

Wervelkrant



Nr 1 • maart 2009 • 4 euro

Op gesprek bij witlooftelers

Love Grass

EVA : vegetarisme in een modern kledingje

Bijen en bijenteelt: een situatieschets

Wervel bestaat 20 jaar!

GGO- katern

colofon

'Wervelkrant 09/1'
is krant 76 in het 19° Werveljaar.
Gedrukt op kringlooppapier,
met plantaardige inkt door Drukkerij Wils
op 1650 exemplaren.

Alle artikels zijn vrij van intellectuele eigendomsrechten. U mag overnemen als u de bron duidelijk vermeldt en Wervel een exemplaar van uw publicatie toestuur.

Vooruitgangstraat 333/9 A,
1030 Brussel,
Tel. 02/ 203 60 29
< info@wervel.be >
www.wervel.be

nieuw adres vanaf 1 april 2009:
Wervel
mundoB
Edinburgstraat 26
1050 Elsene

Verantwoordelijke uitgever :
Jonas Vanreusel

wilt u meer?

Wilt u meer weten?

U kunt de **Wervel-voorstellingsbrochure** (in het NL, E, D, F, SP) en de **Wervelfolder** (NL, E, F, PORT en SP) aanvragen op het secretariaat.

Wilt u meer lezen?

U kunt de lijst vinden op de website of aanvragen op het secretariaat.

Op www.wervel.be kunt u ook van alles nalezen, zeker ook de **zeswekelijkse voedselkrant** (u kunt erop intekenen).

U kunt ons steunen!

We roepen graag alle mensen, groepen en organisaties op om ons **maandelijks/jaarijks een bedrag** - naar eigen draagkracht - te storten.

001-2165388-36 van Wervel.

(internationaal)

IBANCode BE 46-001-2165388-36

BIC/Swift code GEBABEBB

De bijdragen gebruiken we om allerlei projecten te financieren zoals onze campagnes 'Denk globaal, eet lokaal', '(Bio)diversiteit' en 'Soja en alternatieven'.

Wervel is een **project bij Krekelsparen** van Netwerk-Vlaanderen. Het erkenningsnummer is 94/0054.

Aan wie alleen de **Wervelkranten** wil ontvangen, vragen we **minimum 16 euro** (voor organisaties minimum 25 euro), als ondersteuning voor de publicatie- en verzendkosten.

Schenken en legaten vormen een andere manier om Wervel mee te dragen. U kan Wervel in uw testament laten opnemen voor een legaat of schenking zonder dat uw erfgenamen benadeeld worden. Met een duo-legaat bespaart u op successierechten en laat u Wervel meegenieten van dat belastingvoordeel.

Contactpersonen

Aanspreekpunten provincies

Vlaams-Brabant	Lus Mussche	016/53 26 95	lusmussche@skynet.be
Oost- en West-Vlaanderen	Mieke Roelens	09/380 48 10	mieke.roelens@telenet.be
Antwerpen	Cis Van Eyndhoven	03/664 55 02	m.vaneyndhoven@telenet.be
Limburg	Frans Beckers	089/61 17 62	frans.beckers@zutendaal.be
Brussel	Luc Vankrunkelsven	02/203 60 29	luc@wervel.be



Thema's en campagnes

landbouwbeleid & grond	Bavo Verwimp	014/26 77 34	bavo.verwimp@skynet.be
energiegewassen	Jasper Wouters		jasperwouters2000@hotmail.com
agroforestry	Jeroen Watté	02/ 203 60 29	jeroen@wervel.be
'Denk globaal, eet lokaal'			
& korte keten	Katrien Van Oost	02/203 60 29	katrien@wervel.be
zaadautonomie & gentechnologie	Louis De Bruyn	015/3303 53	louis.debruyne@telenet.be
soja	Luc Vankrunkelsven	02/203 60 29	luc@wervel.be
lokale eiwitvoorziening	Patrick De Ceuster	02/203 60 29	patrick@wervel.be
elektronische voedselkrant	Leen Maes	0476 22 38 69	leenmaes81@hotmail.com
	Dirk Janssen	0486 23 40 27	dirk.janssen1980@gmail.com
WTO & voedselsoevereiniteit	Luc Vankrunkelsven	02/203 60 29	luc@wervel.be
Diversiteit	Patrick De Ceuster	02/203 60 29	patrick@wervel.be
Jawel!	Jan Thoelen	0472/239839	agrikoeltoera@hotmail.com





Moet er nog crisis zijn?

We willen ons niet voegen bij de overjaarse profeten die “het allemaal al lang hadden zien aankomen”. Ook niet bij de de Cassandra’s die de ineenstorting voorspellen van... We zijn voorzichtig. En de eerste vraag die we ons stellen, is: welk soort crisis is dit, of wordt dit? We gebruiken daarvoor de geijkte termen uit de economie “conjunctuur”, “structuur”, “systeem”, zonder daarom een crisis in verband met voedsel of landbouw te herleiden tot een puur economisch gegeven.

Conjunctuur is een op- en neergaande beweging die blijkt uit indicatoren zoals prijzen, rente, bestellingen, werkgelegenheid. Zo schommelen nu ook de voedselprijzen, samen met de economische conjunctuur, maar ook in grilligere kortere golven naargelang oogsten mee- of tegenvallen.

“Structuur” betreft de verhouding van verschillende elementen zoals invoer of uitvoer, arbeidsintensieve of kapitaalsintensieve bedrijven, wegen of pretparken. In de landbouw kan “structuur” slaan op de verhouding tussen grote en kleine bedrijven, veeteelt en akkerbouw, voedsel- en energieproductie, enzovoort.

Het systeem in vraag stellen, gebeurt niet alle dagen. De gevestigde actoren zoals bedrijfsleiders, eigenaars, investeerders tot en met de zogenaamde kleine spaarders zouden in eigen vel snijden. Het “establishment” probeert zichzelf te handhaven – tot er van buiten uit een catastrofe of een oorlog komt, vanuit de rand een revolutie of van binnenin een implosie.

Als we in vraag stellen, is de grote vraag: wát wordt er in vraag gesteld? Het privébezit van de productiemiddelen? De concurrentie? De staatsinmenging? De afscherming van de grenzen? De vrijhandel? De verdeling van de welvaart? De winst? Of wat?

Zo zullen we ons voor voedselvoorziening en landbouw vragen moeten stellen over:

- de schaal, technisch en bedrijfseconomisch
- het grondbezit en het -gebruik
- de autonomie vs. de overheidscontrole
- de veeteelt op basis van ingevoerd voeder
- voedsel als koopwaar
- bodemuitputting en -verlies van humus door erosie

Wat kan Wervel doen?

Hopen dat het de volgende jaren weer beter wordt? Met andere woorden: meegaan met de conjunctuur?

Of hier en daar toch wat op de structuur inwerken? Daar zijn we mee bezig als we via ons sojavoorgebeeld bedrijfs- of toch landeigen veevoeder bepleiten, als we WTO, ggo's, patenten, zaad, voedselkilometers op de politieke agenda plaatsen, als we agroforestry ondersteunen, als we consumenten aanzetten tot globaal denken en lokaal eten.

Het systeem in vraag stellen? Doen we dat? Durven we dat? Op dit moment zijn we bezig onze “visie” te her-bekijken. We hadden geen beter moment kunnen treffen om “een landbouw met toekomst” in de steigers te zetten.

De redactie





De wereld van het witloof Wervelbezoek bij twee telers

Witloof, waar Kampenhout van doordrongen is. Op zaterdag 7 februari nemen Hubert en Greet Gulinck-Janssens ons op sleeptouw voor een boeiende namiddag. Tussen alle kolen en knollen door, is een bitterzoet bladgewas als witloof een welkome afwisseling in de wintermaanden. De zaadteelt van grondwitloof gebeurt trouwens nog op de traditionele manier: de tuinders laten de beste planten samen afbloeien op het veld. Evenveel redenen waarom witloof mij als bio-boerin-wording meer dan charmeert.

Witloof wordt geteeld in twee fasen. In het voorjaar zaait de boer het witloofzaad uit, van de plant die daaruit groeit wordt de wortel in het najaar geoogst en bewaard. In de daaropvolgende winter groeit, mits de temperatuur en watergift goed geregeld worden, uit die wortel, de krop. Die blijft wit door te groeien in het donker. Deze 'forcerie' vindt tegenwoordig plaats op twee manieren: in de grond of in bakken met water. Vandaar het onderscheid tussen grondwitloof en hydrocultuur.

Grondwitloof, erkend streekproduct

Onlangs kreeg het Brussels grondwitloof de erkenning als streekproduct (met bijhorend label). De gelijknamige vzw heeft daar jaren voor geijverd. Begin jaren '90 konden de grondwitlooftelers de concurrentie met de hydrocultuur, die onder meer uit Nederland kwam, overwaaien niet aan. Een handvol tuinders stak de koppen bij elkaar en richtte de vzw Brussels Grondwitloof op. Die ijverde voor een aparte prijszetting voor haar product en bekwam die ook. De vzw telt vandaag nog een 120-tal telers van wie een goeie zeventig eigen rassen in stand houden. Die eigen zaadteelt is trouwens een voorwaarde voor een extralabel boven op de erkenning als streekproduct.

Dirk Peeters is één van de initiatiefnemers van de vzw en ontvangt ons op zijn bedrijf. Het oorspronkelijke 'forcerie'-perceel, dat overbouwd werd met een loods, weigerde na jaren telen dienst. Dus verhuisde de 'forcerie' naar zijn broer-buurman. Een slim systeem

van overkapping, verplaatsbaar op rails, laat voldoende natuurlijke doorspoeling van de grond toe. Een tik tegen de krop schudt de aarde ervan, en helpt de krop scheiden van de wortel. De wortels die de mooiste kroppen geven, worden apart gelegd voor de zaadteelt. Het witloof kuisen gebeurt door gelegheidsarbeiders, meestal gepensioneerden uit de buurt.

De drukke en stresserende periode duurt hier van september tot het einde van de winter. De wortel in de volle grond (in de vruchtwisseling van zijn broer die akkerbouwer is) wordt dan geteeld in het voorjaar en de zomer. Dat is dan de ontspanning! Onkruid wordt mechanisch bestreden, maar Dirk gebruikt wel gewasbeschermingsmiddelen tegen schimmels (phytophthora en sclerotinia) en de witloofvlieg. Meteen de redenen waarom hij de biologische teelt van witloof onmogelijk acht.

Verkopen doet hij via een handelaar die de witte groente in de supermarkt aflevert. De prijs die hij ontvangt is dan de helft van de prijs die de consument betaalt. Te weinig, zoervaart hij dat.

Hoe minder grond, hoe beter

Bij Patrick Van Ingelgom maken we kennis met de forcerie van witloof op water. Eind jaren '80 schakelde Patrick samen met zijn vader over op hydrocultuur. De spanningen tussen grond- en hydrokwekers die er de eerste jaren geweest zijn, liggen achter de rug, benadrukt Patrick. Ieder heeft zijn niche in de markt gevonden... Voor Patrick betekent dit, naast het beantwoorden aan de inlandse vraag, export naar onder meer Amerika en Japan. Vooral dat laatste land eist dat ingevoerde producten vrij zijn van grondsporen. Op de eigen markt is dat hydrowitloof een stuk goedkoper dan de grondwitloof...





Te goedkoop, ook hier: 2008 was één van de slechtste van de voorbije vijftien jaren.

Een immense koelruimte waarin de wortels bewaard worden, maakt het mogelijk dat de forcerie hier het jaar rond kan. De wortels worden eerst gekuist voor de forcerie begint: hoe minder grond er aan de wortel hangt, hoe beter, want dan is er minder kans op ziektes. Warme lucht en warm water met zouten en meststoffen zorgen er voor dat de krop uit de wortel begint te schieten.

Er zijn 'witlooftelers' die enkel nog de forcerie doen, de wortel kopen ze aan. Dat gaat voor Patrick niet op. Hij huurt grond in Wallonië voor de teelt van de wortel. Hij wil zich nog een boer voelen, zegt hij. Hoewel: de moeilijke zoektocht naar gemotiveerde arbeiders maakt dat Patrick zich soms meer een personeelsdirecteur dan een boer voelt.

En ook hier werd mij weer grijnzend succes gewenst met mijn biologische witloofambities...

Meer info:

www.grondwitloof.be
www.witloofmuseum.be
www.proeftuinherent.be

Het Witloofmuseum

Ter afronding kregen we nog een rondleiding in het Witloofmuseum in Kampenhout waarbij de geschiedenis van de witloofteelt en de daaraan gekoppelde technieken en gebruiken gedetailleerd worden voorgesteld. Vroeg in de geschiedenis van de teelt legde men in den beginne een dikke laag paardenmest te broeien over de ingegraven witloofwortels. Later, aan het begin van deze eeuw, stookte men waterleidingen warm met steenkooltjes en nog later schakelde men over op elektriciteit. Elke witloofboer bood werk aan zeventig andere 'stielen'. Vroeger waren er in Kampenhout alleen vier tot vijf fabrieken die alleen houten kisten maakten om er het witloof in te verpakken. De laatste van deze fabriekjes deed onlangs de boeken toe. Het overzicht in de evolutie van de teelt en de bijbehorende mechanisatie maakt een bezoek meer dan de moeite waard, ook voor wie geïnteresseerd is in de geschiedenis van de landbouw in het algemeen!

Met dank aan Hubert en Greet voor de organisatie.

Klaas Ysebaert,
klaas.ysebaert@pandora.be

Boven: Witloof in volle grond. Onder: Witloof op hydrocultuur. Foto: Jeroen Watté



Koeien met naam geven meer melk

Een Brits onderzoek bij 516 melkveehouders heeft uitgewezen dat de melkproductie significant hoger ligt op bedrijven waar elke koe met een eigen naam wordt aangesproken. Op jaarbasis is er sprake van een meeropbrengst van 3,4 procent, zeggen Catherine Douglas en Peter Rowlinson van de universiteit van Newcastle. Ze publiceerden hun bevindingen in het wetenschappelijk tijdschrift Anthrozoos.

Niemand houdt ervan behandeld te worden als een anoniem kudde-dier en men zou kunnen vermoeden dat dit ook voor runderen geldt. "Net zoals mensen zich prettiger voelen wanneer ze persoonlijk aangesproken worden, voelen koeien zich ook gelukkiger en meer ontspannen wanneer ze een beetje extra individuele aandacht krijgen. Dat kan bijvoorbeeld door hen aan te spreken met een naam of door een intensievere interactie te onderhouden met de dieren", aldus de onderzoekers.

Volgens hen bevestigt hun studie alleen maar wat veel veehouders reeds langer vermoedden. 46 procent van de melkveehouders die participeerden aan het onderzoek geven elke koe trouwens een naam. Twee derde van de deelnemende boeren kent elk dier dat deel uitmaakt van de veestapel. 48 procent gelooft dat een warme band met de dieren een rechtstreekse impact heeft op de melkproductie. Ongeveer tien procent van de veeboeren gelooft dat angst voor mensen uitmond in een lagere opbrengst.

"Onze bevindingen tonen aan dat de Britse melkveehouders hun koeien beschouwen als intelligente wezens die in staat zijn om een brede waaier emoties tot expressie te brengen", zegt Catherine Douglas, die er ook op wijst dat een beetje meer individuele aandacht voor de koeien helemaal niets kost.

Bron: Vilt, 30/01/2009



Smaak van de Diversiteit

Geïntegreerde fruitteelt *revisited*

“Immigranten in de landbouw? Ze komen goedkoop fruit plukken. Immigranten die hier komen boeren? Kom nu, er is al niet genoeg grond voor onze bedrijven die willen uitbreiden! Immigranten die zich bemoeien met het debat rond de toekomst van onze landbouw? Die brengen er in hun eigen land al niets van terecht. Ze zijn trouwens niet mee met de technologische vooruitgang hier. Ze lopen achter. Wij moeten hen gaan helpen in hun eigen land, dan zouden ze niet naar hier moeten trekken omwille van de honger.”

Wervel ziet het anders. Wat dacht je anders? Vele immigranten hebben immers een gezond landbouwbedrijf moeten achterlaten, op de vlucht voor geweld. Soms hebben ze kennis van landbouwpraktijken, die interessante toepassingsmogelijkheden hebben die aansluiten bij onze realiteit. Er zijn zelfs allochtonen die een opleiding landbouw volgen in Vlaanderen!

Vanuit het idee dat er wél dialoog mogelijk is over de cultuurgrenzen heen, organiseert Wervel een aantal ontmoetingen en dubbelinterviews met allochtone en autochtone

boeren en koks. Ze brengen je een verhaal van uitwisseling, innovatie, samenwerking en exotische smaken van bij ons!

In het boek *De smaak van diversiteit* brengen we je het verhaal van de gekleurde volkstuin-tjes, exotische kruiden, diversiteit in aardappeltelers, traditionele granen van hier en van Ethiopië, de Guatemalteekse bonen van eigen bodem, de stille dromen van allochtone boeren bij ons. Met enkele begeleidende recepten geven we je een voorsmaakje van de landbouw van de toekomst.

Don't walk on the grass, love it!



Roza Pizzo Giovanni kwam voor Wervel injera, teff-pannenkoeken, maken

Teff (*Eragrostis tef*) betekent letterlijk verloren graan. In het Engels noemt men het ook wel 'Love grass'. We kwamen er mee in contact via een veevoederhandelaar die nu al lupine promoot om voeders mee samen te stellen, die zelf experimenteert met kemp en met oude spelt, en nu dus ook met teff.

Het is een heel oud graan. Het werd zelfs aangetroffen in een piramide uit het jaar 3359 voor Christus. De dag van vandaag staat er in Ethiopië alleen al meer dan 1 miljoen hectare. Men maakt er desempennenkoeken van: *injerra*.

We konden het niet laten om het te proeven... Dus kwam Roza Pizzo Giovanni op het adviserend planningsweekend voor ons injera maken.

Dit is haar verhaal: “Dit is injera, ons plat brood. Injera is teff, water en desem. In Ethiopië duurt het drie à vier dagen om de desem

te bereiden. We eten dit in Ethiopië twee keer per dag of soms drie keer, ook als ontbijt. Ik kan hier geen teff vinden, dus vraag ik er altijd van Ethiopië. In Engeland wordt veel teff ingevoerd, maar als ik daar teff bestel, is die heel duur.

Wij hebben drie soorten teff. De goedkope teff is donker. De zwarte teff is de teff van de arme mensen. Daarnaast is er een bordeauxkleurige teff en ten slotte de witte: de rijke mensen eten altijd de witte kwaliteitsteff.”

“Heb je er nooit aan gedacht, om hier samen met andere landgenoten, teff te telen?”

“Ja, maar dat is echt moeilijk. Toevallig heb ik een goede ervaring met de integratiedienst. Maar wij zijn Afrikanen en het is niet makkelijk om dat hier te doen.”

Ze voegt er een kippensaus aan toe: “Die eten we altijd op feesten. In Ethiopië eten we het heel pikant, maar hier gebruik ik meer tomaten en maar een koffielepel chili. Bij de saus gebruiken we Ethiopische boter. Wat maakt deze boter zo speciaal? De koeien krijgen ander voeder. Ze eten ook tijm.” En ze wijst nog op een paar andere details: “De boter wordt ook gekookt, nooit rauw gebruikt. Dan voegen we kruidnagel, kaneel, koriander en basilicum toe. En deze schotel is zelfgemaakte kaas met spinazie en kruidenboter, en dat is spinazie. Die schotel daar is linsensaus met curry en boter. Geniet ervan!”

In Kessel-Lo aten we dus even globaal bij het

lokale denken over onze strategie.

Dat overkomt iedereen wel eens... Maar is dat wel zo ?

Patrick De Ceuster

Vernieuwend(e) boeren

Otto Willem Eleveld heeft een akkerbouwbedrijf van zo'n 125 hectare in Hooghalen. De omvang maakt het mogelijk om het bedrijf in z'n eentje te bewerken en dat wil hij graag zo houden. Naast aardappelen, suikerbieten, maïs, graszaad, koolzaad, spinaziezaad en gerst verbouwt hij de laatste jaren ook teff.

“We zijn daar in 2002 met twaalf telers mee begonnen”, zegt Eleveld. “Het ging toen om slechts één hectare per boer. Als zaadteler sta ik open voor nieuwe ontwikkelingen en ik was wel nieuwsgierig naar dit product. In 2003 hebben we een grote sprong gemaakt. We hebben toen 620 hectare teff verbouwd met negentig telers. Ook het jaar daarop breidden we nog weer uit, maar vorig jaar bleef het aantal hectares beperkt en ook dit jaar maken we een pas op de plaats. Dat is nodig om eerst de opgebouwde voorraad weg te kunnen werken. Het gaat om een nieuw product en dan heb je toch wel zo'n drie tot vijf jaar nodig om de markt te kunnen veroveren.”

Otto Willem Eleveld is enthousiast over de eigenschappen van teff, dat in de winkels ligt onder de naam Eragrain. “Het wordt in Ethiopië al meer dan 5000 jaar gegeten, maar is nooit elders geteeld. Wetenschappers leggen verbanden tussen de dagelijkse consumptie van teff en het nagenoeg ontbreken van



bloedarmoede, botontkalking en diabetes in Ethiopië. Vooral consumenten die heel bewust met hun voeding bezig zijn, zoals sporters, glutenintolerante consumenten, natuurvoedselliefhebbers, mensen met een gewichtsprobleem en diabetici waarderen de bijzondere eigenschappen van teff. Het is een verrijking voor de markt van gezonde producten. En omdat teff glutenvrij is, zijn vooral consumenten die geen gluten verdragen blij met teff.”

De teff-telers in Noord-Nederland hebben zich verenigd in NV-Teff. Eleveld is lid van de directie. Het Assens bedrijf Soil and Crop Improvement controleert het verbouwen, verwerken en vermarkten van teff in Europa. Via een contract met de Ethiopische autoriteiten wordt een deel van de winst op de verkoop van Eragrain-producten in Ethiopië besteed aan het verbeteren van de landbouw en de

voedingsindustrie. Zo zorgt de westerse consument via Eragrain voor een bescheiden bijdrage in het verminderen van de hongersnood en het verbeteren van de inkomenspositie in Ethiopië.

En hoe zit het met de inkomenspositie van

de boeren die hier teff verbouwen? Otto Willem Eleveld is daarover positief. “Uiteindelijk moet teff de boeren meer opleveren dan de gangbare granen. Teff heeft weinig meststoffen nodig en kent ook weinig ziektes. We zijn nog bezig met een veredelingsprogramma om het product beter af te stemmen op de Nederlandse omstandigheden. Uiteindelijk zal het een lucratieve teelt voor de Nederlandse akkerbouwer blijken te zijn. Maar we hebben nog wat tijd nodig. We investeren op basis van goede verwachtingen van de markt. Als we het areaal teff gaan uitbreiden, komen in eerste instantie alleen de reeds aangesloten



“Teff of Love grass is een verrijking voor de markt van gezonde producten.”

telers daarvoor in aanmerking, want die hebben ook de moed gehad om in het product te investeren.”

Lukas Koops

Dit artikel is overgenomen uit de Nederlandse Nieuwsbrief Noorderbreedte

Pawpaw en lupine eindelijk uit de illegaliteit, maar niet vezelhennepe



Op vraag van Wervel, gesteund door Belgische landbouworganisaties en enkele grootwarenhuizen, neemt de federale overheid eindelijk cruciale stappen om lupine en pawpaw te legaliseren voor menselijke consumptie.

Sinds het in voege treden van de wet op plantenbereidingen in 1997, uitgevaardigd door toenmalig minister van volksgezondheid Colla, waren verschillende vruchten en zaden plots illegaal op de markt. Het werd zelfs verboden beukenootjes te verkopen of boragie-bloemetjes in de ijsblokjes te serveren. Zowat alle bakkers stonden plots buiten de wet tot minister Aelvoet in 2000 onze zondagse maanzaadpistoleetjes opnieuw uit de illegaliteit lichtte. Voor de bakkerij-industrie

kon er blijkbaar nog een toegeving van af om niet-bittere lupine te verwerken in gebak, maar de biologische quiche met lupine of de Portugese tremçoos bij het bierje bleven tot nu toe kost voor outlaws.

Terwijl de ons omringende landen volop experimenteerden met zoete lupine als alternatieve proteïne (de Nederlandse overheid had er onlangs zelfs 6 miljoen euro steun voor over), was België het enige land waar die niet-toxische lupinezaden gewoon verboden waren, behalve in wafels, koekjes en veevoeder. Daar komt nu dus verandering in.

Ook pawpaw krijgt groen licht van minister Onkelinx. Pawpaw is een tropische vrucht met mango-banaansmaak die zonder veel problemen hier kan worden geteeld. Momenteel staan er een 1000-tal bomen in België. Alle delen van de boom, met uitzondering van de rijpe vrucht, bevatten acetogeninen, die licht toxisch zijn. Voor biologische productie is de boom uiterst geschikt. Van de schors wordt zelfs een biologisch plaagcontrolemiddel gemaakt. Het onderzoek hier rond is veelbelovend: misschien levert het de grondstof voor geneesmiddelen tegen kanker.

Maar in onze aanvraag stond nóg een plantensoort. Eén die zelfs geen toxinen bevat: vezelhennepe. Dat klinkt taai om te eten, maar de pioniers die nu vezelhennepe telen, zouden het uiterst voedzame zaad en de lekkere olie

graag vermarkten, naast de vezels die industriële verwerking vereisen. Ook hier is België het enige land dat zo'n een wettelijk verbod kent. Zelfs in de conservatieve VS mogen hennepzaad en -olie vrij verkocht worden.

Wervel deelt het standpunt van het Ministerie van Volksgezondheid dat spacecake niet in de winkelrekken thuis hoort. Maar als de Europese Commissie, de Ministers van Landbouw en de federale politie een duidelijk onderscheid maken tussen THC-houdende hennep en vezelhennepe, waarom dan niet de Minister van Volksgezondheid? Waarom wordt deze teelt uit ons aanvraagdossier gelicht en bestempeld als ‘te gevoelig’? Twee ministers op rij gaven ons dat antwoord. Wij hadden graag een wetenschappelijk advies van de plantencommissie gehad, zoals dat met andere aanvragen gebeurt.

Hennepe is cruciaal in de ontwikkeling van een landbouw die CO2 vastlegt en die minder landbouwchemicaliën wil gebruiken. Daarom ook ondertekenden Boerenbond, ABS, Bioforum, FWA en Fugea mee deze aanvraag. Wervel eist een algemene vrijstelling voor het gebruik van vezelhennepe in voeding, vezelhennepe die trouwens door de gewestregeringen al in het veld gecontroleerd is op het lage THC-gehalte.

Patrick De Ceuster



Bijen en bijenteelt in Vlaanderen (en Europa) Een situatieschets

Het voorjaar komt eraan en het is bang afwachten voor de imker of alle bijenkasten weer wakker worden. Niet wegens de iets koudere winter, want deze insecten kunnen gemakkelijk temperaturen tot -20° C overleven door hun ingenieus systeem van samen in een tros overwinteren: ze kruipen van binnen naar buiten in deze tros en verbruiken hierbij eigenlijk heel weinig energie.

Nee, het bange afwachten zit hem eerder in het volledig verdwijnen van sterke volken na de winter. Dikwijls zijn deze kasten bijna volledig leeg gevlogen. Een fenomeen dat de laatste 8 jaar meer en meer voorkomt in alle uithoeken van Europa. Ieder jaar worden

klimaat, de vervuiling van ons milieu, het gebruik van pesticiden, bestaande parasieten, nieuwe bijenziekten, slechte verzorging door de imker, ... De ene verklaring is al aanvaardbaarder dan het andere maar soms gaan verklaringen ook iets te kort door de bocht.

De varoa als bedreiging

Er zijn toch een aantal duidelijke feiten. Zo komt al een 20- tal jaar een Aziatisch spinnetje voor in onze bijenkolonies, de *Varoa destructor*. Deze mijt is door de jaren heen naar hier afgezakt. Waarschijnlijk door scheeps-transporten waar zwermen in verstopt zaten. Misschien ook door hommelnesten die inge-

de honingbij en kan zich daar zeer snel vermenigvuldigen. Alleen kan onze Europese bij er niet tegen optornen. Daarom zijn er menselijke ingrepen nodig om de parasiet onder controle te houden. Het is zeker dat de parasiet een grote verdachte is in dit verdwijningsverhaal. We moeten wel opmerken dat deze parasiet vijftien jaar geleden ook al massaal aanwezig was in de bijenvolken en dat er zelden hele bijenvolken verdwenen.

De bestrijding van de *Varoa destructor* is moeilijk. Er is een chemische werkwijze maar dikwijls is er het probleem van resistentie. Chemische stoffen gebruiken om een natuurproduct te leveren lijkt mij ook geen zo'n goed

idee. Er zijn ook een aantal technische maatregelen die de populatie mijten kan doen verminderen. Men kan het darrenbroed wegsnijden waar heel veel *Varoa*'s in geboren worden. Het maken van kunstzwermen die een broedloze periode hebben, helpt ook en er wordt ook geëxperimenteerd met het verdampen van organische zuren.

Of zijn milieu en klimaat verklarende factoren ?

Volgens heel wat Franse imkers zou de oorzaak van het verdwijnen te wijten zijn aan de coatings en ontsmettingsmiddelen van het zaaigoed in bijvoorbeeld de maïsteelt. Om ervoor te zorgen dat bepaald zaaigoed niet opgegeten wordt door

vogels of vroegtijdig gaat schimmelen, worden ze chemisch behandeld met aviciden en fungiciden. Die stoffen zouden terug te vinden zijn in het stuifmeel van de maïs. Door stuifmeelschaarste in september vliegen onze bijen hier massaal op. Het verhaal doet de ronde dat de winterbijen daardoor hun



Al een 20- tal jaar komt een Aziatisch spinnetje voor in onze bijenkolonies, de *Varoa destructor*. Foto: Bart Vandepoele

daarover enquêtes gehouden door de verschillende imkerverenigingen om de mogelijke oorzaken op te sporen. Maar een precies antwoord komt er eigenlijk niet.

Heel wat vermoedens worden geopperd: het

voerd werden om aan bestuiving te doen. Ook door te ijverige imkers die teeltmateriaal meebrachten uit andere streken om betere rassen te hebben.

Die mijt legt zijn eitjes in de broedcellen van

oriëntatievermogen zouden verliezen en niet meer thuis geraken. Wetenschappers zijn het er zeker niet over eens en er zijn inderdaad imkers die naast maïsvelden wonen en toch geen sterftegevallen hebben. Merkwaardig is wel dat heel wat van deze stoffen in Frankrijk toch van de gewasbescherminglijst geschrapt zijn.

Een andere oorzaak zou het klimaat kunnen zijn. De winters zijn in onze streken de laatste jaren behoorlijk zacht. Te hoge omgevingstemperaturen zorgen er echter voor dat winterbijen (die normaal zes maand leven terwijl zomerbijen maar zes weken leven) heel wat energie verliezen door in de wintermaanden buiten te komen. Zo missen ze in het vroege voorjaar kracht om het nieuwe broednest te verzorgen.

Bij recente onderzoeken vond men ook verschillende virussen op de honingbij. Die waren er vroeger ook al, maar door het gebrek aan vitaliteit van de bij hebben ze waarschijnlijk een grotere impact op de kolonie.

De imkerij is op experimentele basis op zoek naar de juiste behandeling. Sommige ingrediënten zijn geschikt, andere niet. Soms is er ook verwaarlozing en te weinig opvolging bij oudere imkers of onvoldoende hygiëne bij het vervangen van onder andere waswafels, ramen en kasten. Dat kan ook iets verklaren.

Dan is er nog het milieu zelf: de bijenweide. De bijenweide wordt er zeker niet groter op in de woestijn van monoculturen. Zelfs in de grasweide zijn jammer genoeg nog weinig bloemen te bespeuren. Misschien is de chemische vervuiling van ons milieu (lucht, water, bodem,...) er ook niet op verbeterd. Anderen denken dan weer aan GSM-masten.

En wat brengt de toekomst ?

Al is er ook licht aan het eind van de tunnel. Er komen meer natuurgebieden en er wordt meer gezorgd voor de berm. Heel wat stadstuinjes zijn rijk aan verscheidenheid en de koolzaadteelt (met alle voors en tegens) schept nieuwe kansen voor het bijenverhaal.

In elk geval is het verdwijnen van tal van bijenvolken natuurlijk te wijten aan een samenloop van factoren. Maar het is eigenlijk wel erg dat wilde honingbijen die niet verzorgd worden door een imker, weinig tot geen overlevingskansen meer hebben in de natuur. Als we de honingbij als graadmeter van de milieukwaliteit mogen beschouwen, gaat het eigenlijk niet zo goed.

Bovendien is de imkerij in Vlaanderen voornamelijk een hobbyimkerij, die in de laatste 10 jaar bijna gehalveerd is: van 5000 naar 3000 imkers). Daarbij spelen een aantal factoren een rol:

- veel oudere imkers hebben geen jonge opvolgers
- bijen worden niet meer getolereerd in woonwijken
- imkers vinden moeilijker een standplaats
- er zijn voorlopig weinig hoopgevende vooruitzichten die het aantrekkelijk maken te investeren in materiaal.

BIJEN en HONING : vroeger was het anders !

Ooit ging het beter met de bijenteelt. Daarvan getuigen heel wat sporen uit het verleden.

De bijenkorf werd vaak gebruikt als symbool van spaarzaamheid en zuinigheid (denk aan het logo van verschillende spaarkassen): honing gold als bijzonder waardevol. En al heel vroeg werd er likeur gemaakt van de honing, mede met name.

Toen imkerden imkers anders: de eerste bijenhouders vingden enkel zwermen in korven en slachtten jaarlijks alleen de zwaarste korven om de honing te oogsten. Die korven werden meestal gemaakt van roggestro en werden ingesmeerd met modder, leem of mest.

In deze streken kregen bijenverenigingen al snel de naam 'Ambrosiusgilden', naar de Heilige Ambrosius van Milaan. Want zijn toespraken waren zoet als honing, heette het, omdat er boven zijn wieg een zwerm bijen had gevlogen die honing in de mond

van de baby had laten druppelen. Heel wat imkerverenigingen nu zijn trouwens meer dan 110 jaar oud . In de Provincie Antwerpen bestonden er in de 18e eeuw zelfs meer dan 57 dergelijke bijengilden . En toevallig of niet was ene Jeroom Haerens (1870-1956), norbertijn van Averbode, van 1935 tot 1949 voorzitter van de Koninklijke Belgische Bijebond was . Hij was ook op internationaal niveau actief .

Nog wat weetjes tot slot. In de jaren '30 werden bijenvolken per trein opgestuurd naar de drachtvelden. Ze werden bijvoorbeeld in Veurne op de trein gezet en in Kalmthout afgeladen om de heide te bevliesen. Zo belangrijk waren bijen trouwens dat de Vlaamse imkers tijdens de WO II van de Duitsers gratis blauwe suiker (die niet voor menselijke consumptie bedoeld was) kregen om hun volken tijdens de winter te voederen. En de imkerboeken die in de jaren '40 geschreven werden, blijken zo goed onderbouwd dat ze nu nog steeds als naslagwerk kunnen dienen.



De oude postkaarten met bijenkasten die ooit te koop aangeboden waren op het internet, getuigen dat het houden van bijen courant was.



In Limburg, waar de honingbij in de fruitteelt een zeer duidelijke economische functie heeft, wordt aan de alarmbel getrokken. Er zijn te weinig bijen voorhanden om de bestuiving van het fruit te garanderen. Lovenswaardig is wel dat bijenteelt in sommige tuinbouwscholen weer wordt opgenomen als vak. Heel wat plaatselijke imkerverenigingen doen moeite om jonge mensen op te leiden tot bestuivingimker. Ze trachten sterke volken te kweken door extra suiker en eiwitten te voeren.

Hoopgevend en mooi is ook de kracht van een paar honderd imkers die geboeid blijven door het wonder van het bijenleven en het niet willen opgeven! Ze zoeken naar oplossingen. Ze brengen mensen samen in verenigingen en proberen samen te werken met universiteiten en onderzoekscentra. Dit jaar werd door de Vlaamse regering zelfs steun toegezegd voor verder onderzoek.

Bart Vandepoele
bart_vandepoele@telenet.be



Voor wie interesse heeft om met bijenteelt te beginnen, worden er diverse cursussen opgezet.
www.honeybee.be en www.konvib.be.



Co-existentiedebat.

Fedis en Bemefa in de clinch over ggg-vrij mengvoeder

"Fedis is verontwaardigd over de eenzijdige beslissing van Bemefa om zich niet langer te houden aan de zogenaamd 'ggg-vrije' norm voor diervoeders", zegt gedelegeerd bestuurder Dominique Michel. De federatie van de distributiesector onderzoekt "alle mogelijke middelen" om een einde te maken aan deze situatie. De mengvoedersector reageert verontwaardigd.

In 2001 stelde Bemefa een lastenboek op dat criteria vastlegde voor de productie en levering van ggo-gecontroleerde mengvoeders. Die bevatten minder dan 0,9 procent ggo-bestanddelen ten gevolge van accidentele besmettingen. Eind 2007 werd dat lastenboek opgeschort door de mengvoedersector. "Eén monster op drie leverde een overschrijding op van de wettelijke norm", zegt Dejaegher. "Op die manier werd het onmogelijk om dat lastenboek op een geloofwaardige manier te handhaven".

Begin vorig jaar startten Bemefa en Fedis een dialoog op om een alternatief lastenboek uit te werken. Die alternatieven zijn gebaseerd op maatschappelijk verantwoorde diervoederstromen, waarbij criteria zoals ontbossing en arbeidsvoorwaarden in rekening genomen worden zonder dwingende eisen te stellen op het vlak van ggg's. Begin dit jaar werd deze aanpak formeel voorgelegd aan de distributiesector.

"Fedis spreekt zich absoluut niet uit voor of tegen genetisch gemodificeerd voedsel. Maar wij vinden wel dat het niet aan de mengvoederfabrikanten is om keuzes te maken over de plaats die genetisch gemodificeerd voedsel in het dagelijkse leven zal krijgen. Die keuze komt de consument toe", aldus Michel. Fedis heeft in een brief aan Bemefa laten weten dat haar beslissing om die reden "onaanvaardbaar" is.

Bemefa benadrukt dat de consument zijn keuzevrijheid wel degelijk behoudt. "Wel is het zo dat ggo-gecontroleerde mengvoeders enkel geproduceerd kunnen worden in speciaal daarvoor uitgeruste productie-eenheden die uitsluitend dergelijke grondstoffen gebruiken", zegt Dejaegher. "Die volledig gescheiden productie heeft uiteraard een forse meerprijs tot gevolg. Slechts een zeer beperkt aantal productie-eenheden in ons land heeft zich in dit aanbod gespecialiseerd".

De mengvoederfabrikanten wijzen er tot slot op dat een deskundige van Fedis vorig jaar onderschreven heeft dat de productie van ggg-gecontroleerde mengvoeders een volledig gescheiden productie vereist. Wat de maatschappelijk verantwoorde dierstroom betreft, hoopt Bemefa dit jaar reeds 100.000 ton gecertificeerde soja te kunnen invoeren.

Bron: Vilt, 10/02/2009

Wat kost dat eigenlijk GGO-tracering in het veevoeder?
In het jaarverslag van Bemefa vinden we de berekening terug:
De GGO-controle kost 7 cent voor een kilo biefstuk,
27 cent voor een kilo varkensgebraad.

Zware kost?

Voor het verslag van de hoorzitting ggo's in Vlaams Parlement, zie katern in deze krant en <http://www.landwijzer.be/nieuwsbrieven/hoorzitting-verslag.html>
Voor de toespraken van onze studiedag over alternatieve eiwitbronnen in het Vlaams Parlement, zie www.wervel.be (eiwitten van de toekomst)



Een nieuwe rubriek in de Wervelkrant: **luis in de pels**. Dat is Wervel in zijn 19-jarig bestaan altijd geweest. Maar de laatste jaren zit Wervel aan tal van onderhandelingstafels en dreigen we salonfähig te worden. Daar worden we toch regelmatig voor gewaarschuwd.

Daarom deze rubriek. We willen wel degelijk het verschil maken aan tal van tafels en ontmoetingen, maar we willen de luis niet vergeten, laat staan: ze doodtrappen. Wie ongezoeten haar/zijn gedacht wil uiten, zonder schrik te moeten

Ons voedsel wordt weer goedkoper

Maandag 19 januari 2009 | Bron: Belga

De winkelprijzen van onder meer melk, boter, yoghurt, ijs, aardappelen, olijfolie en vruchtensappen zijn in december gedaald. De verwachting is dat de voedselprijzen in 2009 verder zullen dalen. Er zijn ook uitzonderingen: rijst wordt bijvoorbeeld duurder. Dat schrijven maandag de kranten *Gazet van Antwerpen* en *Het Belang van Limburg*.

De daling is opmerkelijk, omdat de prijzen van levensmiddelen een jaar geleden nog overal piekten. Vooral de prijzen van zuivel- en graanproducten stegen toen fors, tot 20 procent. Goede oogsten,

overproductie en de economische malaise zorgen nu voor verlichting in de portemonnee.

Door de kredietcrisis geeft de consument minder uit, wat automatisch tot een vraag- en dus een prijsdaling leidt. 'De auto-industrie of een chemiereus kan bij een vraagdaling een maand de productieband stilleggen, maar een boer kan zijn koeien niet een maand niet melken. Met als gevolg dat wij snel met een overaanbod zitten, wat de prijzen doet keldereren', zegt Anne-Marie Vangeenberghe van de Boerenbond.

Gesignaleerd door Joris Vanwalleghem

Het prijzenobservatorium, een pleister op een houten been

Op 23 mei 2008, midden in de periode van grote prijsstijgingen, probeerde de regering de gemoederen te sussen met de oprichting van een prijzenobservatorium: een comité zou opgericht worden om gegevens te verzamelen en te analyseren. Dat alles om de concurrentie te verbeteren, en om prijsafspraken en kartels te verhinderen. In dat 'onafhankelijk' comité (soms wordt het ook 'wetenschappelijk' genoemd) gingen professoren zitten en mensen die al voor de overheid werkten: - de Nationale Bank, het Planbureau, de FOD Economie - dat vroeger het ministerie van Economische Zaken heette - en de Centrale Raad voor het Bedrijfsleven. Die specialisten konden putten uit de gegevens die al grotendeels voorhanden waren.

Maar door de afschaffing van de prijzencontrole in 2003 zijn niet langer alle gegevens beschikbaar. Tot 2003 lag de prijs van een hele reeks producten en diensten namelijk vast. Het ging onder meer om bepaalde geneesmiddelen, instellingen voor bejaardenopvang, kabel-tv, watervoorziening, gas en elektriciteit, vervoer per taxi en sommige broodsoorten. Eerst Marc Verwilghen en later Fientje Moerman zetten de aanval in tegen die maatregelen die de consument normaliter moeten beschermen - vanuit de liberale optiek dat het marktmechanisme moest spelen - en zij slaagden erin.

In die situatie rijst de vraag of de regering hier niet het warm water opnieuw wou uitvinden. In elk geval mochten we snel resultaten verwachten. Acht maand later is daar maar weinig van te merken.

Als testcase werd een eerste studie over de evolutie van de **melkprijzen** gemaakt. Volgens minister Van Quickenborne werd er niets onregelmatigs vastgesteld bij de zuivelindustrie en de grootdistributie; maar dat werd meteen tegengesproken door de kleine boerenorganisatie ABS (Algemeen Boerensyndikaat). Er werden nog meer plannetjes gemaakt, allen zonder resultaat.

Ondertussen zijn de grondstoffen danig in prijs gedaald: de boer krijgt voor zijn tarwe, zijn aardappelen, zijn melk, zijn varkensvlees, ... weer evenveel of nog minder dan een jaar geleden. Heeft u daar iets van gemerkt? Geen wonder dat de zuivelfabriek Campina vorig jaar een winst boekte van 19 miljoen euro.

Maar een aantal producten die de boer aankoopt, zijn wel serieus in prijs gestegen: proeistoffen, voeders, ... Het is zo erg gesteld dat sommige boeren hun maïs op de velden laten staan omdat het dorsen duurder is dan de waarde van de maïs. Aan de andere kant daalt de prijs van de voeders - dikwijls op basis van maïs - bijna niet.

Hetzelfde gebeurt met de **broodprijs**. Die werd vrijgelaten op 1 juli 2004 'om de concurrentie te verbeteren en op termijn te komen tot een prijsdaling'. We weten dat net het omgekeerde gebeurde. De situatie werd zo erg dat de Vlaamse Bakkersvereniging een boete kreeg voor prijsafspraken en voor het aanzetten tot prijsverhogingen. Toen al was duidelijk dat de stijgingen niet het gevolg konden zijn van de toen gestegen prijs voor graan en brandstof.

Dat heet het "**mosseffect**": tussenpersonen en grootdistributie verhogen de prijzen op het moment van schaarste of speculatie en laten die prijzen niet meer dalen als de producentenprijs gedaald is.

Op die manier is het prijzenobservatorium totaal nutteloos: de boeren hebben er niets aan want zij werken weer voor zowat de kostprijs en voor de meesten is het duidelijk dat de regering aanstuurt op 'groei en verdwijnen'. En de consument ziet al evenmin echte prijsdalingen. De groothandel vaart er wel bij. Voor Van Quickenborne en de meeste politici is de kous daarmee af.

Het is spijtig dat de vakbonden en de consumentenorganisaties niet in staat blijken om deze vertoning aan te klagen. Want waar zitten zij?

Rik De Coninck,
rikdeconinck@hotmail.com



Wervel bestaat 20 jaar!



Begin 2010 is het 20 jaar geleden dat Wervel ontstond. Luce Mussche, sinds kort overgrootmoeder en altijd een beetje moeder van Wervel geweest, blikt terug en kijkt vooruit. Luce kwam tot volgend sprookje.

Er was eens een vrouwtje dat woonde aan de rand van een klein bos. Ze woonde daar met haar man en hun vier kinderen. Vele kinderen en grote mensen liepen er binnen en buiten. Het was er steeds een gezellige drukte, ze bakte soms zelf brood en ook al eens een lekkere taart of cake, waar iedereen gek op was.

Ook ging ze soms hier en daar naar mensen luisteren om ze te verzorgen en om lief en leed te delen. Maar om gezellig bij zichzelf te blijven speelde zij, hoe eigenaardig ook, graag met poppen en zelf maakte ze plezierige popjes of kabouters voor haar kleinkinderen. Ze verzamelde ook leuke oude spulletjes, mooie prenten, blikken dozen, poppen, beren, kaarten en nog veel meer, maar steeds met afbeeldingen van spelende kinderen. Daar was ze erg op gesteld en ze genoot er stiekem van diep in zichzelf het kindje te bewaren en te verzorgen dat ze nog steeds was.

Tot er op een dag toch iets gebeurde dat haar verschrikkelijk boeide. Het was een man die sprak over vrede. Ja, dat kon ze wel begrijpen, maar hij sprak over "vrede eten". Hoe kon dat nu? Hoe was dat in Godsnaam mogelijk? Iemand die vrede kon eten, daar lag het vrouwtje 's nachts wel wakker van. Ze kon wel veel begrijpen, maar dat was wel een brug te ver voor haar. Gelukkig was ze heel nieuwsgierig. Ze besliste dat ze die man toch eens wou ontmoeten om van hemzelf te vernemen hoe je nu vrede kon eten. Naarmate ze meer vernam, schrok ze wel wat van hoe het er allemaal aan toe ging in boerenland, hoe mensen die het land bewerkten en voedsel verbouwden, het moeilijker en moeilijker kregen om de eindjes aan elkaar te knopen en maand na maand rond te komen. Dit was voor haar een grote zorg, want zijzelf was grootgebracht op een weliswaar kleine boerderij, maar ze was zelf nooit iets te kort gekomen, zelfs niet in tijden van oorlog. Haar moeder en vader maakten zelf kaas en bakten brood van hun eigen graan dat ze gingen malen bij de mulder op een eindje lopen van het huis. Ze hadden ook koeien, schapen, kippen, konijnen, duiven, fazanten, eenden en zelfs één mooi paard, een Brabander. Dat was nogal iets. Af en toe, als vader wat tijd had, mocht ze eens op dat paard zitten. Dat vond ze toen geweldig, als een krik bloosde ze toen van geluk.

Maar nu werd ze uit haar gemijmer over vroeger gerukt, toen die man weer begon te vertellen over dat gigantisch probleem. Ze was er kapot van. Die man sprak haar aan, want het was precies alsof hij op zoek was naar een ster die hij van op afstand volgde en die boven een bepaalde plaats bleef hangen.

Maar daar bleef het niet bij. In haar geest ontpopte zich de gedachte om niet bij de pakken te blijven zitten, maar om er iets

mee te doen. Ze besloot om daar verder aandacht aan te schenken. Maar haar plannen werden als het ware doorkruist. In haar dromen vernam ze dat er in het heelal een kind zijn intrede wilde doen. Maar zijzelf was al te oud om nog zelf een kindje te baren. Uiteindelijk ontdekte ze dat ze plots grootmoeder zou worden. Wat was dat schrikken! Maar omdat het vrouwtje zelf veel van kinderen hield, was dat geen groot probleem. Ze nam het er eigenlijk gewoon bij, ze was vooral blij om het nieuwe leven dat zijn zorgen zou meebrengen, maar ook veel vreugde en blijdschap. Het werd een prachtige baby en zo apart, dat hij alle herten stal en iedereen onderwees door zijn onbevangingheid om van iedereen te houden. Wat een leven, zeg! Dat was pas interessant. Het kind groeide op en speelde en maakte iedereen blij. Ze herinnerde zich nog levendig: op een dag, toen ze bezig was met kippen te pluimen, zei het driejarige kleinkind: 'Oma, je mag geen kippetjes doden, die leven ook graag!' Daar schrok het vrouwtje zo van dat ze alles liet vallen en nooit nog een vinger uitstak naar een kip.

Het vrouwtje viel van de ene verbazing in de andere. Toch bleef die man die over "vrede eten" sprak, haar bij. Ze trok later met hem en nog iemand anders een jaar lang op om boeren te ontmoeten die het zo moeilijk hadden, om naar hun verhaal te luisteren en hun moed in te spreken. De gedachten aan de dagen van weleer bleven opwellen: hoe het vroeger bij haar thuis was, hoe zij had genoten van al die lekkere spijzen die haar ouders elke dag voorschotelden/ ter tafel brachten. Toch bleef het niet alleen bij dagdromen. Ze sloot zich aan bij een groepje dat aan dit probleem wilde werken, voor de boeren die het alsmoer moeilijker kregen. Ook andere mensen deden mee en plots stonden ze daar met een schaar van gelijkgestemde zielen die niet zo goed wisten wat of waar beginnen. Door het feit dat iedereen op



ieps

dezelfde golflengte zat, kwam er iets op gang, tot grote vreugde van het vrouwtje en de hele groep. Dat groepje werd 'Wervel' gedoopt. Het werd in de wieg gelegd op een rustige en mooie plek, het gebedenpaleis. Daar kwam de nieuwgeborene tot bloei onder het zorgzame oog van een van de inwoners van het paleis.

Het werd een boeiende tijd voor het vrouwtje. Ze moest een evenwicht vinden tussen thuis, kindjes, boeren, enz, maar ze was er best tevreden mee. Met haar magisch stokje kon ze alles goed regelen. Het kleine kindje was ondertussen ook al 19 jaar oud en was een flinke vrouw geworden. Straks zou ze zelf trouwens een kindje krijgen. Tjonge, tjonge, het vrouwtje wist niet meer waar de tijd gebleven was. Die had haar blijkbaar ingehaald want hoe ouder ze werd, hoe minder tijd ze had. Het boerenprobleem heeft ze met de groep niet kunnen oplossen, maar ze heeft het een stukje mee in leven gehouden zodat er nu veel mensen over spreken en er proberen iets aan te doen. Ze heeft ook boeren ontmoet die bewust voor gezonde voeding zorgen en met liefdevolle handen aan een betere wereld bouwen voor de komende generaties. Ja, het vrouwtje heeft heel veel geleerd en aan de lijve ondervonden, hoe alles mooi in mekaar steekt. Alles lijkt wel met alles verbonden, in het goede, maar ook waar het moeilijk gaat en dingen gebeuren die moeilijk aanvaardbaar zijn. Zo hield ze ook contact met mensen ver weg. Het feit dat die het zwaar hebben en niet of moeilijk aan voedsel geraken, viel het vrouwtje enorm zwaar. Maar door naar het verhaal van die mensen te luisteren, opende zich een andere dimensie waar we het soms op deze aarde moeilijk mee hebben, maar die zo plots mooie dingen oplevert en onverhoopte wendingen.

Ja, het vrouwtje had nog veel te doen. Niet altijd werkelijk doen in de zin van handelen. Soms worden er ook dingen opgelost door niet te handelen. Dat was het grote mysterie waar het vrouwtje nog niet uit

was. Maar laat het nog voor haar een tijdje mysterie blijven, dacht ze, en ze wachtte rustig af wat de tijd - of geen tijd - voor ons doet. Gelukkig voor het vrouwtje moest ze niet alles oplossen: de tijd brengt alles op zijn tijd.

Zo bracht het vrouwtje haar dagen door met door de dingen heen te kijken die iedere dag op haar weg komen en zo haar dagen rijkelijk vullen. En ze leefde nog lang en gelukkig.

Luce Mussche
lusemussche@skynet.be



Klimaatverandering bedreigt voedselproductie in tropen

De gewasopbrengsten in de tropen dreigen tegen het eind van deze eeuw als gevolg van de opwarming van de aarde fors te dalen. Als er niet snel ingrijpende maatregelen genomen worden, dreigen voedseltekorten voor de helft van de wereldbevolking. Dat blijkt uit een studie van de universiteit van Washington.

De onderzoekers verwachten dat de hogere temperaturen in de tropen de opbrengst van maïs en rijst met 20 tot 40 procent zal doen dalen. Daarnaast heeft de opwarming ook een impact op bijvoorbeeld de bodemvruchtbaarheid, waardoor de productiviteit nog dieper kan wegzakken. "We moeten het hele landbouwsysteem herdenken", waarschuwt Rosamond Naylor van de universiteit van Stanford. "Het zal niet volstaan om nieuwe variëteiten te ontwikkelen. We moeten er rekening mee houden dat veel mensen zullen wegtrekken uit de streek waar ze vandaag nog grond bewerken".

Momenteel leven drie miljard mensen in tropische en subtropische gebieden. Binnen honderd jaar zal dat aantal bijna verdubbeld zijn. Het gebied in kwestie strekt zich uit van het zuiden van de VS tot het noorden van Argentinië en van het noorden van India

tot het zuiden van Australië. Heel Afrika bevindt zich in deze kwetsbare zone.

Verwacht wordt dat de temperatuur de komende decennia in tropische zones minder snel zal toenemen dan elders in de wereld. Maar omdat de gemiddelde temperatuur er veel hoger is, zal de opwarming van de aarde in deze gebieden toch een grotere impact hebben op de landbouwproductie. De meeste mensen die er wonen, moeten rondkomen met minder dan twee dollar per dag en zijn voor hun inkomen in grote mate afhankelijk van de agrarische sector.

Een recente studie van de universiteit van Washington heeft bovendien aangetoond dat de fauna en flora in de tropen zich minder makkelijk aanpassen aan temperatuurschommelingen, omdat ze die tot hertoe nauwelijks gekend hebben. "Een reden te meer om heel snel onderzoek op te starten dat moet uitwijzen op welke manier we deze bedreiging het best aanpakken", zegt Battisti. "Je kan alles laten gebeuren en vervolgens de gevolgen ondergaan, ofwel kies je ervoor om de wijzigingen netjes te plannen".

Bron: VILT, 17/01/2009



DONDERDAG VEGGIEDAG

Over EVA,
vegetarische voeding en
de voordelen ervan



In deze rubriek laten we telkens een organisatie aan het woord die Wervel sympathiek vindt...

Bij EVA kan je terecht voor alles en meer over vegetarische voeding. Ze verleidt je om op een gezonde, praktische en lekkere manier minder vlees te eten. Je kan vegetariër worden, maar minder vlees (en vis) eten is ook al geweldig!

EVA voert nu campagne om Vlamingen alvast één dag per week van vlees en vis af te helpen, met haar campagne Donderdag Veggiedag.

Meedoen aan Donderdag Veggiedag heeft veel voordelen:

Je verwent je smaakpapillen

Door een dagje vegetarisch te eten ontdek je nieuwe, heerlijke en kleurrijke ingrediënten uit alle hoeken van de wereld. Thuis experimenteren in de keuken of buitenshuis nieuwe gerechten proeven: er gaat hoe dan ook een nieuwe wereld voor je open.

Je zorgt voor je lijf en je lijn

Door evenwichtig vegetarisch te eten, krijg je veel vitamines en mineralen binnen en minder schadelijke dierlijke vetten en cholesterol. De kans op hart- en vaatziekten, suikerziekte en overgewicht daalt. Een beetje minder vlees is meteen dus een uitstekende zet voor je gezondheid.

Je redt de planeet

Door een jaar lang vegetarisch te eten op donderdag, verminder je je broeikasuitstoot evenveel als wanneer je 1.250 km met de fiets zou rijden in plaats van met de auto. De darmgassen en mest van runderen bevatten immers veel broeikasgassen. Bovendien worden er wouden weggekapt voor graasland en veevoeder. Minder vlees eten is dus een opkikker voor het klimaat, voor de ijsbeer (en heel veel andere dieren) en voor het regenwoud!

Je helpt andere mensen

De wereldwijde veeteelt gebruikt veertig procent van al het graan ter wereld, maar levert veel minder voedsel op dan wat erin gaat. Voor één kilogram rundvlees is zeven à tien kilogram graan nodig. Zo is er minder graan beschikbaar voor mensen, tegen hogere prijzen. Meer vegetarisch eten betekent ook water sparen. De productie van één kilogram rundvlees kost 15.000 liter water.

Je spaart dieren

Een gemiddelde Belg eet tijdens zijn leven ruim 1800 dieren: 891 kippen, 42 varkens, 5 runderen, 789 vissen, 7 schapen, 43 kalveren, 24 konijnen en ander wild. Plus een derde van een paard. Bijna allemaal brachten ze hun korte leven door in de intensieve veeteelt. Als je één keer per week vegetarisch zou eten, spaar je ruim 250 dieren tijdens je leven.

Minder vlees eten heeft dus niets dan voordelen. Wees gerust, we hebben het helemaal niet gemunt op boeren en slaggers. De evolutie naar een meer plantaardige samenleving gebeurt rustig en langzaam, en we hebben respect voor elk beroep en ieders broodwinning. Meer nog: minder vlees kan ook beter vlees impliceren, en een betere prijs voor de mensen die ons voedsel produceren.

Wat heb je verder nog aan EVA?

EVA geeft informatie via haar websites, haar maandelijkse en wekelijkse nieuwsbrieven, en haar driemaandelijkse glossy magazine. Ze organiseert grote evenementen met BV's en pers, kleinschalige kookcursussen en 'Koken op Kot'-sessies voor studenten. EVA kookt op veggiecafés en gastronomische diners. Ze geeft lezingen over veggieonderwerpen en organiseert bijeenkomsten voor (toekomstige) ouders. EVA levert tips and tricks voor grootkeukens, en handige en leuke tools voor leerlingen.

EVA wordt gedragen door een zotte bende vrijwilligers en enkele hardwerkende medewerkers, verenigd in vijf lokale groepen. Zij organiseren elk jaar tientallen interessante, leuke, diepzinnige, ontspannende of smakelijke activiteiten.

Tobias Leenaert

Je kunt EVA leren kennen. Neem eens een kijkje op de website en ontdek er handige recepten, tips en achtergrondinformatie.

EVA
Vegetarisch Infocentrum/Bibliotheek
Sint-Pietersnieuwstraat 130
9000 GENT
09/329.68.51
info@vegetarisme.be
www.vegetarisme.be
www.donderdagveggiedag.be



Zijn boeren arm?

Louvain-la-Neuve, 11 december 2008

Het siert de Belgische Vereniging voor Landbouweconomie dat ze het thema armoede op de agenda zet. Het siert de landbouweconomisten dat ze zich niet tevreden stellen met de vaststelling dat de inkomens van landbouwersgezinnen in de meeste Europese landen gemiddeld hoger liggen dan die van andere beroepsgroepen. Ze bekijken ook de verdeling van dat gemiddelde en stellen vast die verdeling bij landbouwersgezinnen schever is. Dat wil niet zeggen dat er naast rijke ook minder rijke landbouwersgezinnen zijn. Wel dat er ook zijn die, in vergelijking met de levensstandaard in het geheel van de bevolking, tot de armen kunnen worden gerekend. De statistieken die zo iets met cijfers aantonen, zijn niet zo duidelijk. Gegevens over bedrijfsgrootte, opbrengsten, belastingsaangiften, boekhouding bevatten over- en onderschattingen, vermelden niet hoeveel personen van het bedrijfsinkomen moeten leven.

Het is ook niet nodig op de statistieken te wachten. De meest inslaande inbreng op het symposium was die van Riccy Focke van de vzw Boeren op een Kruispunt (www.boerenopeenkruispunt.be). Dat heeft in zijn tweejarig bestaan gemiddeld één nieuwe aanmelding per werkdag gekregen. Dat is wel een betrouwbaar cijfer, al levert dat geen betrouwbare statistische gegevens op. Want het moet al erg zijn voor boeren hulp vragen. Nochtans kan het iedereen overkomen. Als de aankooprij van het veevoeder of de verkoopprijs van de melk met enkele centen stijgt, betekent dat meteen tienduizenden euro verlies. Naast financiële zijn er ook nog juridische, technische, psychologische en gezondheidsrisico's. Die vormen geen reden om

meteen te stoppen, maar wel om af en toe eens stil te staan bij vragen zoals: kan ik of kunnen wij met ons tweeën alles alleen aan? Met name: veld, stal, administratie, belasting, enzovoort. Het probleem bij die vraag is dat alle hulp van buiten moet betaald worden. Als je een legale Poolse arbeider 7,90 euro betaalt, mag je al content zijn als je zelf, netto omgerekend, 5 euro verdient. Als je een expert raadpleegt, bedraagt diens ereloon, per uur omgerekend, gemakkelijk twintig keer meer. En toch kan een boer er profijt uit halen om op tijd met een onafhankelijke deskundige zijn of haar bedrijf door te lichten. Veeleer dan bijvoorbeeld te wachten tot je bank je komt vertellen dat jij de enige bent die zijn schulden niet kan aflossen, terwijl het iedereen kan overkomen en ook overkomt. Het is dan zaak alle mogelijkheden te onderzoeken: vergroten of verkleinen, specialiseren, verbreden, enzovoort tot en met op tijd stoppen.

Stoppen? Dat is het sociale drama van de blijvende achteruitgang van het aantal "landbouwbedrijven" dat achter de statistieken zit. En er is altijd wel een "economische" reden om die te ondergaan: hetzij een micro-economische reden zoals de rendabiliteit, hetzij een macro-economische zoals de stijgende grondstofprijzen, de financiële crisis en de depressie. De boeren zelf ondergaan dat alles. Moeten de grote boerenorganisaties en de overheid zich daar ook bij neerleggen? Uit de zaal kwam het antwoord dat de grond van het kwaad niet meer of niet minder is dan het liberalisme. Tijd om op het vlak van het beleid het roer om te gooien. Mooi gezegd. Maar hebben de landbouweconomisten die hier samen zitten, een alternatief én kunnen ze dat verkocht krijgen aan de beleidsmakers?

PB

Zoeken naar de culturele creatievelingen

Antwerpen, 12 december 2008

Ja, veertig procent. Dat was het besluit van een onderzoek dat de Katholieke Hogeschool Leuven uitvoerde in opdracht van Bioforum, Fair Trade Max Havelaar en Vredeseilanden.

Dat weten we dan weer. En waarom moesten we dat weten? Omdat de opdrachtgevers wilden weten of ze hun marketing-pijlen konden richten op die "cultural creatives". Wie dat zijn? Dat hadden de opdrachtgevers zich twee jaar geleden op een vorig congres laten uitleggen door de Amerikaan Paul Ray die de term heeft gelanceerd. Wat hij ermee bedoelt en hoe dit onderzoek ermee omging, is te vinden op www.culturalcreatives.org en www.bioforum.be

De Wervelkrant lezen, is geen criterium, maar er is veel kans dat wie de Wervelkrant leest ook oog heeft voor milieu, spiritualiteit, wereldproblemen, enzovoort. We behoren dus tot de potentiële consumenten van bio en/of fair-trade. Vanuit Wervel zouden we er ook korte voedselketen willen bijvoegen, maar het onderzoek heeft dat niet in het vizier genomen.

De vraag die op dit congres aan de orde was, luidde: welke knelpunten ondervinden we om onze bio, fair trade, enz. producten in het winkelkarretje of de boodschappentas te krijgen van diegenen die wij als culturele creatievelingen aanspreken. Zonder dat die zich trouwens van dat etiket bewust zijn. Volgens het onderzoek was de prijs het grootste knelpunt. Eerste aandachtspunt voor de marketing is dus het prijsverschil uitleggen. Dat ligt bovendien niet zo hoog. Jef Geldof,

Het congres vond plaats in een overigens monumentale eetzaal van het bewaarde deel van het Centraal Station in Antwerpen. Ook dat was cultureel creatief: iedereen kon met de trein komen. Het was een voorsmaakje van nog meer toekomstige initiatieven om de oude of nieuwe infrastructuur van stations te gebruiken voor "duurzaam" vergaderen, eten en winkelen.





voorzitter van Oxfam Fair Trade in België, rekende bijvoorbeeld voor dat het kleine prijsverschil voor fairtradeproducten niet zo veel uitmaakt. Ten eerste bedraagt dat prijsverschil gemiddeld maar 10 %. Ten tweede gaat in een gemiddeld budget slechts 12% naar voeding. Wie een vierde van de voeding fair trade koopt, wat veel is, besteedt 3% van zijn of haar inkomen aan fairtradevoedingswaren. Als je daarvoor 10 % meer betaalt, kom je bij een meeruitgave van 0,3 %. Hoe cultureel creatief moet je zijn om daartegenover de meerinkomst van de boeren

in de ontwikkelingslanden te stellen die een vierde tot een derde bedraagt? En een soortgelijke berekening zou je kunnen voorleggen voor bio- of korteketenproducten. Overigens zijn die eigenlijk niet te duur. Het zijn de gangbare producten die te goedkoop zijn. Want in de prijs daarvan is geen rekening gehouden met milieuschade, gebruik van wegen, enz.

PB

Fair trade deint uit via fair-tradegemeenten

Derde internationale conferentie in Lyon, 6-7 februari 2009



Bewoners van Northhampton, één van de ondertussen vele fair-trade-towns, tonen trots hun spandoek.

Vanuit Groot-Brittannië, waar nu zowat 400 *fair-trade towns* bestaan, verspreidt het actiemodel van fairtradegemeenschappen zich nu met een goede 200 in West- en Noord-Europa en enkele in Noord-Amerika. In fairtradegemeenten (1) ondersteunt de plaatselijke overheid (2) de verkoop en (3) het verbruik van producten van eerlijke handel met het Zuiden en is er (4) een trekkersgroep die er voor zorgt dat (5) de inwoners daarover geïnformeerd zijn.

Naast de vijf internationaal afgesproken criteria, hanteert de actie in Vlaanderen een zesde criterium: duurzame productie en consumptie van lokale voedingsproducten (<http://www.ikbenverkocht.be>). Dat past uiteraard perfect in de Wervel-zienswijze, zoals ze ligt vevat in de slagzin "Denk globaal, eet lokaal". Maar moest die duurzame consumptie en productie zo nodig als criterium opgenomen worden voor de titel van fairtradegemeente? En waarom doen andere landen het dan niet? In de wandelgangen van de ontmoeting in Lyon waren daarover twee meningen te horen.

Eén. Schoenmaker blijf bij je leest, je kunt niet alle problemen van deze wereld in één keer opnemen. Een pionier in de eerste *fair-trade town* Garstang, Bruce Crowther, die veearts is, krijgt dikwijls de vraag waarom hij dan niet opkomt voor het dierenwelzijn. Ik kan nog een hele resem dingen opnoemen, antwoordt hij dan, waarvoor ik kan opkomen, maar beoordeel me alstublieft op wat ik doe en niet op wat

ik niet doe. Dus alle respect voor het zesde criterium, maar laten we eerst wat we doen, al goed doen.

Twee. We hebben wel degelijk oog voor de plaatselijke landbouw en voeding in eigen land en gemeente. En we passen die graag in een breder geheel in. Dat lijkt vooral de Franse aanpak te zijn, zowel in kleine als in grote steden. Op de vorige bijeenkomst in Brussel was er een "maire adjoint", zeg maar schepen van Tours, dit jaar die van Lyon en van Boulogne Biliancourt. Alle drie zijn ze bevoegd voor duurzame ontwikkeling en die zien ze niet louter als beperking van milieuvervuiling, zoals nota bene in Vlaanderen nogal eens het geval is. Van die duurzame ontwikkeling maken zowel duurzame voeding en landbouw als fair trade deel uit.

Brengen we in Vlaanderen dan toch de duurzame voeding en landbouw ter sprake in de fair trade, dan kan dat nuttig zijn als een voorzet in de hoop dat het thema overgenomen wordt door andere *cultural creatives* en in een samenhangend beleid. Het kan de berg niet schelen hoe je hem beklimt.

De conferentie was vooral begaan met de geografische verspreiding, met verbreding van betrokkenen en van doelpubliek. Ze keek ook zuidwaarts. Van de drie vertegenwoordigers uit het Zuiden, kwamen er twee met een voorstel om ook bij hen *fair trade towns* te vormen, met de nadruk op productie voor de uitvoer via fair trade naar het Noorden. De derde was Diego Andrade Ortiz die voor Vredeseilanden-Ecuador werkt. Hij ging een stap verder: we moeten ons in het Zuiden niet blind staren op uitvoer naar het Noorden. Hij had een paar pakjes koffie mee voor de Ecuadoraanse markt, compleet met Max Havelaarlabel en in het land gebrand, gemalen en verpakt. Hij had ook een oproep voor de fairtradebeweging in het Noorden: beperk jullie eerlijke handel niet tot eerlijke invoer. Je kunt ook eerlijk uitvoeren. Dat zal ook maar een nichemarkt zijn, zoals jullie eerlijke invoer uit het Zuiden er een is. Als die beide niches elkaar vinden, is er meer kans dat ze de internationale vrijhandel in zijn geheel echt vrij kunnen maken. Met andere woorden: uit de greep van de WTO (Wereldhandelsorganisatie) halen. Dan pas wordt de internationale én nationale handel echt eerlijk.

PB



De omslag: welke ?

Antwerpen 16 januari 2009

Groeien tot de laatste druppel ... ? Wie de puntjes aanvult met "petroleum", stapt mee achter de vlag van "transitie". Wie de puntjes niet direct invult, maar de groei zelf in vraag stelt, komt bij een meer radicale ommekeer terecht. En dan past "omslag" beter. Dat was dan ook de vlag waarachter een paar honderd Nederlanders en Vlamingen naar het Provinciehuis van Antwerpen trokken.

Na een eerste treffen in Tilburg was dit een tweede plenaire zitting, georganiseerd door het Nederlandse Platform voor Duurzame en Solidaire Economie (DSE) en het Vlaams Overleg voor Duurzame Ontwikkeling (VODO). Nadat in Tilburg was verklaard dat er iets grondigs moest veranderen, werd nu gezocht naar hoe dat moest gebeuren. Er is heel wat gebrainstormd, geworkshopt en gepaneld. Dat wordt nu allemaal herkauwd door experts (en hopelijk ook door de lid-organisaties van de koepels én van hun leden). En volgend jaar wordt in Tilburg weer naar de grote lijn gezocht. Die lijn kun je wel in drie woorden weergeven: *efficiency* (meer baten en minder kosten), *sufficiency* (genoeg!) en *solidarity* ((her)verdeling). Maar hoe doe je dat? Keuzes dringen zich op:

- Nog meer statistieken maken of meteen de voetafdruk verlagen?
- Op de trein van de economische relance springen met bijvoorbeeld steun aan de auto-industrie als ze iets properdere auto's produceert of onvoorwaardelijk kiezen voor hernieuwbare energie?
- De aanbod-economie aanzwengelen of een vraag-economie op gang trekken?
- Een paar dingen, zoals landbouwproducten uit de Wereldhandelsorganisatie (WTO) halen of de W(F)TO (met de F van 'free' voor vrijhandel) omvormen tot WFTO (met de F van 'fair' voor eerlijke

handel) zodat fair-trade geen niche meer is, maar de regel wordt.

- Consumenten aanmanen, voorlichten, overtuigen, om te consuminderen of de bestellingen van overheidsdiensten verduurzamen?
- De vervuiler laten betalen (met het gevolg dat wie kan betalen voort kan vervuilen) of de vervuiler beletten te vervuilen?
- Duurzame producten labelen, subsidiëren (zoals spaarlampen), of niet-duurzame verbieden (zoals gloei-lampen)?
- Duurzame ontwikkeling in een veelheid van normen, reglementen en controle vastleggen of ze in de grondwet opnemen (zoals op voorstel van Bart Martens in België is gebeurd – zodat bijvoorbeeld de provincie Antwerpen de invoer van een bepaalde soort palmolie kon tegenhouden.)?
- Bij het mensenrecht eigendom zweren of de voorkeur geven aan het goede gebruik van bv. grond?
- Minder nemen en/of meer geven?

Kunnen we eigenlijk nog wel wachten? Is er nog wel tijd voor praten, democratie, participatie? Delicate vraag. Had China zijn één-kindregel democratisch waar kunnen maken? In het geluid-, licht- en luchtgeïsoleerde auditorium van het Antwerpse Provinciehuis weerklonk steeds weer de vraag: wat vinden de mensen hierbuiten? De autobestuurders op de Mechelsesteenweg, de koopjesjagers op de Meir, de politici en de beleidsmakers op de verdiepingen hierboven?

We zaten inderdaad weer eens – bijwijlen gezellig – bij elkaar met professionele en gepensioneerde gelijkgezinden. Een beetje op een eiland (zie de boekbespreking *Van eiland tot wereld* in dit nummer). Want crisis of niet, terrorisme of niet, oorlog of niet, klimaat-chaos of niet, het leven gaat voort. Iemand vroeg: waar zitten de jongeren? Het antwoord is: aan het werk of op school. Ze kunnen alsnog inhaken via www.economischegroei.net. Er is onder meer een elektronische nieuwsbrief *Groeistuij*.

Paul Beghin
paul.beghin@emails.be



Dirk Barrez pleit voor een menselijke samenleving

Van Dirk Barrez kennen we bij Wervel vooral het boek en dvd *Koe nummer 80 heeft een probleem*, waarin hij, net als wij (de film was een EU-project met o.a. partners als Vrede-eilanden en Wervel), op zoek gaat naar een nieuwe "Dageraad over de akkers. Zijn nieuwe 'eiland-wereldboek' is ruimer. Terecht. Want ook onze visie op landbouw is ingebed in een bredere visie op de samenleving. En we weten ook dat zo'n samenleving niet kan tot stand komen op een eiland.

Pala

De naam van zijn eiland ontleent Dirk Barrez aan Aldous Huxley's (anti-)utopische roman *Island*. Dat boek van 1962 is een roman. *Van eiland tot wereld* is dat niet. In het utopiegenre sluit het dichtster aan bij *Utopia* van Thomas Morus, dat het ene aspect na het andere beschrijft: oorlog, bestuur, religie, voedsel, gezin, enzovoort. Maar er komen geen generaals of moeders met gezichten en namen in voor. Ook Dirk Barrez beschrijft in acht delen verschillende aspecten van de samenleving. Opvallend daarbij is dat de economie een ruime plaats toebedeeld krijgt. Vier van de acht delen zijn eraan gewijd. Barrez heeft Karl Marx begrepen, meer bepaald het economisch determinisme: zorg er in je utopie voor dat de economie niet alleen (economische) meerwaarde voortbrengt, maar let er vooral op dat die ook tot welvaart leidt en dat die welvaart goed verdeeld wordt én dat ze het basiskapitaal, de natuurlijke hulpbronnen, niet om zeep helpt.

Als we dat laatste even op de landbouw toepassen, betekent dat: erosiebestrijding, biodiversiteit, eigen zaad, enzovoort. Let wel, die toe-



passing komt in het boek niet aan bod. En dat zou een punt van kritiek kunnen zijn: dat dit boek niet concreet genoeg is. Dat was ook mijn eerste indruk, maar daar valt toch wat op af te dingen:

- Een maatschappijcriticus die te concreet wordt, wordt daarop afge-rekend en afgeschoten. Dat is wat met Ivan Illich is gebeurd, toen hij te concreet werd over het onderwijs.
- Hier en daar staan toch tamelijk concrete voorstellen, zoals een mondiale rechtbank of een mondiaal minimum- én maximumloon.
- Als je voor democratie en participatie pleit, kun je niet alles vooraf dicteren ("dictatuur").
- Dirk Barrez roept op tot discussie: zie www.pala.be.

Brussel

Het Pala-eiland van Huxley is niet alleen een utopie, die beschrijft wat een auteur hoopt, maar evenzeer een anti-utopie, die aangeeft wat een auteur vreest. Barrez houdt het bij de utopie, enkele nieuwsberichten niet te na gesproken.. Wel komen tegenkrachten indirect aan bod in de probleemstelling, maar de "wereld buiten Pala" blijft buiten beeld, wat het toekomstperspectief betreft. Worden er in Davos, G8 en G20, WTO niet tegelijkertijd plannen voor de toekomst gesmeed? En is er geen CIA-agent, maffioso of terrorist in de zaal? Maar goed, je kan niet alles ineens zeggen en dit boek is ook geen roman.

Er staan enkele lezenswaardige bladzijden in het boek over Brussel, meer bepaald over de verloederende van de hoofdstad van Europa, met een oproep voor een sociaal en ecologisch woonbeleid. Maar wat

is "Europa" van plan met Brussel? Een vraag die we ons bij Wervel ook eens moeten stellen, nu we, kantoor houden in Mundo-B (www.mundo-b.org), tezamen met gelijkgezinde organisaties.

Palagangers

Het boek is opgebouwd als een verslag van een conferentie van altermondialisten op het fictieve eiland Pala. Per thema kunnen we luisteren naar opinies. Die monden telkens uit in een resolutie. Hier en daar staan fictieve nieuwsflitsen, hetzij utopische, zoals een succesvolle staking, hetzij anti-utopische, zoals een overstroming. De Palagangers komen vanuit de hele wereld. Ze worden kort voorgesteld en brengen lokale verhalen aan. Dat fleurt de tekst op. De resoluties zijn uiteraard zakelijk en nogal abstract, met hier en daar toch een meer concreet voorstel.

Om de twee tot vier bladzijden staat er een *one-liner*. Er is een uitgebreide inhoudstafel, een register, geen bibliografie.

De opbouw en de opmaak van het boek liggen in de lijn van de ondertitel: een appel voor een menselijke samenleving. Je hoeft niet van voren naar achteren te lezen en alles voor waar aan te nemen. Als je maar meedenkt. De utopische verbeelding aan de macht. Hopelijk.

Paul Beghin

Dirk BARREZ, *Van eiland tot wereld: appel voor een menselijke samenleving*, EPO, 2008, 254 bladzijden.



Wervellezers reageren positief op enquête

Op redactievergaderingen was al vaker het idee geopperd dat we bij de lezers eens konden polsen of zij tevreden zijn over de huidige Wervelkrant, of zij suggesties hebben, of kritiek. 'Feedback' – of terugkoppeling dus. Zij leverde 'food for thought' op: stof, of nee, voedsel ter overweging.

De Wervelredactie heeft immers niet zo veel contact met haar lezers. Ze stuurt haar Wervelberichten maar de wereld in – en hoopt dat die gelezen worden. Dat merkt ze soms wel, maar niet zo vaak. Terwijl overleg en uitwisseling een en ander kunnen openbaren. Zoals ook deze keer.

In eerste instantie tevredenheid. De lezers lezen, al is het selectief, gestuurd door eigen keuzes of prioriteiten, gehinderd door tijdsgebrek of door een overmaat aan lectuur. De Wervelkrant werkt alvast informerend, vooral over landbouw in wereldperspectief en vanuit een kritische hoek. Maar vaak ook inspirerend: nieuwe projecten worden voorgesteld en de informatie blijkt best bruikbaar voor bijvoorbeeld mensen in het onderwijs. En soms is de krant ook motiverend: de milieumens vindt er voldoende aandacht in voor het milieu om door te gaan, de landbouwer voor zijn vak en zijn moeilijkheden, de consument voor zijn voeding. En de 'Boerenstoel' brengt de mens, boer en boerin zelf vooral, dichterbij.

Qua thematiek komt er weinig kritiek: de keuzes blijken in de smaak te vallen en verantwoord te zijn. Eén kritische bedenking kwam binnen: kan Afrika meer uit de verf komen en milieu explicieter aan bod komen? Wij onderzoeken die mogelijkheid, maar Brazilië krijgt het leeuwendeel van de aandacht door de sojakwestie, die op haar beurt gelinkt is met landbouw en consumptie. Driemaandelijks lijkt net perfect: niet te veel en genoeg om bijdetijds te kunnen reageren op een en ander uit de actualiteit.

De vorm lijkt in de smaak te vallen. Kleur bijvoorbeeld hoeft niet, maar mag. Ook de stijl scoort blijkbaar goed. Nog te overwegen is een woordenlijst bij moeilijke artikels – wat we nu spontaan al eens doen in een voetnoot – of eventueel een samenvattinkje als er een behoorlijk technisch stuk verschijnt. Een paar lezers wijzen toch op de geëngageerde stijl en pleiten voor een meer journalistieke. We overwegen een combinatie van beide door bijvoorbeeld polemische aspecten los te koppelen van bijvoorbeeld informatie. Maar natuurlijk is en blijft Wervel een organisatie met een missie en dus een engagement. Wervel wil zeker een punt maken van degelijke, niet tendentieuze informatie, maar heeft toch een eigen kijk. Het wordt allemaal niet zo expliciet deel van de redactielijn, maar we nemen het mee in gedachten.

En tot slot: de uitnodiging om te reageren zette lezers ertoe aan in hun pen te klimmen of via de telefoon te reageren. Opvallend, ook tijdens het bellen: het enthousiasme, de interesse, de bereidwilligheid die je onder de oppervlakte voelt. Telkens ontwikkelde zich een rustige uitwisseling.

Jan Glorieux

Drukkerij Ignace Wils of hoe een drukker duurzaam wordt

Wervel werkt sinds kort samen met drukkerij Wils. Die streeft niet gewoon naar milieuvriendelijkheid maar duurzaamheid: 'voortdurend innoveren en streven naar een duurzamer drukproces', met als belangrijkste drijfveer daarbij respect voor mensen, het milieu en de omgeving. Om dat nog duidelijker te maken naar de buitenwereld deponeerde het bedrijf zijn merk: De Duurzame Drukker.



Wat onderscheidt jullie van andere drukkerijen?

Onze belangrijkste troef is onze open communicatie met klanten, leveranciers en medewerkers. Ons team kent zijn vak door en door en is ook thuis in de nieuwste technieken. Zo kunnen we ervoor zorgen dat ons drukwerk onmiddellijk in het oog springt.

Oké, maar jullie deponeerden het merk 'De Duurzame Drukker'. Waarom kozen jullie voor die naam en niet iets als 'de groene drukker'?

De Duurzame Drukker staat voor heel wat, maar de eerste kerngedachte is het voortdurend streven naar manieren om het drukproces duurzamer te maken. Maar 'duurzaam' omvat voor ons de focus op ecologie én op mensen. Maar beiden hangen onlosmakelijk samen. Onze keuze voor een sterk alcoholreducerend tot alcoholvrij drukproces heeft een positief effect op het milieu en op de werkplek van onze drukkers en het hele team. We zijn trouwens op korte tijd geëvolueerd van een innoverende B2B-drukkerij (...) naar een 'groene' drukkerij in een groene omgeving en we kozen ervoor om de aandacht voor mens en omgeving in het geheel te integreren.

Werken jullie alleen voor een bepaald soort groepen of bedrijven?

Zeker niet. Zowel bedrijven, organisaties als scholen zijn klant bij ons. We leveren hun een totaalpakket aan kwaliteitsvol drukwerk en denken met hen mee, van het eerste idee tot de realisatie en verzending.

Waarom was 2008 voor jullie een scharnierjaar?

We hebben de drukkerij in het najaar van 2008 sterk uitgebreid met een nieuwe productieruimte en een nieuwe drukmachine: Heidelberg XL 75, 5 kleur met lak en perceptor. We hebben tijdens het bouwen ook

zoveel mogelijk aandacht besteed aan het milieu. We weten dat een aantal zaken nog milieuvriendelijker konden, maar hebben keuzes moeten maken in het kader van de beschikbare tijd om het gebouw klaar te hebben en het financieel budget. Het gebouw werd in elk geval sterk geïsoleerd, we hebben het dak klaargemaakt voor de installatie van zonnepanelen en recupereren tijdens koude dagen de warmte van de drukpersen. In de zomer zullen we de drukkerij een aantal graden kunnen afkoelen met een energiebesparend koelsysteem.

In september behaalden we ons FSC-certificaat CU-COC-809718-CY: ons papier komt dus uit als duurzaam gecertificeerde bossen. Voor ons was het een belangrijke stap. We begeleiden klanten bij hun papierkeuze en adviseren graag FSC-papier. We kennen de mogelijke bedenkingen, maar we zien het als onze taak om mensen even te laten stilstaan bij papier en de herkomst ervan. In oktober startten we het proces om De Duurzame Drukker als merk te deponeren. Zo willen we onze drijfveer, de focus op mens, milieu en omgeving, naar de buitenwereld toe kenbaar en duidelijker te maken. In november namen we het gebouw en de drukpers in gebruik. In december werden we laureaat van de PLUS PRIJS voor ons maatschappelijk verantwoord ondernemen, de open communicatie met onze medewerkers, klanten en leveranciers, én voor het betrekken van het hele team bij de verschillende domeinen van de bedrijfsvoering.

Waarom zoveel aandacht voor de mensen in jullie productieproces?

We zijn er ons van bewust dat het de mensen zijn die het bedrijf dragen. Innoveren en investeren in machines is ontzettend belangrijk om te kunnen groeien, maar je hebt wel een sterk team nodig. Een team dat machines, computers, systemen, ..., beheerst en kan

bedienen, maar een goed team is meer dan de som van alle teamleden. Leden van een goed team versterken elkaar, spuiten ideeën, geven de toekomst mee vorm, ... We kozen voor een professionalisering en objectivering van ons personeelsbeleid door in een diversiteitsplan te stappen en zitten in een lerend netwerk 'Competent met je talent' van RESOC Mechelen en Kempen. Ons opleidingsbeleid kreeg meer vorm en wordt verder uitgediept in 2009. We versterkten onze contacten met GRAFOC en een aantal scholen in functie van opleiding en onderwijs. Want mensen zijn altijd weer de motor van een bedrijf, in casu van dit bedrijf.

Maar jullie trekken de lijn door op nevenaspecten van het bedrijf, begrijpen we.

Ja, hoor, er zijn een aantal zaken waar we zelf ondertussen bijna niet meer bij stilstaan, omdat ze al zo ingeburgerd zijn... We hebben een chemieloze CTP-installatie en drukken met vegetale inkt. We maken ook gebruik van milieuvriendelijke onderhoudsproducten, wasmiddelen en zeep. En we schenken onze gasten graag een kopje fairtradekoffie of frisdrank.

Hebben jullie dan nog plannen voor de toekomst?

Natuurlijk, we zullen blijven streven naar mogelijkheden om het proces duurzamer te maken. We bekijken het nog efficiënter verbruik van middelen en producten, het opnieuw gebruiken van verpakkingen, meer groen in de omgeving, een waterdoorlatende oprit voor de nieuwe productieruimte, de installatie van de zonnepanelen... Ideeën en plannen genoeg!

Interview: Luc Vankrunkelsven

En ? ... ooit al nagedacht
over **sparen** bij Triodos Bank

Triodos Bank
de duurzame bank

Geef gerust een seintje !

Paul Pals afgev. agent
CBFA 101327 cB 055/425692
Nieuwpoort 4, 9660 Brakel
pals.opdebeek@scarlet.be



LUKEMIEKE
Vegetarisch
Restaurant - Traiteur

Vlamingenstraat 55
3000 Leuven

Tel.: 016/22.97.05

Fax: 016/22.43.63

Open elke werkdag
van 12.00-14.00u en 18.00-20.30u

- biologische vleespakketten van eigen fokkerij voor puur natuur rundvlees
- natuurhoning en honingkaarsen,
- allerhande honingprodukten
- boerderij borduringen, droog-creaties en allerhande Bio-boerderij-producten
- eieren, groenten en fruit

Biologische Zorgboerderij
De Boere Zakdoek

Nispenseweg 87
4709 RR Nispen
(N-Brabant, Nederland)
Tel: 0031- 165-365137
Fax: 0031-165-364127

openingsuren: van maandag t/m
zaterdag van 13.00 tot 16.30 uur

Agenda

25 maart basisgroep Oost-Vlaanderen
29 maart verhuis Wervelkantoor

17 april internationale boerenstrijddag; vormingsmoment agroforestry
22 april dag van de aarde; basisgroep Oost-Vlaanderen
25 april lesgeversdag KAV
26 april ecofietstocht in Deinze; groep Oost-Vlaanderen
29 april boerentoeeren school Ekeren

10 mei de Merodehappening in Tessenderlo
16 mei visiedag
27-28 mei Eihaseminarie in Aken

20 juni reis met boeren naar Guatemala, tot 2 juli
5 juli vrijwilligersverwendag

Andere data van allerlei groepsvergadering kan u bekomen
bij de provinciale aanspreekpunten. Meer activiteiten op www.wervel.be.
Voor de activiteiten en thema-avonden van Jawel!
bij Jan Thoelen (zie p.2).

PAJOTTENLANDER
Biologische fruitteelt, verwerking en handel

Pajottenlander staat voor natuurzuivere sappen, vers geperst, niet afkomstig van concentraten en zonder toegevoegde suikers. Appelen en peren afkomstig van hoogstamboomgaarden. Van grondstof tot eindproduct biologisch gecontroleerd. Onze producten zijn van de beste kwaliteit. Wij dragen zorg voor mens en milieu. Ontdek ons ruime assortiment en verkooppunten op www.pajottenlander.be