die kleinschalige aanpak heeft wel nadelen. Zo zijn er voor naooogstbehandeling, distributie en verwerking meestal minimale volumes vereist. Dat is moeilijk te verzoenen met kleinschaligheid. Ook verhoogt de kostprijs op die manier, waardoor het wel heel moeilijk concurreren wordt met geïmporteerde gewassen die op vele grotere schaal worden verbouwd.

Via mengteelten vangt men een deel van dat probleem op. Door de peulvruchtgewassen in combinatie met een graangewas te telen is er economisch een back-up. Maar de echte voordelen situeren zich vooral elders, zo

bevestigden ook de proefteelten bij Inagro en Ilvo. Karel Dewaele: "Peulvruchten slaan goed stikstof op, verrijken de bodem en vormen zo een goede voorsteelt voor granen."

Ketenspelers gezocht

Ook La Vie Est Belle ziet vooral op dat vlak de meerwaarde. "Wat je eet, bepaalt het landschap", concluderen beide projectpartners. Alleen is het niet vanzelfsprekend om die boodschap tot bij de consument te krijgen. La Vie Est Belle benadrukt het belang van samen te communiceren doorheen de keten. "Het is niet ieder voor zich. We moeten duurzaamheid in een breder ketenverhaal opnemen. Zoveel mogelijk partners moeten samen de gezondheidsvoordelen duidelijk maken. Op nutritioneel vlak, voor de biodiversiteit, de omgeving in de toekomst... Ook bij foodservices en retail zijn deze aspecten vaak nog te weinig bekend."

Om die reden zocht het project ook samenwerking met meerdere ketenspelers. Zo vloede er ook productontwikkeling bij onder meer Damse Kaasmakerij uit voort. Tweespan liep af eind februari 2026, maar met het project CoolFarmLab wordt de teelt van deze eiwitrijke gewassen verder verkend.

MEER WETEN?

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



VOOR WIE? De hele biosector

Op zoek naar leveranciers van bepaalde ingrediënten of grondstoffen? Het telefoonnummer vinden van bioboeren in je buurt? Sinds jaaren dag kunnen biologische ondernemers daarvoor terecht in de Biobedrijvengids. Deze online databank bevat gegevens van alle biogecertificeerde bedrijven in Vlaanderen en Brussel, en ook alle verwerkende bedrijven van Wallonië.

Twee zoekmanieren

In onze biobedrijvengids kan je op verschillende manieren zoeken:

1) Op naam bedrijf of zaakvoerder

Ben je gewoon op zoek naar adres- of contactgegevens van een van je collega's? Typ de naam of de naam van het bedrijf in in de zoekbalk. Naast de officiële bedrijfsnaam proberen we ook zoveel mogelijk de publieksnaam op te nemen in de Biobedrijvengids. Als er geen telefoonnummer of e-mailadres te zien is, dan komt dat omdat het bedrijf in kwestie die informatie liever niet deelt. We vragen steeds de expliciete toestemming hiervoor.

2) Op categorie

Ben je op zoek naar leveranciers van biolo-

gische voedingsproducten, dan kan je in de zoekfilters heel gericht zoeken naar meer dan 130 productcategorieën. Je kan ook op teelt zoeken. Ben je op zoek naar een bedrijf dat in opdracht van jou graan kan malen, sap kan bottelen, transport of opslagruimte kan voorzien... dan helpt de filter 'gecertificeerde loondiensten' jou vast een handje.

De databank bevat daarnaast ook adressen die volgens ons nuttig kunnen zijn voor jou als bio-ondernemer. Zo kan je als boer hierin even goed leveranciers vinden voor tractoren of organische meststoffen. Ook de gegevens van controleorganisaties, onderzoeksinstituten, overheidsdiensten, etc. vind je in de Biobedrijvengids!

De zoekresultaten zijn dynamisch, dus de resultatenlijst past aan bij elke klik - je kan de filters dus combineren om jouw vraag zo goed mogelijk te beantwoorden.

3) Via kaartje

Via het kaartje kan je ook zoeken op locatie.

Geen biopunten meer

Tot eind 2024 konden consumenten terecht op Biopunten om een databank te vinden van plaatsen waar ze bioproducten konden kopen. Met het stopzetten van onze consumentenwerking werd het ook onmogelijk om deze databank nog verder te onderhouden. Een deel van de informatie hebben we waar

mogelijk geïntegreerd in de Biobedrijvengids.

MEER WETEN?

Neem een kijkje op www.biobedrijvengids.be

KIJK JE EIGEN BEDRIJF NA!

We raden je aan om zeker eens je eigen bedrijfsfiche op te zoeken. Merk je dat deze gegevens niet meer up-to-date of onvolledig zijn? Laat het dan weten aan info@bioforum.be. Welke bedrijven op dit moment gecertificeerd zijn vernemen we via de bevoegde overheden en de lijsten die zij samenstellen samen met de controle-organisaties. De info wordt op regelmatige basis bijgewerkt, maar hou rekening met een kleine vertraging.

Voor de bijkomende info over deze bedrijven baseren we ons op het certificaat, de info op de website van het bedrijf en info die we door krijgen van het bedrijf zelf. Daarom kan er altijd informatie ontbreken.



ZORG



GEZONDHEID

SAMENWERKENDE SECTOR

Bio in de zorg doe je zo

Eind vorig jaar werd het ZoBio-project afgerond. Dat zette in op samenwerkingen tussen lokale bioboeren en zorginstellingen, met de bedoeling om meer bio in overheids catering te krijgen. Een vervolgproject staat al klaar.

VOOR WIE?

Bioboeren en zorginstellingen

Dagelijks vers en gevarieerd eten is de basis van een goede gezondheid. Daarom verdient voeding ook in de gezondheidszorg de nodige aandacht. Liefst duurzaam geteelde voeding uiteraard.

De laatste jaren zijn zowel de aandacht voor voeding in de zorg als het belang van een duurzaam aankoopbeleid sterk toegenomen. Het project ZoBio bundelt beide en trok dan ook veel aandacht.

De inspiratie voor ZoBio kwam van een bestaande samenwerking tussen bioboerderij Het Polderveld en ziekenhuis AZ Zeno. In 2024 en 2025 verkenden we met vijf zorginstellingen en zes bioboerderijen de mogelijkheden van rechtstreekse leveringen van veld tot zorgkeuken. Door lokale, verse biogroenten in de keukens te verwerken ontstond er een rechtstreekse link tussen de zorg voor mensen en zorg voor de omgeving. Het project ZoBio heeft geleid tot mooie samenwerkingen.

Zulke samenwerkingen moeten ook elders in Vlaanderen mogelijk zijn. Om anderen te inspireren hebben we de samenwerkingen in beeld gebracht. 5 inspirerende filmpjes, 1 per

zorginstelling, vertellen wat de rechtstreekse samenwerking voor hen teweegbracht. Daar bovenop bundelden we de geleerde lessen ook in een overkoepelend filmpje en in een brochure. We geven hier al graag enkele tips. Op www.bioforum.be/zobio vind je alle filmpjes en de digitale brochure.

Tip 1: Leer elkaar kennen

Dit klinkt vanzelfsprekend, maar toch is het belangrijk dat je hier de nodige tijd voor neemt. De werking van een boer en van een zorgkeuken staan in de praktijk ver van elkaar af. Leer dus elkaars wereld en werkte-rein beter kennen en begrijpen om de juiste kansen te ontdekken en ook samen naar

oplossingen te zoeken. In het project ZoBio bleek ook de meerwaarde van veldbezoek. Op het veld ontdekt de kok de diversiteit die je aanbiedt en krijgt die letterlijk de smaak te pakken. Laat hem of haar dus zeker proeven en proberen. Het is de sleutel is om de keukens terug voeling te laten krijgen met landbouw, de seizoenen en het veld.

Tip 2: Denk in kansen en oplossingen

Tijdens de kennismaking zullen eerst de verschillen in het oog springen. Laat je daardoor niet ontmoedigen. Voor alle knelpunten zijn er oplossingen. Het is vooral een kwestie van de kansen te vinden die voor beide partijen een meerwaarde zijn. Kan de keuken enkel aan de slag met versneden producten, dan kan de inzet van een externe versnijder helpen. En om rekening te houden met een vaste menuplaning kan je best kiezen voor gewassen die ofwel lang houdbaar zijn ofwel een breed oogstraam hebben.

Ook wat betreft de wet op overheidsopdrachten zijn er soms drempels. Zelfs daar kan je actief zoeken naar de kansen. Naast een aparte overheidsopdracht kan het een piste zijn om te werken met een dienst of effectief een boer in loondienst te nemen. Voorbeelden vind je in de brochure.

Tip 3: Maak goede afspraken

Een goede samenwerking kan enkel als er ook goede afspraken gemaakt worden. Daarbij is het vooral een kunst om zaken heel gedetailleerd te bespreken. Zo vermijd je dat de ander uitgaat van zijn eigen veronderstellingen of verwachtingen. Leg in een overleg dus alles op tafel: prijszetting, communicatiekanalen, communicatieritme, ritme van overleg, teeltplanning, administratieve flow, bestelritme, minimale volumes, timing van levering, leeggoed, etc. Bespreek ook wat het engagement naar elkaar toe is als bv. een teelt minder goed lukt of wanneer er net een overvloed is aan een bepaald gewas.

Tip 4: Blijf communiceren

Tijdens de opstartperiode creëer je een rechtstreekse communicatielijnen, maar het is belangrijk om die ook daarna te blijven gebruiken. Tussen aanplanting en oogst kan er, afhankelijk van de oogst, immers een lange periode zijn waarin communicatie niet per se nodig is. Om de verbinding met het veld te

creëren zijn tussentijdse updates relevant. Loopt er iets mis met de teelt? Wat is de invloed van het weer? Zo kunnen de verwachtingen al bijgestuurd worden en heeft de keuken een beter idee van welke stappen er al gezet zijn vooraleer een product tot in de keuken geraakt.

Tip 5: Durf dromen

Alles begint met een droom en een visie. Het is nuttig om een idee te hebben van waar je op de lange termijn naartoe wil werken en welke waarden je wil uitdragen in een samenwerking. Met een droom voor ogen weet je in welke richting je eerste stappen kunnen gezet worden. Geef die droom de ruimte om te groeien. De eerste jaren van een samenwerking mogen gerust kleinschalig zijn, zodat beide partijen naar elkaar kunnen toegroeien.

Onthoud: elke samenwerking is anders en verdient een aanpak op maat.

Tip 6: Leer van elkaar

In de loop van het project ZoBio waren er meerdere netwerkmomenten die een uitgelezen kans waren om op bepaalde thema's in te gaan maar ook om kennis uit te wisse-

len met andere boeren en zorginstellingen. Van elkaar leren is een absolute meerwaarde. Er zijn inspirerende voorbeelden waar je op verder kan bouwen. Bezoek dus zeker andere bedrijven die een soortgelijke samenwerking hebben lopen en leer van elkaar.

Op dat vlak is er trouwens goed nieuws. Begin dit jaar zijn we gestart met het vervolgproject ZoBio 2.0. Dat zal nieuwe samenwerkingsverbanden begeleiden. We zoeken hiervoor nog geschikte kandidaten. Neem hiervoor contact op met Marijke Van Ranst marijke.vanranst@bioforum.be.

MEER WETEN?

Het project ZoBio liep van 1 januari 2024 tot 31 december 2025 en werd gefinancierd door het Europees Landbouwarantiefonds (ELGF), het Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling (ELFPO), de Vlaamse overheid en de Vlaamse provincies. Het vervolgproject ZoBio 2.0 wordt gefinancierd door de Vlaamse overheid en loopt tot midden 2028. Beide projecten worden uitgevoerd door BioForum vzw in samenwerking met ILVO en Flanders' FOOD.





GRONDGENOTEN

Bio in de Noorderkempen

Eind 2025 kwam het collectief Grondgenoten voor het eerst naar buiten. Deze groep bioboeren uit de Noorderkempen hebben zich verenigd en ze hebben duidelijke ambities.

VOOR WIE?

De hele biosector

Ook in de Antwerpse Kempen staan bioboeren voor herkenbare uitdagingen: ze hebben een beperkte schaal, versnipperde afzet en weinig tijd om naast het boeren ook nog aan marktontwikkeling te doen. Daarom besloten een vijftiental bioboeren uit de regio rond Turnhout enkele jaren geleden om het anders aan te pakken. Wat begon als een informeel netwerk, groeide uit tot een collectief met een duidelijke naam en ambitie: Grondgenoten.

Samen sterker dan alleen

De kiem voor samenwerking lag bij een gedeelde overtuiging dat individuele oplossingen niet volstaan. "Een groep kan meer bereiken dan een individuele boer," zegt Leen Peeters van Kempische Hoeve. "We zijn geen

concurrenten, maar conculllega's. Je leert elkaar echt kennen en kan samen dingen opstarten die je alleen nooit zou doen. Dat geeft kracht én vertrouwen."

Binnen het samenwerkingsverband Bioboeren Noorderkempen vonden bedrijven als Groentegeweld, De Witte Liereman, Stadsboerderij Turnhout, Wieltjeshoeve en Talander elkaar rond een gedeelde visie: bio met LEF - lokaal, ecologisch en fair - stevig verankerd in de Kempense bodem en gemeenschap.

Tijd en ruimte om te organiseren

Een belangrijke schakel in deze samenwerking was het project Voedselregisseurs van de Vlaamse Landmaatschappij. Dat bood geen klassieke investeringssubsidie, maar iets wat in de biosector vaak ontbreekt: tijd en middelen om aan samenwerking te bou-

wen. De aanwezige kracht van samenwerking overtuigde BioForum om mee aan boord te stappen van hun traject. Collega Maarten Jacobs stond de groep bij door het aanreiken van externe kennis en opportuniteiten, het bewaken van de doelen en de planning, of het maken van bepalende keuzes.

Het project liet de groep toe om hun gezamenlijke visie te verdiepen, interne afspraken te maken en verschillende pistes voor afzet, logistiek en communicatie te onderzoeken, met centrumstad Turnhout als centrale focus. Daarbij werd samengewerkt met onderzoeksbureau We Are Daniel, dat via marktonderzoek en stakeholderbevragingen hielp om inzicht te krijgen in de eigen beeldvorming en het potentieel van verschillende afzetkanalen. Die oefening maakte duidelijk dat vooral afzet om volumes te bundelen zonder de eigenheid van de bedrijven te verliezen.

Ook de stad Turnhout werd een belangrijke partner. In dialoog met hun stedelijke voedselstrategie werd gezocht naar raakvlakken tussen lokale bioproductie, korte keten en stedelijke noden rond gezonde voeding, duurzaamheid en lokale verankering. Grondgenoten positioneert zich zo expliciet als gesprekspartner voor lokale overheden.

Waarom Grondgenoten?

Tijdens het traject groeide het besef dat er een naam nodig was voor deze gemeenschappelijke doelen. Grondgenoten vat samen waar het collectief voor staat: verbondenheid met elkaar, met de bodem en met de regio. "Voor mij betekent Grondgenoten deel zijn van een groter geheel," zegt Leen Peeters. "Je kan op elkaar leunen en steunen."

Volgens Stijn De Man, die het proces als onafhankelijk expert mee begeleidde, is die gezamenlijke identiteit cruciaal: "Een gedeelde naam toont verbondenheid tussen boeren met een gemeenschappelijke missie én zorgt voor herkenbaarheid bij de consument. Het is een sterke naam die de kern van het verhaal weergeeft en tegelijk klaar is voor de winkelrekken."

Van strategie naar praktijk

Dat Grondgenoten geen louter denkproject is, blijkt uit het vervolgetraject Biobedrijvige Kempen. Dat project wordt gesteund door de

Koning Boudewijnstichting en vertaalt de strategische keuzes uit Voedselregisseur naar concrete actie. Producten van Kempense bioboeren worden onder de noemer Korte Ketel verwerkt tot salades en kant-en-klare maaltijden en aangeboden op de twee Turnhoutse bedrijventerreinen: Campus Blairon en OMC. De focus ligt bewust op bedrijven en organisaties die willen inzetten op gezonde, lokale voeding voor hun werknemers.

"Met Korte Ketel maken we van werknemers die kiezen voor een gezonde en betaalbare lunch ook Grondgenoten," zegt projectpartner Dirk Hendrix van Groentegeweld. "Zij gaan voor echt voedsel, recht van het veld."

Leren samenwerken

Samenwerken blijkt tegelijk verrijkend en uitdagend. "Iedereen kan zijn eigen kracht inzetten, maar echt samenwerken is niet eenvoudig," benadrukt Leen Peeters. "Veel praten leidt niet automatisch tot veel doen. Je hebt mensen nodig die trekken, en iemand die de praktische opvolging doet." Daarvoor kon het collectief rekenen op Lieve Claessen van het ReFood Network: "Dit was een uitgelezen kans om een initiatief voor een lokale regeneratieve voedselgemeenschap mee vorm te geven en te ondersteunen."

Die leercurve wordt ook ondersteund via samenwerking met het Expert Lab van Thomas More. Samen met een team van interdiscipli-

naire studenten verkende Grondgenoten hoe logistiek, organisatie en verdienmodellen verder kunnen worden verfijnd. Dat levert niet alleen concrete tools op voor het collectief zelf, maar ook inzichten die breder inzetbaar zijn voor andere bio-initiatieven.

Sectorrelevantie

Het traject van Grondgenoten toont dat samenwerking geen doel op zich is, maar een instrument om als bioboer economisch en maatschappelijk relevant te blijven. Door samen na te denken over markt, organisatie en verhaal ontstaat ruimte om keuzes te maken die individueel vaak onhaalbaar zijn. Tegelijk vraagt het investeren in vertrouwen, transparantie en duidelijke rollen. Die lessen zijn herkenbaar voor bioboeren in andere regio's die zoeken naar manieren om hun impact te vergroten zonder hun schaal of waarden te verliezen.

Blik vooruit

De komende jaren wil de groep verder bouwen aan stabiele samenwerkingen, nieuwe afzetkanalen verkennen en bijkomende bioboeren betrekken. Daarbij wordt gekeken naar verdere productontwikkeling, versterking van de gezamenlijke logistiek en een duidelijke positionering richting consument en professionele afnemers.

Andere bioboeren uit de Kempen die willen meebouwen aan een lokaal voedselsysteem met LEF zijn welkom om aan te sluiten. Wie interesse heeft in samenwerking rond afzet, verwerking of gezamenlijke organisatie, kan kennismaken met het collectief en aftoetsen of Grondgenoten ook voor zijn of haar bedrijf een meerwaarde kan betekenen.

MEER WETEN?

Ga kijken op www.grondgenoten.be.



Bio als stabiele sector

Uit het nieuwe jaarrapport over de wereldwijde biosector leren we vooral dat de biomarkt stabiel is gebleven. 2024 is wellicht een overgangsjaar naar meer groei.

FOTOGRAFIE
Kobe Van Looveren

VOOR WIE?

De hele biosector

Elk jaar verzamelt biologisch onderzoeksinstituut FiBL cijfers en data over de wereldwijde biologische productie en consumptie. Die worden verzameld in de publicatie 'The World of Organic Agriculture'. Omdat zulke cijfers verzamelen enige tijd in beslag neemt, behandelt het rapport altijd de cijfers van twee jaar eerder; in het rapport van 2026 betreft het dus de cijfers van 2024. Daarnaast wordt er gekeken naar de internationale trends in de biowereld. Zo gaat het rapport dit jaar dieper in op Demeter-certificatie, het label voor biodynamische landbouw. Vandaag zijn er in 42 landen boerderijen met het Demeter-label te vinden.

Bio wereldwijd

In 2023 was er wereldwijd 98,9 miljoen hectare biologische grond. In 2024 blijft dat cijfer min of meer hetzelfde: we zien een daling van 0,2 procent. Eind 2024 was 2,1 procent van de wereldwijd beschikbare landbouwgrond biologisch gecertificeerd. In zo'n 60 landen nam het bio-areaal toe, in 79 landen was er een daling te zien. Die twee cijfers houden elkaar in balans. Noord-Amerika ziet zijn bio-areaal stijgen met 30,7 procent, in Afrika was de grootste afname met 17,7 procent. Er zijn wel 12 procent meer bioboeren bijgekomen wereldwijd.

Meer dan twee derde van dat areaal wordt gebruikt als graslanden voor biologisch vee, en meer dan de helft van die biogrond ligt dan ook in Australië, waar er veel uitgestrekte prairies zijn. Op 16,7 procent van die totale bio-oppervlakte doen

boeren aan akkerbouw of groenteteelt. 6,9 procent dient voor meerjarige teelten als boom- en wijngaarden, maar ook koffie- of cacaoplantages.

Kijken we op het niveau van landen, dan zijn Liechtenstein (43,5 procent), Oostenrijk (27,2 procent) en Uruguay (23,1 procent) landen met het hoogste bio-aandeel. Wereldwijd hebben 22 landen een bio-aandeel boven de 10 procent. Ook de Europese Unie had in 2023 in totaal 10,2 procent bio-areaal.

Een daling van het bio-areaal is niet echt goed nieuws, maar de vraag is in hoeverre die daling te verklaren is door onduidelijkheid rond de nieuwe regels die de EU-wetgeving bepaalt rond groeps-certificatie en equivalentie met derde landen. 2024 was een overgangsjaar en heel wat boerengroepen in het globale Zuiden

stelden certificatie uit tijdens deze transitieperiode. Vanaf 2025 zijn de regels definitief in werking. In het rapport van volgend jaar en dat van het jaar erop moet duidelijk worden wat de precieze impact is. Andere effecten zijn de onzekerheid die er in 2022 nog was rond Oekraïne, en die omschakeling in Europa heeft afgeremd. In Oekraïne zelf is er door de oorlog ook minder bio-areaal, in Turkije had een grote aardbeving dan weer een duidelijke impact op de hoeveelheid geteelde bio. FiBL vermoedt dat deze kleine daling dus maar een tijdelijk fenomeen is.

Er is namelijk wel een toenemende vraag naar bio wereldwijd. In 2024 was bio goed voor een marktwaarde van 145 miljard euro wereldwijd, een stijging van 3,5 procent in vergelijking met 2023. De grootste biomarkt bevindt zich in de Verenigde Staten. 42 procent van alle bioverkoop gebeurt daar. Op de tweede plaats komt Duitsland (met 16,9 miljard euro). In de Europese unie zagen we een stijging van 2,3 miljard marktwaarde. Ook vorig jaar zagen we in Europa een stijging, maar die was toen te wijten aan inflatie. In 2024 nam ook het volume verkochte biovoeding opnieuw toe. Goed nieuws dus, en een

trend die zich naar alle waarschijnlijkheid verder doorzet.

Bio in Europa

Het FiBL-rapport zoomt ook dieper in op de verschillende continenten. Voor Europa wordt een onderscheid gemaakt tussen het werelddeel Europa en de Europese Unie. De volgende cijfers zijn allemaal van toepassing op de EU.

Ook in Europa hield de biosector in 2023 stand. Het areaal groeide met 0,7 procent tot 18,1 miljoen hectare. Dat betekent dat 11,14 procent van de Europese landbouwgrond eind 2023 biologisch gecertificeerd was. Dat is nog wel een eind verwijderd van de Europese doelstelling van 25 procent bio-areaal tegen 2030. Landen met de grootste biologische oppervlakte zijn Spanje, Frankrijk en Italië.

Ook de verkoop van bioproducten steeg in Europa. De Europese biomarkt heeft nu een waarde van 56,2 miljard euro. In sommige landen was er een gezonde groei te zien. Dat was onder meer het geval in België. Moeilijker was het in Frankrijk (nauwelijks groei) en Zweden en Finland. In die laatste twee werd de biomarkt kleiner. De beste leerling in de klas

is Duitsland, waar vooral de retail de kracht achter de groei is. Je vindt er ook veel bio bij o.a. discount supermarkten. In Nederland zit de groei dan weer vooral bij gespecialiseerde biowinkels.

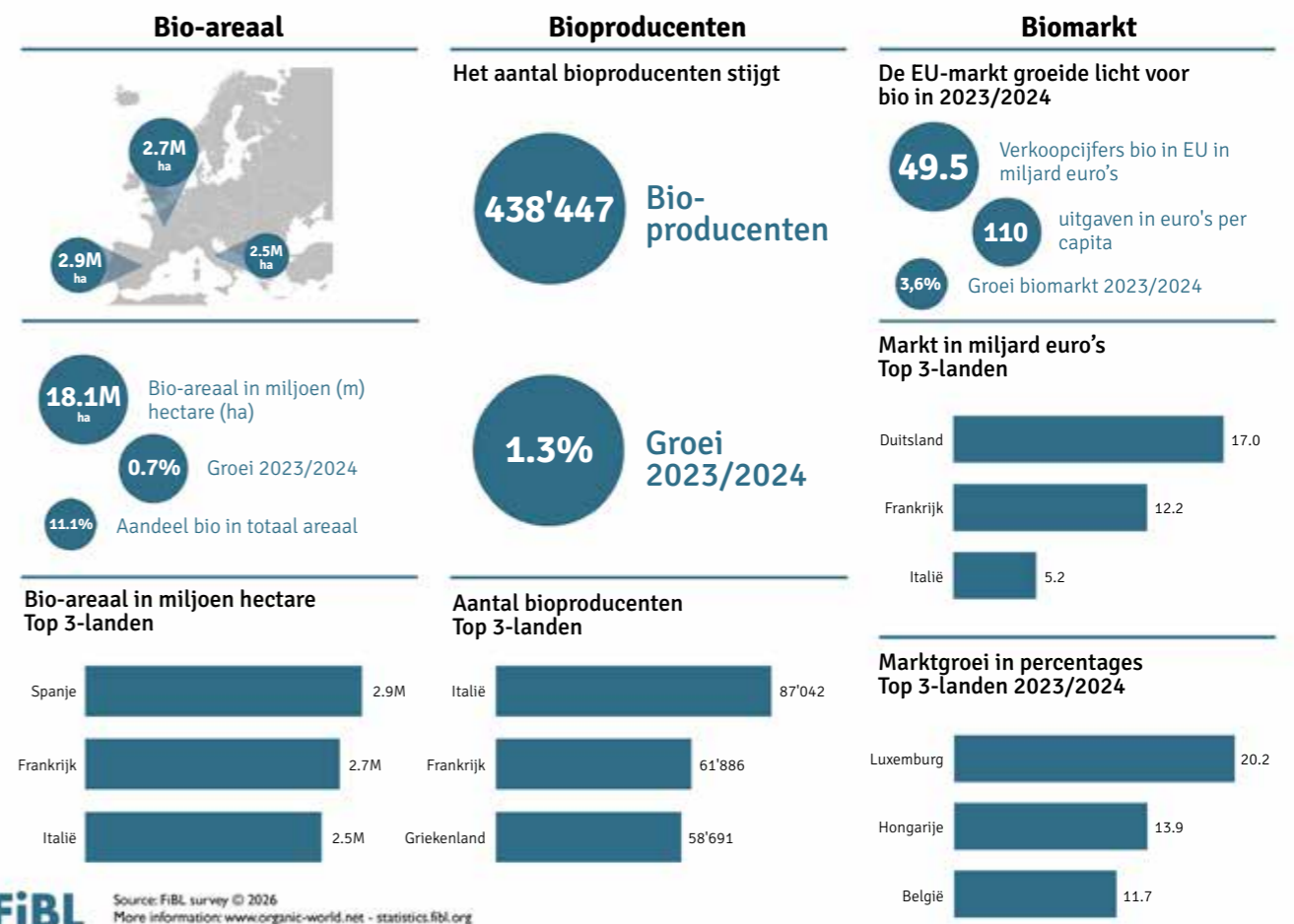
Bij een biomarkt die volwassen wordt, speelt ook dat de effecten van buiten de biosector een grotere invloed krijgen. Dat zagen we al bij de coronacrisis, en ook in de toekomst zal dat blijven spelen. FiBL denkt dan vooral aan de impact van de klimaatverandering, de droogtes en overstromingen. De tarievenoorlog van Donald Trump of het tekort aan werkrachten in Europa kunnen ook de markt beïnvloeden. De effecten daarvan zijn moeilijk op voorhand te voorspellen.

Zwitserland heeft met een biologisch marktaandeel van 12,3 procent het hoogste bio-marktaandeel ter wereld. Ook Denemarken (11,6 procent) en Oostenrijk (11,4 procent) scoren goed op dit vlak.

MEER WETEN?

Je vindt het rapport op www.organic-world.net.

BIOLOGISCHE LANDBOUW IN DE EU 2024



Gezondheid



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: gezondheid.



90%

MINDER BLOOTSTELLING AAN PESTICIDEN

Een biologisch dieet vermindert de blootstelling aan verschillende pesticiden uit voeding met 90%

56%

ADDITIEVEN

Van de 371 toegestane additieven op de Europese markt mogen er slechts 56 in bioproducten worden gebruikt.



Biologische voeding bevat meer voedingsstoffen, mineralen en vitaminen.

Wat loopt er fout?

Er verschijnen steeds meer berichten over de negatieve gevolgen van ultrabewerkte voeding op onze gezondheid en de (lange-termijn)effecten van o.a. pesticiden die terug te vinden zijn in ons voedsel en in ons leefmilieu. Neurologische aandoeningen zoals Alzheimer en Parkinson, vormen van kanker, ontwikkelingsstoornissen en verminderde vruchtbaarheid worden in verband gebracht met overvloedig pesticidengebruik.

Ook de afname van de bodemkwaliteit en -gezondheid heeft een effect op onze gezondheid. De link tussen die twee komt steeds vaker terug in wetenschappelijk onderzoek. Het bodemmicrobioom zou ons eigen darmmicrobioom beïnvloeden en daarmee ook onze gezondheid. Intensieve landbouwpraktijken zijn vaak schadelijk voor de bodem, met overmatig gebruik van kunstmeststoffen die de biodiversiteit van de bodem aantasten.

We kunnen onze eigen gezondheid dus niet los zien van de gezondheid van onze planeet. Dat noemen we het One Health-principe: voeding die gezond is voor de mens, zou dat ook moeten zijn voor natuur, dier en planeet.

Hoe maakt bio ons gezonder?

Gezondheid is een complex fenomeen dat o.a. bepaald wordt door levensstijl, lichaamsbeweging, (erfelijke) ziektes, stress en voeding. Op de vraag of biologische landbouw en producten gezonder zijn, is dan ook geen eenvoudig antwoord te geven. Wel zijn er een aantal duidelijke aanwijzingen dat bio kiest voor een gezondere aanpak.

Biologische voeding bevat minder ongewenste stoffen

Uit de monitoringrapporten van de Europese voedselveiligheidsinstanties blijkt dat biologische producten veel lagere niveaus van pesticidenresiduen bevatten. Een biologisch dieet vermindert de blootstelling aan verschillende pesticiden uit voeding met 90%. Andere onderzoeken geven aan dat biologische vruchten gemiddeld 100-150 keer minder pesticideresiduen bevatten.

In dierlijke producten zijn de sporen van veterinaire producten aanzienlijk lager in biologische producten. De preventie van dierziekten en het restrictievere gebruik van

antibiotica in bio helpt antibioticaresistentie te beperken. Antibioticaresistentie is een grote bedreiging voor de volksgezondheid.

In biologische producten zijn er geen synthetische smaakversterkers, zoetstoffen of kleurstoffen toegestaan. Het aantal toegelaten additieven in biologische voedingsproducten is dan ook zeer beperkt. Van de 371 additieven die in 2024 op de Europese markt zijn toegestaan, mogen slechts 56 in biologische producten worden gebruikt. Dat moet het risico op mogelijk schadelijke effecten van deze additieven minimaliseren. Ook bepaalde technieken zoals doorstraling en nanotechnologie zijn niet toegelaten volgens de biologische wetgeving.



Biologische voeding bevat meer goede stoffen

Biologische landbouw focust op een gezonde bodem en geen chemische behandelingen. Dat zorgt voor meer voedingsstoffen, mineralen en vitaminen in biovoeding. Deze stoffen hebben een positief effect op het menselijk lichaam. Een meta-analyse van 343 verschillende studies vond significante verschillen tussen biologische en niet-biologische gewassen op het vlak van goede stoffen. Zo bevatten biologische granen, fruit, groenten 20 tot 40 procent meer antioxidanten. Daarnaast werden er ook meer secundaire plantstoffen aangetroffen in biologische groenten, fruit en graanproducten dan in conventionele producten.

Deze secundaire plantstoffen, waaronder polyfenolen en salvestrolen, hebben vaak een nog meer uitgesproken antioxiderende

werking dan de klassieke antioxidanten. Deze stoffen kunnen risicofactoren voor hart- en vaatziekten en mogelijk kanker verminderen. Waarom bevatten biologische gewassen meer van deze stoffen? In bio gebruikt men geen chemische bestrijdingsmiddelen en dus staat de plant meer in voor zijn eigen verdediging tegen ziektes en insecten. Die maakt daarom meer verdedigingsstoffen aan.

Biologische voeding houdt de darmen gezond

Daarnaast zien we ook steeds vaker een positief verband tussen onze eigen gezondheid en de gemeenschap van bacteriën en schimmels in de bodem (het bodemmicrobioom).

Een Italiaans onderzoek uit 2023 toont aan dat rucola die in volle grond wordt geteeld, een gevarieerder microbiom heeft dan rucola uit verticale teelt. Daarnaast bleken biologische producten te verschillen van gangbare producten door de variatie in bacteriën, die essentieel zijn voor het microbiom. Dit wijst erop dat landbouwmethoden de samenstelling van bacteriegemeenschappen in rucola beïnvloeden.

One Health

Onze gezondheid is onlosmakelijk verbonden met die van onze leefomgeving. Een voorbeeld is de relatie tussen biologische voeding en biodiversiteit. De mens maakt deel uit van de natuur, en er zijn steeds meer bewijzen dat contact met biodiverse omgevingen gunstige effecten heeft op de gezondheid en het welzijn van de mens. Een natuurlijke omgeving verbetert de geestelijke gezondheid, vermindert allergieën en verlaagt de sterfte door diverse oorzaken, waaronder luchtweg-, hart- en vaatziekten en kanker. Het is dus essentieel om de bescherming van onze biodiversiteit serieus te nemen.

MEER WETEN?

Download de volledige publicatie en thematische fiches op www.biokandewereldredden.be.

Biologische landbouw in Italië

Italië is een van de belangrijkste biolanden in Europa. Dat hebben ze te danken aan een combinatie van eeuwenoude landbouwtradities, sterke regionale diversiteit en een groeiende binnenlandse én internationale vraag naar bioproducten.

FOTOGRAFIE
Sophie Nuytten

VOOR WIE?

De hele biosector

Na Spanje (3 mio hectare) en Frankrijk (2,8 mio hectare) is Italië het Europese land met het grootste bio-areaal. Het gaat om 2,56 miljoen hectare, zo'n 20,2% van het totale landbouwareaal in het land. Italië is dus goed op weg om de Europese doelstelling van 25% bio-areaal tegen 2030 te halen. Er zijn wel grote regionale verschillen. 29,5% van het landbouwareaal in Midden-Italië is biologisch, terwijl dat in Zuid-Italië op 23,7% ligt en op 9,8% in Noord-Italië.

De binnenlandse consumptie van bioproducten bereikte in 2024 een record van 3,96 miljard euro, een stijging van 2,9% ten opzichte van 2023. De grootste stijgingen waren er bij

plantaardige oliën en vetten (+31,8%), eieren (+10,4%) en honing (+5%). Supermarkten blijven in het Zuid-Europese land het belangrijkste distributiekanaal, met in 2024 een omzet van bijna 1,5 miljard euro (+3,1%).

Kansen en knelpunten

Biologische landbouw is in Italië op beleidsniveau ingeburgerd en geïnstitutionaliseerd. De overheid ondersteunt de sector vandaag met subsidies en probeert zowel de vraag als het aanbod te stimuleren, bijvoorbeeld via overheidsopdrachten. Toch zijn er ook knelpunten om bio verder te laten groeien. Denk aan een gebrek aan coördinatie, samenwerking en communicatie tussen biologische boeren en/of relevante marktpelers. Italiaanse consumenten zijn zich over het algemeen minder bewust van wat bio inhoudt. Daarnaast is er een toenemende weerstand tegen bio vanuit

het landbouwbeleid of de wetenschappelijke wereld.

In tegenstelling tot Oostenrijk en Denemarken, waar grote detailhandelaren veel marktmacht en bereik hebben, spelen in Italië vooral gespecialiseerde biowinkels een belangrijke rol. Bij de verkoop ondervindt bio vooral concurrentie van andere labels. Het gaat om labels die regionale of ambachtelijke producten in de markt moeten zetten. Soms zijn deze ambachtelijke producten ook biologisch gecertificeerd (bijvoorbeeld pasta, olijfolie). Die doen het dan weer erg goed op de exportmarkt.

Slow Food

De Italiaanse keuken is wereldwijd geliefd, met iconische gerechten als pasta, pizza, risotto en gelato, gekenmerkt door het gebruik van olijfolie, tomaten, knoflook, verse kruiden

(basilicum, rozemarijn) en kaas (parmezaan, mozzarella). Het is dan ook niet verwonderlijk dat de Slow Food-beweging is ontstaan in het Italiaanse Piemonte. Hoewel Slow Food en biologische landbouw een verschillende oorsprong hebben – de één als culturele beweging, de ander als landbouwpraktijk – versterken ze elkaar in Italië op meerdere fronten. Beide stromingen delen een focus op biodiversiteit en duurzame productiemethoden zonder gebruik van synthetische pesticiden of kunstmest.

Slow Food ondersteunt kleine verwerkers en kleinschalige boeren, wat perfect aansluit bij de biologische landbouwpraktijk, die vaak intensieve arbeid en lokale kennis vereist. Door lokale markten en rechtstreekse verkoop kunnen boeren hun verhaal vertellen en een eerlijke prijs vragen. Daarnaast investeert de Slow Food-beweging sterk in educatie, via schooltuinen, workshops en gemeenschapsprojecten rondom verantwoord voedsel. Dat creëert een nieuw publiek dat biologisch geproduceerd voedsel waardeert en biedt een stimulans voor de vraag naar bio.

Export

Italië is een exportland. Vooral biologische olijfolie en wijn genieten internationaal een sterke reputatie, maar daarnaast zien we ook veel uitvoer van granen, pasta, zuivel, kaas, groenten en fruit. Vooral in de winter zien we veel groenten en fruit vanuit Italië naar het noorden van Europa vervoerd worden. In landen als Duitsland, Frankrijk, Scandinavië en Noord-Amerika, blijft de vraag naar kwalitatief hoogwaardige mediterrane bioproducten



FOTOGRAFIE
Slow Food Italia

stijgen. De export van biologische producten is goed voor 6% van de totale export van agrovoedingsmiddelen (in 2023 goed voor 62 miljard euro).

BioRegio's bieden kansen

De Italiaanse vereniging Città del Bio promoot en ondersteunt de Italiaanse BioRegio's. Daartoe hebben ze een lastenboek ontwikkeld en een bijhorend keurmerk. Een BioRegio is een afgebakend geografisch gebied waar lokale overheden, bioboeren, scholen, zorginstellingen, horeca, natuurorganisaties en andere partijen samenwerken om meer lokale biologische producten te vermarkten.

Drie voorwaarden zijn cruciaal voor een succesvolle BioRegio. Ten eerste moet er draagvlak zijn vanuit de lokale overheden. Beleidsmakers moeten overtuigd zijn dat biologisch bijdraagt aan hun doelen op het vlak van gezondheid, klimaat, natuur, zorg of verandering in de landbouw. De tweede vereiste is een goed biologisch netwerk met sterke bindingen met het bedrijfsleven. Tot slot is verbinding met regionale maatschappelijke organisaties belangrijk. Zij moeten zorgen voor de lokale verankering.

<https://www.organic-cities.eu/>
<https://www.cittadelbio.it/>

Aquacultuur

Na Ierland is Italië het land met de meeste biologische aquacultuur. In 2020 werd in Italië 10.167 ton biologische aquacultuurproducten gekweekt, wat neerkomt op ongeveer 8% van de totale aquacultuurproductie (in 2020). Dat is hoger dan het Europese gemiddelde (6,4%). De sector blijft ook groeien, met een productiewaarde in 2020 die zeven keer hoger was dan die in 2012 (1.379 ton). 80 procent van deze biologische aquacultuur zijn biologische mosselen. Andere soorten die biologisch worden geproduceerd zijn: Japanse tapijtschelp, regenboogforel, Europese zeebaars, goudbrasem en oesters.



FOTOGRAFIE
Slow Food Italia

Bio in beweging

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

Inspiratiereis Duitsland

6 & 7 oktober

Op 6 en 7 oktober ging een groep van bioboeren en onderzoekers onder leiding van BioForum en CCBT op inspiratiereis naar Duitsland. Hoe kan samenwerking tussen veehouders en onderzoekers er op lange termijn uit zien? We bezochten biologische varkens- en melkveebedrijven die ervaring hebben met praktijkonderzoek op hun bedrijf. Met die inspiratie willen we in Vlaanderen vorm geven aan een netwerk van Lighthouse-bedrijven, zodat langetermijnonderzoek in bio-omstandigheden mogelijk wordt.



29 januari

Nieuwjaarsreceptie

Op 29 januari zetten we het nieuwe jaar in met de hele biosector. De locatie was woonzorgcentrum De Merelaar. Die was niet toevallig uitgekozen, want boer Benny van Grondig kwam er vertellen over zijn aandeel in het ZoBio-project (meer op pagina 16). Andere spreker was CM-voorzitter Luc Van Gorp. Wat hij te vertellen had, lees je op pagina 12.



11 februari

Lancering ZoBio 2.0

ZoBio krijgt een vervolg dankzij steun van de Vlaamse overheid. Vlaams minister van Landbouw Jo Brouns kwam voor de lancering van ZoBio 2.0 luisteren bij de zorginstelling Sint-Kamillus, waar keukenmanager Patriek, chef Stijn en bioboerin Anne hun verhaal deden.



Opleiding keuken zoekt bio

14 oktober

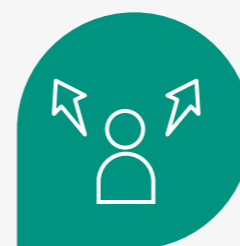


In kader van project Keuken zoekt Bio gaf BioForum een vorming aan het personeel van Java Foodservice. Bij groothandels met een klein segment bio, is een goede kennis over bio immers belangrijk om de groeikansen te vergroten. Samen gingen we ook in gesprek over waar de uitdagingen voor hen zitten.

WORD LID

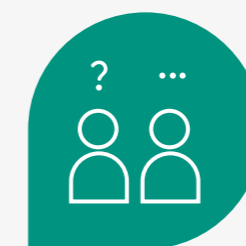
Word lid van Bioforum en draag bij tot de stem van een sector!

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



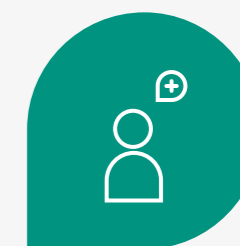
Jij beslist mee

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.



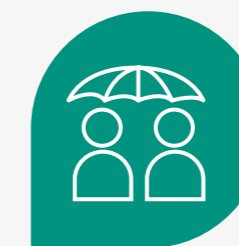
Voordelen voor jouw bedrijf

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.



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



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