



## inhoud tassen

behoudens eventuele wijzigingen

### Bio groenten klein (8.5€)

Wortelen: België  
Cherry tomaat: de Lochting  
Groene selder: Belorta  
Komkommer: Belorta  
Champignon kastanje: Chamrova

### Bio groenten groot (14€)

Prei: de Lochting  
Tomaten: de Lochting  
Warmoes: de Lochting  
Courgette: Belorta  
Groene selder: Belorta  
Komkommer: Belorta  
Champignon wit : Braeckeveld

### Bio groenten en fruit maxi (13€)

Prei: de Lochting  
Tomaten: de Lochting  
Cherry tomaat: de Lochting  
Groene selder: Belorta  
Komkommer: Belorta  
Banaan  
Appel delbar  
Meloen

### Bio groenten en fruit mini (10€)

Wortelen: België  
Sla: de groene grond  
Cherry tomaat: de Lochting  
Groene selder: Belorta  
Komkommer: Belorta  
Banaan  
Ananas

### Fruit (10€)

Kiwi  
Druif victoria  
Appel delbar  
Meloen  
Pruimen

Aardappel bio : 2.5kg (5.54 €)

Ajuin bio: 3 kg (5.3€)

Alles van gecontroleerd  
biologische oorsprong

## Biologische landbouw in Europa groeit fors

Tussen 2002 en 2014 groeide het biologisch areaal in de hele EU van 5,6 naar 10,3 miljoen hectare. Het voorbije decennium werd er ieder jaar een extra 400.000 hectare biologisch bewerkt. Bijna zes procent van het totale landbouwareaal dat bewerkt wordt door bioboeren. De landen die dat aandeel opkrikken zijn Oostenrijk (19,3%), Zweden (16,5%), Estland (16,3%), Tsjechië (13,5%) en Italië (11,5%). Dit zijn de landen met het hoogste percentage biologische landbouwgrond.

De EU-lidstaten met het grootste percentage biologisch bewerkte grond zijn niet dezelfde als degenen die hoog scoren in totale oppervlakte. Dat zijn logischerwijze grote landen als Spanje (1,71 miljoen ha bio), Italië (1,38 miljoen ha bio), Frankrijk (1,12 miljoen ha) en Duitsland (1,03 miljoen ha). Tel daar nog Polen bij (0,66 miljoen ha) en je spreekt over 57 procent van het areaal dat bioboeren in Europa bewerken. De bio-gecertificeerde veestapel van de EU omvatte in 2014 in totaal 3,6 miljoen dieren.

In 2014 waren er meer dan 255.000 bioboeren actief. Ruim een vijfde van hen is een vrouw, maar in sommige landen is het ondernemerschap in de biosector meer gendergelijk: Letland (41%), Litouwen (33%) en Oostenrijk (31%). De sector heeft ook minder last van vergrijzing dan de gangbare landbouw: twee derde van de bioboeren is jonger dan 55 terwijl dat bij hun gangbare collega's slechts 44 procent is.

De markt voor bioproducten werd in 2014 op 24 miljard euro geschat, een groei van 7,4% in verhouding met het jaar voordien. Bio Zoekt Keten maakte een overzicht van de evolutie van de omzet op de belangrijkste markten van Europa. Uit die cijfers blijkt dat de grootste markt voor bioproducten in 2014 Duitsland was met een omzet van 7,91 miljard euro, gevolgd door Frankrijk met 5 miljard euro en het Verenigd Koninkrijk met 2,63 miljard euro.

Bron: Bioforum Vlaanderen en Vilt

## Meloensoepje met parmaham

### Ingrediënten:

1 cantaloupe meloen, 1 citroen,  
1 eetlepel honing, Snufje peper  
4 plakken parmaham,  
Blaadjes verse basilicum,  
100 ml water

### Bereiding:

Om de parmaham krokant te maken kun je hem op een bord met keukenpapiertje leggen en losjes afdekken met een ander keukenpapiertje. Zet vervolgens 50 sec per plak parmaham in de magnetron op de hoogste stand (900 watt). Voor de manier met de oven leg je de parmaham op een bakplaat met bakpapier en zet je hem ca 6 min in de oven op 200 graden. Snijd de meloen in vieren en verwijder de schil en de pitjes. Snijd het vruchtvlees grof en doe in de blender. Voeg het sap van de citroen, het water, honing, basilicum en een snuf peper toe en mix alles goed door elkaar. Giet het meloenmengsel in glaasjes of potjes en serveer met de krokante parmaham. Voor het allerlekkerste resultaat laat je het meloensoepje 2 uur goed koelen in de koelkast. Voor een vegetarische versie serveer je er wat knapperig brood bij.

