

BioForum Wallonië evalueert

Hoewel we met z'n allen steeds vaker buitenshuis eten, blijft biologische voeding voorlopig meestal beperkt tot de eigen keuken. In scholen, bedrijfskantines, hospitalen en restaurants is biologische voeding nog steeds een grote uitzondering. Om daar verandering in te brengen startte BioForum Wallonië met een cateringproject. Tijdens de bioweek stelde de organisatie haar werkwijze en de eerste resultaten voor.

door Paul Verbeke, Belbior

Philippe Renard, meesterkok bij Ethias in Luik en fervent gebruiker van biologische producten, is één van de drijvende krachten achter het project. Werken met biologische producten heeft zo zijn eigen voordelen, meent hij. Omdat biologisch vlees minder gewicht verliest bij het bakken, hoeft je er minder van te gebruiken om uiteindelijk evenveel op je bord te krijgen. Evenzo voor biologische kruiden die reeds in kleine hoeveelheden een zeer sterke smaak geven aan het gerecht. Bovendien blijken sommige biologische producten niet duurder of zelfs goedkoper te zijn dan het gangbare product. Dit is onder andere het geval voor bananen en pasta. En tenslotte kan je de maal-

catering helemaal niet duur hoeft te zijn. Wel is creativiteit en kennis nodig aangevuld met een portie passie voor de stiel. Bovendien moet ook de biosector inspanningen leveren om te voldoen aan de verwachtingen van de cateringsector. Zo zijn een goede logistiek en aangepaste wijze van verpakking en levering zeer belangrijk.

Modelmenus

In samenspraak met voedingsdeskundigen, leveranciers van biologische producten en meesterskoks werden modelmenu's opgemaakt. Drie aspecten stonden daarbij centraal: gezondheid, milieuvriendelijkheid en solidariteit. Een evenwichtige, gevarieerde en smaakvolle maaltijd draagt bij tot de gezondheid. De milieuvriendelijkheid van het menu zit hem in het gebruik van biologische, seizoensgebonden en regionale producten die op duurzame wijze worden geleverd en verpakt. Tenslotte zorgt het gebruik van Fair Trade producten voor een dimensie van internationale solidariteit. Van elk modelmenu werd een economische berekening gemaakt aan de hand van een MS Excel-rekenprogramma. Wijzingen aan het menu worden zo meteen vertaald in een aangepaste kostprijs.



tijdskosten drukken door een duurder algemeen product te vervangen door een relatief goedkoop biologisch alternatief. Een voorbeeld hiervan is het vergeten graanewas bulghur. Op basis van deze ervaringen kwam Renard tot de conclusie dat een evenwichtige biologische voeding in de

Stapsgewijs biologisch

Nieuw voor België is dat een volledig biologisch menu niet langer een vereiste is, maar dat koks ook mogen werken met een beperkt aantal biologische componenten. De beschikbaarheid van producten in een

Europees netwerk van biologische steden

Het concept van de 'biologische steden' is ontstaan in Italië, waar ondertussen al 43 steden zich tot 'Citta del Bio' hebben uitgeroepen en zich inzetten voor de promotie van biologische voeding en streekproducten. Ondertussen is er ook interesse buiten Italië. In Litouwen riep Hanziatika zich tot biologische stad uit en in ons land is Ottignies, dat samen met BioForum Wallonië het pilootproject rond de biologische schoolmaaltijden opzette, geïnteresseerd om tot het netwerk toe te treden. Bedoeling is dat de diverse steden en gemeenten hun ervaringen en ideeën uitwisselen en doorgeven. In Ottignies willen twee scholen vanaf september zo'n 500 leerlingen schoolmaaltijden aanbieden met 5 à 10 procent biologische ingrediënten. In een latere fase kan dit percentage verhogen. In de Italiaanse stad Grugliasco in Toscane is het aanbieden van biologische schoolmaaltijden al vele jaren een succes. Dagelijks krijgen 2500 kinderen een biologische maaltijd en de prijs daarvan ligt niet hoger dan van een gangbare maaltijd. Gezondheidsoverwegingen lagen aan de basis van dit initiatief en op school krijgen de leerlingen ook in de les veel informatie over biologische landbouw en een gezonde levenswijze. Een mooi model voor het Waalse Ottignies en wie weet ook voor andere Belgische steden en gemeenten.

goede prijs/kwaliteitverhouding en de technische en logistieke uitrusting van de keuken (bv. diepvriescapaciteit, personeelsbezetting, opslagruimte,...) spelen daarbij een rol. Op basis van deze gegevens kan elke gemeenschapskeuken zelf beslissen in welke mate met biologische producten wordt gewerkt. In diverse andere Europese landen wordt deze stapsgewijze benadering al succesvol toegepast. Het is nog even tot het najaar wachten op een wetswijziging die dit ook in België mogelijk maakt, mét behoud van de verwijzing naar de biologische teeltwijze. Het voordeel van deze werkwijze is dat biologisch stapsgewijs ingang kan vinden. Vraag en aanbod kunnen geleidelijk op elkaar worden afgestemd en eventuele problemen kunnen gaandeweg worden aangepakt.

Schools experiment

BioForum Wallonië vond twee scholen uit Ottignies bereid om ge-

pilootproject

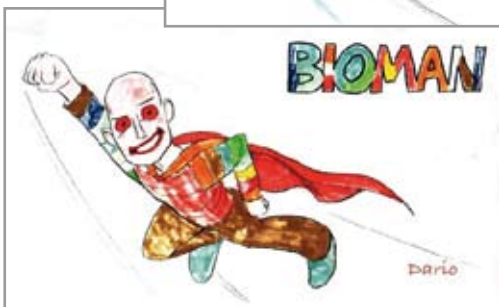
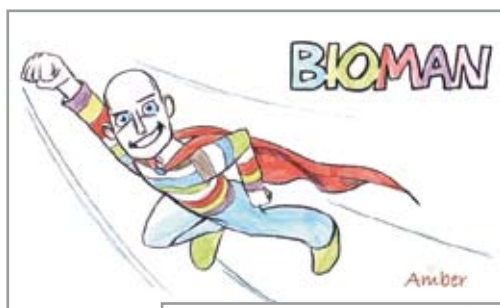
urende een maand dagelijks 580 biologische maaltijden te serveren. Bij dit experiment werden diverse producten uitgetest zoals verse groenten, fruit, zuivel, vlees, patisserie, desserts, aardappelen, graanproducten en pasta. De prijs/kwaliteitverhouding was aanvaardbaar voor de meeste fruitsoorten, brood, fruitsap, aardappelen, graanproducten en pasta. Appelen en vlees vielen daarentegen te duur uit. Ook de stiptheid van de leveringen was een groot probleem. Uiteindelijk verklaarden beide scholen zich bereid om verder te werken met biologische ingrediënten. Elke school zal, volgens eigen mogelijkheden en wensen, voortaan koken met een beperkt assortiment aan biologische producten. BioForum Wallonië wil de opgedane ervaringen nu doorspelen aan andere geïnteresseerde gemeenschapskeukens. Naast het uitwerken van menu's wil de organisatie ook een databank opmaken met markt-

prijs- en productinformatie en potentiële leveranciers op vrijblijvende wijze aan de grootkeukens voorstellen. Uiteindelijk beslist de aankoopverantwoordelijke zelf met welke leverancier hij in zee wil gaan. Een informatiekij, een nieuwsbrief en opleidingsdagen voor professionals staan op stapel. Via een pre-audit kan een geïnteresseerde gemeenschapskeuken de mogelijkheden en knelpunten in kaart laten brengen. Voor sommige knelpunten wordt nu al naar oplossingen gezocht, zoals het gebrek aan voorgeschilde aardappelen in vacuümverpakking of van boter in individuele verpakkingen van 10 gram. Tenslotte heeft BioForum Wallonië ook plannen om de consument te sensibiliseren.

Meer informatie krijgt u van Etienne Aulotte, BioForum Wallonië, 0479-28.30.22, etienne.aulotte@bioforum.be

Vlaamse catering: wetsvoorstel en biologische maaltijd bij KBC Bank

Aan de Vlaamse kant van de taalgrens is biologische catering grotendeels nog onontgonnen terrein. Daar wil Vlaams parlements lid Eloi Glorieux van Groen! Verandering in brengen. Eind juli diende hij een decreetvoorstel in om in alle openbare instellingen vanaf januari 2007 een vegetarische maaltijd aan te bieden waarvan één van de hoofdingrediënten biologisch is. Cateraars zouden begeleid worden door een voedingsteam van de administratie en de biosector. Het decreet volgt het nieuwe Ministerieel Besluit voor biocatering dat in het najaar verschijnt. Dat bepaalt dat cateraars mogen vermelden welke ingrediënten van hun maaltijd biologisch zijn en waarvoor ze worden gecontroleerd. Bedoeling is het project na één jaar te evalueren en het aantal biologische ingrediënten geleidelijk op te voeren. Tijdens de afgelopen jaren ontstond er hier en daar ook een individueel initiatief. Een grote bank als KBC biedt elk jaar tijdens de Bioweek bijvoorbeeld een biologische maaltijd aan zijn personeelsleden aan. "Dat kadert in onze beleidsverklaring Duurzaam Ondernemen", zegt procesmanager Anton Sabbe van KBC. "Daarom kiezen we daar elk jaar opnieuw voor. Al is het niet altijd makkelijk om hieraan te voldoen. Samen met de cateraar stellen wij vast dat biologische ingrediënten steeds moeilijker te verkrijgen zijn, met een navenante kostprijs tot gevolg. Ook de eerdere berichtgeving over de afnemende interesse voor bio in de pers deed het enthousiasme slinken. Daarom zouden we zelf ook blij zijn met meer informatie, documentatie en aansturing. Om de professionele cateringwereld zou gebaat zijn met een meer structurele en professionele ondersteuning."



Nieuwe huisstijl, bedrijfsborden en winnaars alom!

Bioweek 2005

Tijdens de bioweek 2005 werd het eerste biobedrijfsbord onthuld bij teler Jos Vandersmissen in Halle. Het bord met het logo 'Bio, mijn natuur' werd gepland door Vlaams minister-president Yves Leterme en prins Laurent. Tijdens dit event benadrukten zowel de minster als de prins de pioniersrol van de biolandbouw. Ondertussen staan er al een 140-tal biobedrijfsborden in het Vlaamse landschap te pronken, dat wil zeggen bij meer dan de helft van de Vlaamse bioboeren. In het najaar volgen er nog meer en kunnen ook verwerkers een bedrijfsbord plaatsen.

Daarmee is meteen ook de nieuwe algemene huisstijl van de biosector gelanceerd. Voortaan siert het logo 'Bio, mijn natuur' zowel promotie-acties, affiches als folders. Tijdens de Bioweek werd ook de Bio-Award uitgereikt. Uit een lijst van

zeven genomineerden kon het publiek via het internet de winnaar kiezen. Bio-Planet kaapte de Award weg en viel in de prijzen voor de inspanningen die het afgelopen jaar voor de biosector leverde. Ook de website www.bioman.be zag het levenslicht. Kinderen konden een tekening van bioman binnenhalen en inkleuren en hiermee het boek Tonus en Troet van Marc de Bel winnen. De gelukkige winnaars die dit boek binnenkort thuisgestuurd krijgen, zijn: Dario Huysmans, Amber De Schepper en Pepijn De Schepper.

