

### Biologische landbouw en het voeden van de wereldbevolking ...

Het is een vraag die heen en weer gegooid wordt tussen verschillende landbouwsectoren, terwijl het misschien niet altijd zo zwart/wit hoeft te zijn of enkel dient afgerekend te worden op pure opbrengsten ... Lees even mee wat onderzoekers erover publiceren na jaren van studie ... De metastudie "Organic Agriculture in the 21st Century" onderzocht veertig jaar van vergelijkend onderzoek tussen biologische en gangbare landbouw. Onderzoekers Reganold en Wachter keken in honderden studies wat de resultaten waren op het vlak van productiviteit, economie, milieu en maatschappelijke duurzaamheid. Hun conclusie: biologische landbouw speelt een belangrijke rol willen we de wereld in de toekomst voeden.

Biologische landbouw zou volgens critici inefficiënt zijn omdat er meer grond nodig is om even hoge opbrengsten te halen. Dat blijkt uit de studies niet altijd het geval. In heel droge omstandigheden, en met de klimaatverandering zal dat steeds vaker voorkomen, kan biologische landbouw zorgen voor grotere oogsten. Dat komt omdat biologische bodems beter in staat zijn om water vast te houden.

#### MILIEUWINSTEN

Op economisch vlak blijken die eventuele lagere opbrengsten niet zo'n probleem. Consumenten zijn bereid om meer te betalen voor bio, die hogere prijzen zijn volgens studies te verantwoorden, omdat een biologische boer bijdraagt tot een leefbaar milieu en de maatschappij zo een heleboel kosten bespaart.

Ook die milieuwinsten zijn voor de onderzoekers bewezen. Uit al die studies blijkt dat biologische landbouwbedrijven meer koolstof opslaan in de bodem, dat de bodemkwaliteit er beter is en dat ze veel minder te maken krijgen met erosie. Daarnaast beperken ze de bodem- en waterverontreiniging en halen ze de uitstoot van broeikasgassen naar beneden. Ook het energieverbruik is lager, omdat kunstmeststoffen en chemische bestrijdingsmiddelen niet toegelaten zijn. Die vragen immers veel energie om geproduceerd te worden. Biolandbouw zorgt tot slot ook voor een grotere biodiversiteit van fauna en flora en een grotere genetische diversiteit van gewassen.

#### DE WERELD VOEDEN

Wat de wereld voeden betreft, moet je volgens Reganold ook kijken naar de voedselverspilling en de distributie van voedsel. "Om dit moment produceren we op meer dan genoeg voedsel voor 7 miljard mensen, maar 30 tot 40 procent daarvan wordt verspild. Genoeg voedsel produceren is dus geen afdoend antwoord op deze problematiek."

In hun conclusie zeggen Reganold en Wachter dat biolandbouw ook niet op zijn eentje de wereld kan voeden. Wat er volgens hen nodig is, is een mix van systemen. Biologische landbouw moet volgens hen gecombineerd worden met andere innovatieve landbouwsystemen zoals agroforestry, geïntegreerde landbouw, gemengde bedrijven enzovoort.

Studie: Organic Agriculture in the 21st Century, John P. Reganold & Jonathan M. Wachter  
Zijn we er nu uit? Ik denk het niet ... Er komt nog wel wat ..

#### Bio groenten klein:

Prei: de lochting  
Wortelen: divers  
Champignon wit: chamrova  
Rode biet: divers  
Komkommer: België

#### Bio groenten groot:

Prei: de lochting  
Champignon wit: chamrova  
Rode biet: divers  
Komkommer: België  
Knolselder: België  
Courgette: Italië  
Warmoes: Frankrijk

#### Bio groenten en fruit maxi:

Pastinaak: de lochting  
Champignon wit: chamrova  
Komkommer: Belgique  
Knolselder: België  
Warmoes: Frankrijk  
Banaan: Dom. Republiek  
Avocado: Spanje

#### Bio groenten en fruit mini:

Wortelen: divers  
Champignon wit: chamrova  
Knolselder: België  
Venkel: Italië  
Warmoes: Frankrijk  
Mandarijn: Italië  
Kiwi: Italië

#### Bio fruit:

Banaan: Dom. Republiek  
Appel jonagold  
Appelsien moro: Italië  
Avocado: Spanje

**Aardappel raya:** 5 kg  
5.88€

**Ajuinen :** 3kg  
5.31€

Alles van gecontroleerd  
biologische oorsprong

#### Snijbietwafeltjes

Een bos snijbiet (na het verwijderen van de buitenste bladeren), 1 ei, 1 el bloem  
1 el havervlokken, 1 el sesamzaad (facultatief), Groene kruiden of peterselie (facultatief)  
100 g comté of parmezaan, Zout, Peper, 1 el olijfolie

Snijd het groen van de snijbieten in kleine stukjes. Laat ze slinken in een heel klein beetje water gedurende 5 minuten in een antikleefpan, onder deksel en op zacht vuur. Laat al het water verdampen en afkoelen.

Klop het ei met bloem, zout, peper, havervlokken, sesamzaad en groene kruiden (eventueel). Voeg de snijbieten toe, vervolgens de geraspte kaas, vermeng goed. Laat een half uur rusten. Verwarm tenslotte de olie in een pan en leg kleine porties van de bereiding met een lepel in de goed warme hete olie. Laat bruin worden en draai om tot ze gaar zijn, wat niet langer dan 5 minuten mag duren.

Past goed bij een lekkere rauwkostsalade!