

Des **informations complémentaires** sur les articles mentionnés peuvent être obtenues gratuitement auprès du Pôle Agro-alimentaire, **avec le formulaire-réponse en annexe** par Fax au n° 02/422.00.43.

Bijkomende informatie over de vermelde artikels in deze uitgave, kan bij de Pool Voeding aangevraagd worden, **met het antwoordformulier in bijlage** per Fax op nr. 02/ 422.00.43.

FOOD INFO SUR LE WEB

www.abe.irisnet.be/foodinfo

FOOD INFO OP DE WEB

FOOD INFO

N°37

Trimestriel – 4^{ème} édition 2005
Driemaandelijks : 4^{de} editie 2005

L'équipe de veille...
... à votre service

Roland Bourgeois
Responsable Pôle Agro-alimentaire
Verantwoordelijke Pool Agrovoeding

Pierre Van Antwerpen
Directeur Département Technologie & Projets Innovants
Directeur Departement Technologie & Innovatieprojecten

Fabiola Van der Voodt
Assistante Pôle Agro-alimentaire
Assistente Pool Agrovoeding

Philippe Therasse
Conseiller Technologique
Technologisch Adviseur

Erwan Le Guen
Conseiller Programmes Européens
Adviseur Europese Programmas

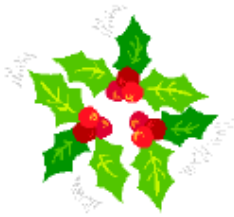
Catherine Hubert
Logistique et Réception
Logistiek en Onthaal

De observatieploeg ...
...tot uw dienst

EDITEUR RESPONSABLE - VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

Bruno Wattenbergh
Avenue du Port, 86C – b211 – Havenlaan, 86C – b211
1080 Bruxelles - Brussel

FOOD INFO NR. 37



*L'équipe de veille "FOOD INFO"
vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année !*

*De observatieploeg van "FOOD INFO"
wenst u gezellige eindejaarsfeesten !*



De droite à gauche // van rechts naar links :
Pierre Van Antwerpen, Erwan Le Guen, Catherine Hubert, Roland Bourgeois, Fabiola Van der Voodt, Philippe
Therasse

**FINANCEMENT DE PROJETS DE R&D EN
REGION DE BRUXELLES-CAPITALE EN 2006 :
APPEL A PROJETS**

Dans le cadre de la politique d'encouragement de la R&D à finalité économique en Région bruxelloise, Monsieur Benoît CEREXHE, Ministre de la Région de Bruxelles-Capitale chargé de la Recherche scientifique, procède actuellement au premier appel à projets de R&D pour les entreprises désireuses d'introduire une demande de financement de la part de la Région en 2006.

Cet appel, qui sera clôturé le 13 janvier 2006 à 17 h, s'adresse à toute entreprise, grande ou PME, pouvant justifier l'intérêt d'un projet de R&D pour ses activités dans la Région de Bruxelles-Capitale.

Cet appel concerne :

- les études de faisabilité technique préalables à un projet de R&D;
- les projets de recherche industrielle;
- les projets de développement pré-concurrentiel;
- le dépôt et le maintien de brevets issus des résultats d'un projet de R&D soutenu par la Région bruxelloise.

Si vous désirez obtenir les formulaires pour l'introduction d'une demande ou toute autre information concernant l'encouragement de la R&D dans la Région de Bruxelles-Capitale, n'hésitez pas à prendre contact avec :

Mr R. ENGELEN
Ingénieur Directeur
IRSIB (Institut d'encouragement de la Recherche Scientifique et de l'Innovation de Bruxelles)
Domaine Latour de Freins
Rue Engeland 555
1180 BRUXELLES
Tél. : 02/600 50 34
Fax : 02/600 50 47
E-mail : info@irsib.irisnet.be

Il est également possible de télécharger ces documents depuis le site web www.irsib.irisnet.be.

FINANCIERING VAN R&D PROJECTEN IN HET BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST IN 2006: OPROEP TOT PROJECTEN

In het kader van het beleid van aanmoediging van O&O met een economisch doel in het Brussels Gewest, gaat de Heer Benoît CEREXHE, Minister van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest belast met het Wetenschappelijk Onderzoek, over tot de eerste oproep tot O&O-projecten voor dewelke de ondernemingen een aanvraag voor een gewestelijke financiering wensen in te dienen in 2006.

Deze oproep, die afgesloten wordt op 13 januari 2006 te 17u, richt zich tot elke onderneming, grote of KMO, die een O&O-project kan verantwoorden in het licht van haar activiteiten in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

Deze oproep betreft :

- technische haalbaarheidsstudies voorafgaand aan O&O-projecten;
- projecten van industrieel onderzoek;
- projecten van pre concurrentiële ontwikkeling;
- de indiening en instandhouding van octrooien die tot stand zijn gekomen uit de resultaten van een door het Brussels Gewest ondersteund O&O-project.

Indien U de formulieren voor het indienen van een aanvraag wenst te bekomen of om het even welke andere informatie in verband met de aanmoediging van O&O in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, aarzel dan niet om contact op te nemen met :

Dhr R. ENGELEN
Ingenieur Directeur
IWOIB (Instituut ter bevordering van het Wetenschappelijk Onderzoek en de
Innovatie van Brussel)
Domein Latour de Freins
Engelandstraat 555
1180 BRUSSEL
Tel. : 02/600 50 34
Fax : 02/600 50 47
E-mail : info@iwoib.irisnet.be

Het is eveneens mogelijk deze formulieren te downloaden van de website www.iwoib.irisnet.be.

L'Agence Bruxelloise pour l'Entreprise (ABE), à votre service !

Nous nous permettons de vous rappeler les différents services et actions que l'ABE propose afin de renforcer la compétitivité des entreprises bruxelloises et notamment celles actives dans le domaine agro-alimentaire :

- service gratuit d'aide et d'accompagnement
- orientation dans les dédales administratifs
- recherche de partenaires technologiques dans toute l'Europe
- recherche de nouvelles technologies
- défense des propriétés intellectuelles
- diffusion des informations essentielles du secteur
- missions de partenariat
- événements de présentation de techniques innovatrices
- accompagnement dans vos recherches de financements

Le tout avec la garantie de la plus grande confidentialité !

De plus l'ABE est organisme parrain pour l'introduction de demande d'aide à l'embauche par le biais de l'A.R.123 qui permet aux entreprises de recevoir sous forme de subsides régionaux une partie non négligeable du salaire de la personne engagée : 90% la première année et 75% la seconde.

L'ABE peut vous aider à élaborer vos plans financiers, à introduire vos demandes auprès du fonds de garantie ou du fonds de participation.

Bref, nombreux sont les services de l'ABE auxquels vous pouvez librement faire appel. N'hésitez pas, nous sommes à votre service.

Het Brussels Agentschap voor de Onderneming (BAO), tot uw dienst!

Graag herinneren wij u aan de verschillende diensten en acties die het BAO voorstelt met het oog op de versterking van de concurrentiekracht van Brusselse ondernemingen, waaronder bedrijven die actief zijn in de sector landbouw en voeding:

- kosteloze hulp en begeleiding
- u wegwijs maken in de administratieve doolhof
- zoeken van technologische partners in heel Europa
- zoeken van nieuwe technologieën
- verdedigen van intellectuele eigendommen
- verspreiden van essentiële informatie over de sector
- partnershipopdrachten
- evenementen rond voorstelling van vernieuwende technieken
- begeleiding bij het zoeken van financieringsbronnen

Hierbij is strikte vertrouwelijkheid gewaarborgd!

Bovendien is het BAO *petervereniging* voor het aanvragen van tewerkstellingssteun via K.B. 123, waardoor ondernemingen in de vorm van gewestelijke subsidies een aanzienlijk deel van het loon van de aangeworven persoon kunnen krijgen: 90% in het eerste jaar en 75% in het tweede jaar.

Het BAO kan u helpen bij het opstellen van uw financiële plannen, bij het indienen van uw aanvragen bij het waarborgfonds of het participatiefonds.

Kortom, er zijn vele diensten van het BAO waarop u vrij een beroep kunt doen. Aarzel niet, wij staan voor u klaar.

Pour rappel, un aperçu complet se trouve sur le site - Een volledig overzicht vindt u op de site

www.abe.irisnet.be

Roland Bourgeois

Responsable / Verantwoordelijke
Tel : 02/422.00.22
e-mail : rbo@abe.irisnet.be

Pôle Agro-alimentaire

Pool Agro-Voeding
Fax: 02/422.00.43

Fabiola Van der Voodt

Assistante / Assistente
Tel : 02/422.00.33
e-mail : fvd@abe.irisnet.be

L'Agenda de l'Entrepreneur Bruxellois 2006

Après le franc succès de ces deux dernières années, l'Agence Bruxelloise pour l'Entreprise et la Région de Bruxelles-Capitale sont heureuses de vous présenter la troisième édition de "l'agenda de l'entrepreneur bruxellois".

Afin de répondre au mieux aux besoins des indépendants et dirigeants de PME, l'agenda 2006 vous oriente jour après jour dans la planification de vos activités.

Cet outil de travail pratique reprend les délais officiels, les événements importants et des rappels intéressants.

De plus, chaque mois une fiche informative traite de sujets variés concernant les entreprises tels que les diverses alternatives salariales, les études de marché, les garanties, mais encore bien d'autres thèmes intéressants.

Une autre fonction fondamentale de l'agenda de l'entrepreneur bruxellois est d'attirer l'attention sur les nombreuses initiatives et institutions financées ou cofinancées par la Région de Bruxelles-Capitale pour enrichir et consolider les projets entrepreneuriaux. Financement, innovation, exportation, accompagnement, etc., la Région met à votre disposition une véritable gamme de services que nous vous invitons à découvrir chaque mois en utilisant cet agenda.

« L'agenda de l'Entrepreneur Bruxellois » est disponible gratuitement. Pour vous le procurer, il vous suffit de nous renvoyer le formulaire disponible sur Internet que vous trouverez à l'adresse reprise ci-dessous :

Site Internet : <http://www.abe-bao.be>

Rubrique : Actualités

Sujet : **L'Agenda de l'Entrepreneur Bruxellois 2006**

Click sur : plus d'info

Compléter : [ce formulaire](#)

Agenda van de Brusselse Ondernemer 2006

Na het grote succes van de laatste twee jaren, zijn het Brussels Agentschap voor de Onderneming en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest verheugd u de derde editie van de «Agenda van de Brusselse Ondernemer» voor te stellen.

De agenda 2006 begeleidt u elke dag bij het plannen van uw activiteiten – dit om te kunnen voldoen aan de behoeften van de zelfstandigen en de bedrijfsleiders van KMO's.

Officiële deadlines, belangrijke evenementen en interessante herinneringen worden hier samengebundeld in een praktisch werkinstrument.

Bovendien vindt u iedere maand een informatiefiche die gevarieerde onderwerpen met betrekking tot de ondernemingen behandelt, zoals diverse verloningsalternatieven, marktstudies, waarborgen en nog veel andere interessante thema's.

Een andere fundamentele rol van de Agenda van de Brusselse Ondernemer is het vestigen van de aandacht op de verscheidene initiatieven en instellingen die gefinancierd of gecofinancierd worden door het Brussels Hoofdstedelijk Gewest om de ondernemingsprojecten te verrijken en te versterken. Het Gewest biedt u als ondernemer immers een groot gamma diensten aan inzake financiering, innovatie en begeleiding, die u elke maand dankzij het gebruik van deze agenda kunt ontdekken.

Deze agenda is gratis verkrijgbaar. U kunt daarvoor een bestelformulier invullen, dat u op volgend internetadres kan vinden:

Website : <http://www.abe-bao.be>

Rubriek : Nieuws

Thema : **Agenda van de Brusselse Ondernemer 2006**

Click op : meer info

Vul in : [dit bestelformulier](#)

Sommaire / Inhoud

1. Hygiène et traçabilité / Hygiëne en traceerbaarheid	11
2. Qualité, Ingrédients, Analyse / Kwaliteit, Ingredienten, Analyse	15
3. Procédés.....	32
4. Logistique, études de marché, distribution / Logistiek, marktstudies, distributie	35
5. Réglementation & publications / Reglementering & publicaties	49
6. Internet & Informatique / Internet & Informatica	53
7. Info UE / UE.....	54
8. Offres et demandes de technologies // Recherches de partenaires Technologische aanbiedingen en aanvragen // partneropzoeken.....	55
9. Agenda : salons, séminaires, missions, brokerage, formations beurzen, seminaries, missies, brokerage, opleidingen	57

N'oubliez pas de faire circuler FOOD INFO dans votre entreprise!
Vergeet niet FOOD INFO te laten circuleren in uw bedrijf !

HYGIENE & TRACABILITE - HYGIENE & TRACEERBAARHEID

05/478 **Nouvelles normes – la sécurité sanitaire est multiple**

La batterie de mesures à mettre en œuvre pour garantir la sécurité sanitaire prend les allures de surenchère : normes Iso, référentiels distributeurs, réglementations, les industriels sont soumis à un ensemble de mesures qui devrait aboutir à la sécurité sanitaire absolue des aliments... (1p)

Source : RIA 659, juillet-août 2005

05/479 **Les règles d'hygiène doivent être mieux respectées dans l'horeca**

Les contrôles effectués par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) en 2004 indiquent que les établissements horeca et les cuisines de collectivité enregistrent de mauvais résultats sur le plan de l'hygiène. Toutefois, la nourriture que les restaurants nous servent contient très rarement des germes pathogènes. C'est plutôt lors de la préparation que certaines règles d'hygiène élémentaires semblent négligées. Il peut donc en découler certains problèmes. (1p)

Source : Horeca Officiel, août-septembre 2005

05/480 **ATPmétrie : valider sans transiger**

L'ATPmétrie mesure la quantité d'ATP, qui est une forme de stockage de l'énergie caractéristique des cellules organiques. Indicateur de propreté, la mesure de l'ATP a trouvé sa place dans les pratiques de validation du nettoyage. Mais les idées reçues restent encore à balayer. (3p)

Source : Process 1210, décembre 2004

05/481 **Inévitable Salmonella ?**

Le pathogène le plus fréquemment incriminé de l'année 2005 est aussi la bactérie la plus traquée industriellement. Les réseaux européens Enter-net et RASFF ont identifié et traité efficacement plusieurs épidémies à *Salmonella* au cours des huit premiers mois de 2005... (1p)

Source : Nutrinov, septembre 2005

05/482 **Bacillus cereus neemt loopje met horden**

Met het oog op milde conserveringstechnieken ontstaat de vraag welke bacterie een probleem kan vormen. *Bacillus cereus* staat kandidaat. De bacterie wapent zich met een snelle stressrespons tegen ongunstige omstandigheden en springt dan makkelijk over horden in voedselconservering heen. De bacterie werd het vuur aan de schenen gelegd om te kijken hoe ze overleeft. (2p)

Bron: VMT 20, september 2005

05/483 **Mycotoxines, un risque maîtrisé**

La présence et la toxicité des mycotoxines sont très variables entre les matrices alimentaires. Ce risque, bien qu'il semble modéré, est pris en compte par les administrations comme en témoigne la dernière étude de la DGAL (Direction générale de l'alimentation). (2p)

Source : RIA 660, septembre 2005

05/484	La bio-protection élargit son périmètre
---------------	--

Si la bio-protection est traditionnellement cantonnée aux aliments fermentés, elle s'ouvre désormais aux autres. Dans ces applications innovantes, l'idée est de sécuriser les produits sans modifier leur goût ni leur apparence. Cependant, la bio-protection est-elle efficace pour inhiber le développement de *Lysteria monocytogenes* par exemple dans les produits de saumon cru ?... (2p)

Source : RIA 659, juillet-août 2005

05/485	Dossier bedrijfsvloeren : combinatie van de juiste eigenschappen
---------------	---

In het atelier van een slagerij of een vleesverwerkend bedrijf krijgt de vloer het vaak hard te verduren. Zouten en zuren werken agressief in op de deklaag. Daarnaast krijgt de vloer dagelijks water, ijs, vet en bloed over zich heen. Het spreekt dan ook voor zich dat een vloer in de vleesverwerkende sector aan specifieke eigenschappen dient te voldoen. Hij mag geen vocht opnemen of doorlaten, moet tegen zowat alles bestand zijn en zich makkelijk laten reinigen. Enkele specialisten in industriële vloerbedekking geven meer informatie... (2p)

Bron: Food & Meat, juni 2005

05/486	Coup de neuf sur les pratiques de nettoyage : la formule "gain de temps"
---------------	---

Le temps, c'est de l'argent ! L'adage prend tout son sens dans le secteur du nettoyage des surfaces ouvertes, tributaire de la main-d'œuvre. Aussi de nombreux produits cherchent à faire gagner du temps aux équipes de nettoyage. Il n'y a sans doute pas de produit miracle et les experts contactés restent circonspects quant aux gains de temps procurés. Mais les qualités de ces produits ne sont peut-être pas là où on les attend... (2p)

Source : Process 1210, décembre 2004

05/487	Poudres : le dosage des ingrédients minoritaires
---------------	---

Garantir la traçabilité d'un mélange de poudres relève d'une mission difficile lorsque certaines matières premières sont pesées manuellement. D'où l'intérêt d'automatiser tous les dosages. Nouveaux concepts dédiés aux ingrédients minoritaires... (2p)

Source : RIA 653, janvier 2005

05/488	Voorkom crises en communiceer gericht
---------------	--

Fabrikanten moeten meer aandacht besteden aan voedselveiligheid. De negatieve berichtgeving rond een fout kan slechts door vijf keer zoveel marketing worden gecompenseerd. In traceerbaarheid is de consument nauwelijks geïnteresseerd, wel in kwaliteit (labels). Maar ook hier moet de informatie gericht en zeer laagdrempelig zijn. (2p)

Bron: VMT 26, december 2005

05/489	Autocontrole, ook voor loonwerkers
---------------	---

In december 2004 heeft in Vilvoorde de algemene vergadering plaatsgevonden van de Nationale Centrale Landbouw-Service en haar aangesloten leden. Naast het statutair gedeelte, was een studiomoment voorzien over "Good Manufacturing Managing Practise" (GMP) inzake diervoeders en over de IKKB Standaard voor de plantaardige productie. (1p)

Bron: Boer & Tuinder 52-53, december 2004

05/490	Choprabisco begeleidt invoeren autocontrole
---------------	--

Waar vele voedingsmiddelen zijn gebleven is niet precies bekend, want grote Belgische supermarktconcerns zoals Delhaize en Carrefour, melden geen producten van Sobelco te hebben opgenomen. “Volgens het FAVV heeft geen enkele afnemer zich tot dusverre zelfstandig gemeld”, zegt secretaris-generaal Guy Gallet van de Belgische biscuit-, chocolade- en zoetwaren-branchevereniging Choprabisco. Wel ontdekte de FAVV zelf bij een aantal winkels de producten van Sobelco. (2p)

Bron: Consudel, september 2005

05/491	ISO 22000 : top or flop ?
---------------	----------------------------------

Would it not be nice to have one global food safety standard that could be used throughout the supply chain? ISO 22000 could be such a standard. However, given the difficulties in harmonizing retail food safety standards, this could be quite a mountain to climb. What are the chances of ISO 22000 making it in the real world? (3p)

Source: Food Engineering & Ingredients, September 2005

05/492	ISO 22000 goedgekeurd
---------------	------------------------------

De definitieve versie van ISO 22000 (norm voor management van voedselveiligheid) is door de leden goedgekeurd. Van de actieve leden stemden 100% voor. Ook negen observerende ISO-leden stemden positief. Deze steun geeft aan dat ISO 22000 breed gedragen wordt. (1p)

Bron: VMT 18/19, september 2005

05/493	ISO 22000, IFS c'est parti!
---------------	------------------------------------

La sécurité des aliments est désormais encadrée par deux référentiels certifiables par tierce partie. Alors que l'un, l'Iso 22000, est international, l'autre, l'IFS, est en passe de s'imposer comme un standard auprès de la distribution. (1p)

Source : RIA 659, juillet-août 2005

05/494	IFS, le passeport pour les marques de distributeur
---------------	---

Le référentiel d'audit mis en place par les distributeurs français entre dans une phase de généralisation. Un nouveau standard est né. Ce référentiel commun d'audit des sites industriels des fabricants de produits alimentaires transformés sous la responsabilité des distributeurs (MDD, premiers prix) permet de réaliser des vérifications standardisées et de les reconnaître mutuellement. Un enjeu de taille, notamment pour les PME qui fabriquent près de 70% des références de MDD. (3p)

Source : RIA 659, juillet-août 2005

05/495	La maison champenoise Lanson et l'HACCP
---------------	--

La célèbre maison champenoise Lanson a récemment obtenu la certification HACCP selon la norme danoise DS 3027 E : 2002 (édition de décembre 2002, délivrée par le BVQI - Bureau Veritas Quality International) pour le site de Reims dédié à l'élaboration des vins de champagne et produits champenois.

Cette distinction d'envergure internationale constitue une reconnaissance officielle de la politique de qualité organoleptique et de sécurité alimentaire menée par Lanson, venant couronner plusieurs années de travail dans ce domaine. (4p)

Source : *Industries Alimentaires et Agricoles, juin 2005*

QUALITE, INGREDIENTS & ANALYSE KWALITEIT, INGREDIENTEN & ANALYSE

05/496 Décontaminer les pulvérulents

L'ionisation aurait pu devenir la solution universelle de stérilisation des produits en poudre ou déshydratés. L'opinion publique en a décidé autrement. Les technologies alternatives se multiplient. Evaluation au cas par cas... (3p)

Source : Process 1218, septembre 2005

05/497 Asbl PTMV : Plate-forme de concertation pour la Transformation et le négoce des Matières premières et produits Végétaux

Le but de l'asbl PTMV, créée en juillet dernier, est de participer au développement de systèmes de garantie de la sécurité et de la qualité alimentaire dans la chaîne du secteur végétal par :

- L'étude, le développement et la promotion des points de vue relatifs aux systèmes de garantie de la sécurité et de la qualité alimentaire, y compris les points de vue communs des membres mandantant l'association
- Concertation entre les différents sous-secteurs dans la chaîne du secteur végétal
- Concertation avec les autres maillons de la chaîne alimentaire et les autorités sans pour cela intervenir au nom des membres
- Concertation avec les promoteurs d'autres systèmes en vue de la réalisation de l'interchangeabilité
- D'informations et prestations de services aux membres (2p)

Source : Primeur 15, 2005

05/498 Vzw OVPG : Overlegplatform voor de verwerking van en de handel in Plantaardige Grondstoffen en producten

Het maatschappelijk doel van de vzw OVPG is bij te dragen tot de uitbouw van voedselveiligheid- en kwaliteitsborgingssystemen in de keten van de plantaardige sector door:

- Studie, ontwikkeling en promotie van standpunten betreffende voedselveiligheid- en kwaliteitsborgingssystemen, met inbegrip van gemeenschappelijke standpunten van haar leden die de vereniging mandateren
- Overleg tussen de verschillende subsectoren in de keten van de plantaardige sector
- Overleg met de andere schakels uit de voedselketen en de overheid, zonder hierbij in de plaats te treden van haar leden
- Overleg met ontwikkelaars van andere systemen met het oog op de realisatie van uitwisselbaarheid
- Informatie en dienstverlening aan de leden (2p)

Bron: Primeur 15, 2005

05/499 Minder gesneden groenten weggooien

De kwaliteit van verpakte gesneden groenten gaat snel achteruit, waardoor supermarkten relatief veel weggooien.

Een onderzoek leert dat het temperatuurverloop in de keten een grotere invloed heeft op de zuurstofconcentratie in de verpakking dan gedacht. Experimenteren en het modelleren en optimaliseren van deze factoren leiden tot minder bederf. (2p)

Bron: VMT 18/19, september 2005

05/500	Des fruits et des légumes toujours plus élaborés
---------------	---

Allier qualité sanitaire, conservation et goût préservé. Ce sont les trois défis que doit relever la quatrième gamme. Pour y arriver, tour d'horizon des équipements de parage, découpe, tri et convoyage. Zoom également sur l'émergence de la cuisson micro-ondes au niveau industriel. (4p)

Source : Process 1217, juillet-août 2005

05/501	Fruits, légumes et boissons saines en hausse
---------------	---

Les habitudes alimentaires des Belges ont profondément évolué au cours des 25 dernières années. Quelques chiffres... (1p)

Source : PME 242, juin 2005

05/502	Dans le sillage du saumon bio
---------------	--------------------------------------

Les signes officiels de qualité restent encore relativement rares dans la filière produits de la mer. En particulier pour le bio. Gros plan sur le cas du saumon AB irlandais et breton. Des produits d'image aux prix logiquement décalés. (1p)

Source : Linéaires 206, septembre 2005

05/503	Viande bio : cette chère inconnue
---------------	--

L'Ifop a disséqué pour la commission viande bio d'Interbev l'opinion des Français à l'égard de la viande issue de l'agriculture biologique. Synthèse des principaux enseignements. (1p)

Source : Linéaires 206, septembre 2005

05/504	Genetically modified organisms (GMOs), food and feed: current status and detection
---------------	---

Food and feed are generally derived from plants and animals which have been grown and bred by humans for several thousand years. Over time, these plants and animals have undergone substantial genetic changes as those individuals with the most desirable characteristics for food and feed were chosen for breeding the next generation. The desirable characteristics were caused by naturally occurring variations in the genetic make-up of those individuals. In recent times, it has become possible to modify the genetic material of living cells and organisms using techniques of modern gene technology. The food and feed which contain or consist of such GMOs or are produced from GMOs, are called genetically modified (GM) food or feed. The use of genetically modified organisms as food and in food products is becoming more and more widespread. The European Union has implemented a set of very strict procedures for the approval to grow, import and/or utilize GMOs as food or food ingredients. (13p)

Source: Journal of Food, Agriculture & Environment, Vol. 3 (2), April 2005

05/505	Charcuterie Label Rouge : l'enjeu de la matière première
---------------	---

A partir d'avril prochain, les charcuteries Label Rouge devront être préparées à partir de porcs Label Rouge. Le changement est de taille, parce que l'approvisionnement risque de ne pas pouvoir satisfaire cette nouvelle demande. (1p)

Source : Linéaires 206, septembre 2005

05/506	Avenir contrasté pour les signes officiels de qualité
---------------	--

Dans la profusion des signes officiels de qualité, français et européens, tous ne pourront pas survivre. Lesquels sont les plus menacés ? Quels seront les rescapés ? (2p)

Source : Process 1210, décembre 2004

05/507	Dossier signes de qualité
---------------	----------------------------------

L'article reprend les thèmes suivants :

- Une nouvelle impulsion ? – la future loi d'orientation agricole doit permettre de relancer la mécanique des signes officiels de qualité et d'origine. En plus de clarifier un paysage encombré, ce texte vise également à alléger les procédures d'obtention et de contrôle
- La loi au secours des signes officiels – Véritable toilettage ou simple dépoussiérage ? Le projet de loi d'orientation agricole entend remanier en profondeur le paysage des signes officiels de qualité et d'origine. Tour d'horizon des principales évolutions futures
- Ces autres signes qui « vendent » la qualité – il existe d'autres signes de qualité, qui sont souvent mieux perçus par le consommateur que bon nombre de logos « officiels ». Passage en revue des mentions les plus répandues
- Un signe officiel doit être le reflet d'une véritable qualité – Depuis 1999, Alain Fretellière est directeur de Reflets de France et des marques transverses chez Carrefour. A ce titre, il suit de très près tous les dossiers relatifs aux produits sous signes officiels de qualité et d'origine. Entretien
- Fruits et légumes bio : l'exemple américain – Au pays de l'oncle Sam, les fruits et légumes issus de l'agriculture biologique bénéficient d'un véritable traitement de faveur de la part de nombreux distributeurs. Diversité, visibilité de l'offre et essor du pré-emballé sont les facteurs du succès (7p)

Source : Linéaires 206, septembre 2005

05/508	How to protect your brand?
---------------	-----------------------------------

For manufacturers of branded goods, brands are their key assets. Not surprisingly, brand owners are very protective of their 'babies'. Recently, Unilever Netherlands sued retailer Albert Heijn (AH) for copying 13 products. AH had to withdraw only two products. A clear victory for the alleged copier. For the 'victim' the question remains: how can I protect my brands better? (2p)

Source: Food Engineering & Ingredients, September 2005

05/509	Salami : een lekker, zuiver product
---------------	--

Salami is een zouterijproduct dat bij droging een fermentatieproces doormaakt. Vroeger werd salami hoofdzakelijk gemaakt van rund- en varkensvlees en spek. Nu worden ook nieuwe vleessoorten aangewend. Ook vind je salami in tal van variëteiten. Maar waarom heeft salami aldus zulk een slechte reputatie? (3p)

Bron: Food & Meat, juni 2005

05/510	Quality of Meat
---------------	------------------------

Major quality characteristics and pre- and post-slaughter factors affecting meat quality are discussed in this review. Meat is affected by factors such as animal age, sex, strain, diet, intramuscular fat, moisture content, pre-slaughter conditions and processing variables. Stress before slaughter can cause undesirable effects on quality of meat like pale, soft, exudative (PSE) meat and dark, firm, dry (DFD) meat. Environmental conditions which can cause stress in animals are extremes in temperature, humidity, light, sound and confinement, and other stressors are excitement, fatigue, pain, hunger, thirst and movement to unfamiliar surroundings. After slaughter and exsanguinations, lactic acid builds up in the animal carcass causing a decline in pH which affects final meat quality. Meat should be held at 15-16°C during the onset of rigor mortis. Thaw rigor, cold shortening and heat rigor are resulted in at too low or high temperatures. Aging of carcasses or meat by holding them at refrigeration temperatures for extended periods of time after slaughter and initial chill improves the tenderness and flavour of meat. (4p)

Source: Journal of Food, Agriculture & Environment, Vol.3 (1), January 2005

05/511	Meat in emulsion type sausages – an overview
---------------	---

This review provides a critical overview of the utilization and use of various types of meat and animal fat in emulsion type sausages. Emphasis has been placed on the functionality of beef, pork, poultry, fish and mutton in the meat emulsions. Meat raw material selection has an important influence on the yield, texture and microstructure of comminuted sausage products. It is difficult to evaluate the large amount of data due to the use of varying techniques in obtaining these data. Hence, standardization of the methods is required. Further research is needed to improve methodology to determine the functional properties of meat systems. Mathematical models are required to describe the behavior of various meat systems in meat emulsions. These models will assist in the optimization of the functionality of final product, and the optimum and proper utilization of different meat products. Further investigations are required to determine the effects of various ingredients in structure forming properties of the sausages. (8p)

Source: Journal of Food, Agriculture & Environment, Vol.3 (2), April 2005

05/512	Onderscheidend product door zelf garen
---------------	---

Het verlengen van de houdbaarheid en het garanderen van de voedselveiligheid zijn door de vleesproducent extra redenen om vlees te garen. Niet minder belangrijk : door zelf zijn vlees te garanderen kan hij een onderscheidend product maken en zelf zijn marge bepalen. (2p)

Bron: Meat & Meal Management, Juli 2005

05/513	Eis Campylobacter- en salmonellavrije kip onhaalbaar
---------------	---

Het Nederlands ministerie van VWS houdt vast aan een verbod op met salmonella en campylobacter besmet kippenvlees in de retail per 1 januari 2007. dat schreven de ministers vorige week in een brief aan de Tweede Kamer. Een “nulprocentbesmetting” is volgens de wetenschap en de Nederlandse pluimveevleesindustrie echter onhaalbaar. (1p)

Bron: Meat Business 14, juli 2005

05/514	Bacteriocins: nomenclature, detection, mechanism of action and potential use in poultry production
---------------	---

The indiscriminate use of antibiotics as growth promoters might alter the effectiveness of products of competitive exclusion, minimizing the efficacy of protection in newborn poultry. Sub-therapeutic doses of these chemotherapeutic agents administered almost throughout the life of fowls have some counter indications due to the eventual development of resistant bacterial populations. On the other hand, probiotics do not leave residues in products of animal origin or develop bacterial resistance because they are essentially natural, thus benefiting all segments of the animal production chain. Consumers of the 21st century are interested in foods with additional health benefits and those that contribute to the prevention of illnesses. The action of probiotics mainly lies in the inhibition of intestinal colonization by pathogenic bacteria such as *Salmonella spp.* Bacteria to be used as probiotics are selected based on the evaluation of their metabolites, colonization potential and multiplication capacity. Many probiotic bacteria produce substances that inhibit or kill intimately related species or even different strains of the same species. These substances called bacteriocins, consist of an ample and diverse group of antimicrobial proteins, which differ from antibiotics since they are peptides and the structural genes are frequently found on plasmids and transposons. Until the last decade, research regarding bacteriocins was centered on those derived from Gram-negative bacteria, mainly colicin-producing *Escherichia coli*. However, although these bacteria are undesirable in food, studies on colicins have been important because they have permitted the development of the basic methods currently used for the detection and isolation of other classes of bacteriocins produced by Gram-positive bacteria (lactic acid bacteria). At present, bacteriocins produced by lactic acid bacteria call particular attention because of their potential application to the food industry as natural antimicrobial substances for food preservation and in probiotics for use in poultry production. (5p)

Source: *Journal of Food, Agriculture & Environment, Vol.3 (2), April 2005*

05/515	Ready-to-eat foods major listeriosis source
---------------	--

Listeriosis, usually finds its way to susceptible people by way of foods that have been abused, fostering the growth of *Listeria monocytogenes*. Ready-to-eat foods are probably the major source of listeriosis. People aged 60 or older, pregnant women and the immunocompromised are particularly at risk from the disease. (2p)

Source: *Meat International vol. 14 nr.8, 2004*

05/516	Food gets functional
---------------	-----------------------------

Consumers are now looking for more from their food than basic nutrition: they want health and vitality too. And as the review describes, a growing number of food producers are happy to oblige by choosing “natural”, “low-fat”, “low-sugar” or “reduced-cholesterol” versions of the favourite products of the consumers. (3p)

Source: *Food Processing Intelligence, spring 2005*

05/517	Functional foods en weerstand
---------------	--------------------------------------

Levensmiddelen die helpen bij het opbouwen van onze weerstand behoren tot de meest herkenbare functional foods. Toch worstelen voedingsmiddelenfabrikanten met de vraag hoe ze een gezondheidsclaim in deze richting kunnen ondersteunen met wetenschappelijk bewijs. Studies met infectiemodellen bieden uitkomst. (3p)

Bron: *VMT 16/17, augustus 2005*

05/518	On est foutus, on mange trop
---------------	-------------------------------------

On pensait que l'Amérique du nord avait le triste privilège de voir une partie importante de sa population touchée par l'obésité. Désormais, l'Europe est également touchée. En considérant la population européenne globale, on découvre des statistiques tout simplement effarantes. (1p)

Source : PME 242, juin 2005

05/519	Nutrition: comment les marques se rachètent une conduite
---------------	---

Progression de l'obésité infantile oblige, les marques alimentaires révisent leurs discours. De la réduction de la teneur en sucre à l'incitation à faire de l'exercice, les pistes explorées ne manquent pas. (2p)

Source : Linéaires 205, juillet-août 2005

05/520	Food Industry tackles the big issue
---------------	--

The food industry is more ready than ever to respond to the needs of consumers for products that assist weight control and contribute to their overall health. There are signs that a phase of carb-consciousness and healthy eating awareness is breaking out. For some manufacturers, it has been a case of sink or swim, with sales of many forbidden carbohydrate filled products falling dramatically over 2004. (2p)

Source: Food Processing Intelligence, spring 2005

05/521	Diet dilemmas in the spotlight
---------------	---------------------------------------

While there is general agreement on the need to halt the epidemic of obesity sweeping the globe, there is still much disagreement as to how to go about it. The low-carb revolution may have crumbled, but product innovation continues regardless, and a new era of carb-conscious consumers has developed on both sides of the Atlantic. While there may be fewer people following a strict low-carb diet, it seems consumers are becoming more carbohydrate aware. (3p)

Source: Food Processing Intelligence, spring 2005

05/522	Fat facts for a healthy life
---------------	-------------------------------------

Forty years of research is overturning the idea that saturated fats in the diet represent an independent health risk to humans. For a long time, dietary cholesterol and saturated fats were perceived as major causal factors in cardiovascular diseases. To combat these diseases, we were advised to reduce our blood cholesterol – and the lower the better. But, long-term follow-up studies performed in the West and elsewhere have conclusively demonstrated that those with higher blood cholesterol live longer. So how can this be. Is it really just a question of balance ? (1p)

Source: Food Processing Intelligence, spring 2005

05/523	Waarom eet ik wat ik eet?
---------------	----------------------------------

De eetgewoonten van de modale Belg baren de gezondheidswerkers grote zorgen. Men tracht onevenwichtige eetgewoonten in gunstige zin te veranderen aan de hand van diverse voorlichtingscampagnes en omgevingsinterventies. Dergelijke acties kunnen echter maar succesvol zijn als men bij de opzet rekening houdt met factoren die bepalend zijn voor het eetgedrag van de beoogde doelgroep.

Waarom kiest men binnen het ruime aanbod aan voedingsmiddelen meer voor bepaalde producten dan voor andere? Welke determinanten bepalen onze voedselkeuze en hoe kunnen we ze beïnvloeden? Een overzicht. (6p)

Bron: Nutrinews 2, 2005

05/524	Gezond voedsel moet vooral fun zijn
---------------	--

Wil gezond voedsel een marktpositie veroveren, dan moet het vooral fun zijn. Want de consument verkiest onmiddellijk voordeel in de vorm van gemak en genieten boven een langetermijneffect als gezondheid. (2p)

Bron: VMT 14/15, juli 2005

05/525	Dossier koelwagens – altijd de juiste temperatuur
---------------	--

Koeling is in de voedingsindustrie erg belangrijk, ook bij transport en distributie. Het artikel wil u wegwijs maken in de wereld van de koelwagens. Het belicht de verschillende types en zorgt voor een reeks tips die u moet helpen bij de keuze van de juiste koelwagen. Daarnaast wordt u vooral ook aangeraden voldoende informatie in te winnen bij een specialist terzake. Die zal u met plezier begeleiden in uw traject naar de ideale wagen met de juiste isolatie en indeling, en met een koelinstallatie die de juiste temperatuur voor uw activiteiten garandeert. Twee grote transportbedrijven gaven enkele tips... (3p)

Bron: Food & Meat, september 2005

05/526	Bien-être animal: un fragile équilibre entre impératifs économiques et exigences éthiques
---------------	--

Il y a trente ans, on vous aurait ri au nez ! Il y a quinze ans, on vous aurait écouté poliment mais avec un sourire narquois. Aujourd'hui, c'est devenu une composante incontournable dont doit tenir compte la filière de la production animale : le bien-être animal et plus particulièrement celui des animaux destinés à la consommation humaine. (1p)

Source : Métiers de Bouche, septembre 2005

05/527	Dierenwelzijn : een wankel evenwicht tussen economische imperatieven en ethische eisen
---------------	---

Dertig jaar geleden hadden de meesten eens smakelijk gelachen. Vijftien jaar geleden had men weliswaar monkelend maar toch al beleefd geluisterd en vandaag is het een aspect waar niemand in de vleesproductie nog omheen kan: dierenwelzijn en in dit geval dan vooral dat van de dieren die voor menselijke consumptie bedoeld zijn. (1p)

Bron: De Voedingsspecialist, september 2005

05/528	La force de conviction des responsables qualités
---------------	---

La fonction Qualité est certes devenue incontournable, mais elle requiert une force de conviction certaine. Alors qu'il faut se battre au quotidien pour faire passer le message hygiène auprès des opérateurs et parfois même de la direction, les salaires ne sont pas toujours au rendez-vous. (4p)

Source : Process 1217, juillet-août 2005

05/529	IFT: ingrédients et tendances made in USA
---------------	--

Regarder un Américain manger permet d'avoir un aperçu de ce qui pourrait bien débarquer dans nos assiettes dans quelques années ou décennies. Sur ce principe, la dernière édition de l'IFT (Institute of Food Technologists) Food Expo est riche d'enseignements. Ce salon phare dédié à l'alimentation (ingrédients, additifs et équipements) a permis de faire le point sur les grandes tendances américaines et mondiales et piocher des ingrédients innovants. (2p)

Source : Process 1218, septembre 2005

05/530	Proalim : « pro » de la recette déshydratée
---------------	--

Depuis sa création en 1992, Proalim a bâti un savoir-faire dans la conception, le développement et la fabrication de recettes déshydratées. La restauration collective et commerciale occupe une grande partie de ses débouchés. Dès lors, l'idée de développer les PAI (produits alimentaires intermédiaires) apparaît comme une évidence, d'autant que Proalim peut compter sur un outil de fabrication flexible et son expérience du sur-mesure. Pour les industriels, les produits déshydratés ont l'avantage d'avoir une longue DLU (18-24 mois), ainsi que d'être faciles à utiliser et à stocker, à condition toutefois de bien maîtriser les conditions de stockage (hygrométrie). (1p)

Source : Process 1217, juillet-août 2005

05/531	Puratos tente les produits santé
---------------	---

Puratos lance « Saveur & Bien-être », un concept réunissant, sous un même label, un ensemble d'expertises autour d'ingrédients apportant des éléments nutritifs ou un bénéfice santé, sans jamais compromettre le goût. « Saveur & Bien-être » permet de répondre aux attentes des consommateurs, de plus en plus attentifs à la qualité de leur alimentation, à travers des produits comme des croissants et cakes allégés, chocolats sans sucre ou sans sucre ajouté. (1p)

Source : RIA 659, juillet-août 2005

05/532	Health Ingredients Europe (HIE) : la percée des peptides
---------------	---

Les peptides font preuve d'un fort dynamisme et d'un potentiel d'innovation, comme en témoignent les ingrédients présentés au Salon HIE. Plusieurs sociétés proposaient des solutions dans ce domaine et pas moins de quatre des six produits sélectionnés pour les HI Awards étaient des peptides. Deux d'entre eux ont d'ailleurs reçu un prix. (3p)

Source : RIA 653, janvier 2005

05/533	Nutrition et sport : la performance dans l'assiette
---------------	--

Nutrinov a organisé le 8 juin dernier un colloque sur le thème « nutrition et sport ». L'occasion de faire le point sur les avancées scientifiques en la matière et de piocher des idées de formulation pour des produits dédiés. (3p)

Source : Process 1217, juillet-août 2005

05/534	Inuline : dès 5g par jour
---------------	----------------------------------

L'Afssa reconnaît que dès 5 g/j, l'inuline native de chicorée a un effet prébiotique et que la consommation de 9g d'inuline par jour a un effet bifidogène. (1p)

Source : RIA 659, juillet-août 2005

05/535	L'aspartame revient...
---------------	-------------------------------

Reconnu sans risque par les instances internationales, cet édulcorant est mis en cause par des italiens. En effet, les résultats préliminaires d'une récente étude italienne menée chez des rats de laboratoire semblent incriminer l'aspartame dans l'augmentation des risques de cancers (lymphomes et leucémies). (1p)

Source : Nutrinov, septembre 2005

05/536	Polémique sur l'aspartame
---------------	----------------------------------

Suite à une étude italienne, l'édulcorant va être réévalué par l'EFSA (European Food Safety Authority). Cette décision fait suite à la publication, mi-juillet, de résultats scientifiques par la fondation européenne d'oncologie et de sciences environnementales. Autorisé depuis 1992 dans toute l'Union européenne, l'aspartame est l'un des édulcorants les plus courants. Son originalité étant d'être composé de deux acides aminés (acide aspartique et phénylalanine) naturellement présents dans l'alimentation. (1p)

Source : Process 1218, septembre 2005

05/537	OCM sucre – vers la fonte des prix
---------------	---

Chute du prix du sucre de 39 %, réduction d'un tiers de la production européenne, ouverture aux importations... Le projet de réforme du règlement européen va provoquer une restructuration de l'industrie sucrière. Les utilisateurs de sucre devraient en être les bénéficiaires. (2p)

Source : RIA 659, juillet-août 2005

05/538	Le sucre balance entre prix et innovations
---------------	---

La restructuration du marché a conduit à l'inflation de l'offre sur les sucres spéciaux. Du pain bénit pour les distributeurs qui font jouer à plein la concurrence et se recentrent sur le prix. (2p)

Source : Linéaires 199, janvier 2005

05/539	Cacao en chocolat
---------------	--------------------------

Nederland wordt weleens cacaoland genoemd vanwege de grote hoeveelheden cacao bonen die in de Amsterdamse haven worden gelost en vervolgens in die omgeving worden opgeslagen en verder worden bewerkt. Voorts wordt er in geheel Nederland chocolade geproduceerd en vaak ook nog verder verwerkt. De cacao, en chocolade(verwerkende) sectoren zijn aldus belangrijk voor de Nederlandse economie. (1p)

Bron: Consudel, juli/aug 2005

05/540	Les arômes pour boissons conjuguent gourmandise et fonctionnalité
---------------	--

Dans un marché des boissons en pleine évolution, les arômes satisfont les attentes de gourmandise, d'originalité ou de sensations fortes. Ils s'inscrivent aussi dans une logique de fonctionnalité, pour des boissons moins sucrées, plus naturelles, davantage orientées santé. (3p)

Source : Process 1217, juillet-août 2005

05/541	Arômes – la technique au service de l’authenticité
---------------	---

Si la confiserie recherche de nouvelles sensations « fraîcheurs », les secteurs des produits salés et biscuitiers privilégient des arômes proches des saveurs réelles. Dans un contexte de chasse au sel, aux matières grasses et au sucre, les arômes voient leur rôle s’amplifier, en particulier dans les domaines des produits salés et de la biscuiterie. Domaines où la demande de notes authentiques et traditionnelles l’emporte désormais sur la question de l’utilisation ou non d’arômes naturels. (3p)

Source : RIA 659, juillet-août 2005

05/542	Smaak, geur, kleur – kruiden, specerijen en andere aromatische stoffen
---------------	---

Kruiden zijn geen specerijen en omgekeerd. Laten we voortaan de juiste benamingen gebruiken en deze onderwerpen niet zoals in de volkstaal door elkaar haspelen. Want het legertje TV-koks, of wat daarvoor moet doorgaan, heeft deze onhebbelijke gewoonte nog aangesterkt. Dus, we onderscheiden kruiden en specerijen. Beiden worden vaak aan elkaar gekoppeld er nochtans zijn er veel verschillen. Het enige dat ze gemeen hebben is dat ze allebei smaak afgeven. (3p)

Bron: Food & Meat, juni 2005

05/543	Les herbes aromatiques
---------------	-------------------------------

Présentes dans les univers 1ère gamme et 4ème gamme, les herbes aromatiques peinent à trouver leur place dans le rayon. Pourtant, par leur diversité, elles restent prisées par les consommateurs. L’article présente quelques points importants ainsi que des particularités...(1p)

Source : Linéaires 199, janvier 2005

05/544	Verrijk je keuken met verse kruiden
---------------	--

Kruiden, vers of gedroogd in potjes, zijn niet alleen decoratief in de keuken. Een goed gebruik ervan levert ook gerechten rijk aan smaak en aroma. Daarnaast worden aan sommige kruiden allerlei gezondheidsvoordelen toegeschreven. De wetenschappelijke bewijzen ontbreken echter nog vaak. Zeker is wel dat wie zijn gerechten op smaak brengt met de juiste kruiden minder zout gebruikt. Redenen genoeg om onze neus eens dieper in het kruidenboeket te steken. (4p)

Bron: Nutrinenews 4, 2004

05/545	Antioxidanten en voeding
---------------	---------------------------------

Tijdens een symposium over antioxidanten en voeding werd door specialisten ter zake de plaats van antioxidanten in onze dagelijkse voeding toegelicht. Hoewel hierover reeds veel kennis is verzameld blijven nog belangrijke vragen onbeantwoord. Hoe interageren bijvoorbeeld verschillende antioxidantia en welke effecten kan dit op lange termijn op de gezondheid hebben. Deze vraag stelt zich in het bijzonder met betrekking tot antioxidant-supplementen waarin meestal slechts enkele antioxidanten worden gecombineerd en vaak in grote dosissen. (4p)

Bron: Nutrinenews 4, 2004

05/546	Positieve effecten van antioxidant in BroccoCress en BroccoSprouts
---------------	---

Broccoli is één van de gezondste groenten. Alleen als je het kookt moet je het kookwater consumeren, anders heb je er niet veel aan. Dit was een van de uitspraken tijdens het symposium “Sulphrafaan glucosinolaat als middel tegen ziektes en kwalen?? De introductie van een gezondheidsbevorderende kiemgroente met karakteristieke smaak”. (4p)

Bron: Primeur 14, 2005

05/547	Effet bénéfique de l’antioxydant dans les BroccoCress et les BroccoSprouts
---------------	---

Le brocoli est l’un des légumes les plus sains. Seulement il faut que vous consommiez l’eau de cuisson, sinon vous ne profitez pas beaucoup de ses bienfaits. C’était un des propos émis lors du symposium « Le glucosinolate de sulforaphane comme médicament contre les maux et les maladies ?? L’introduction d’un germe de légume bénéfique pour la santé avec un goût caractéristique. (4p)

Source : Primeur 14, 2005

05/548	Low-cal trend keeps hydrocolloids at top
---------------	---

As keen as the food media are to report on omega-3 fatty acids, colorants and antioxidants, as modest is their attention to ‘food old’ hydrocolloids. That is unjustified. According to recent figures, hydrocolloids are strong growers in the ingredients market. And it will only get better, product designers predict. (2p)

Source: Food Engineering & Ingredients, September 2005

05/549	Compléments alimentaires – un secteur à fort potentiel
---------------	---

Porté par la sensibilisation des consommateurs aux questions de bien-être et d’équilibre alimentaire, le marché des compléments alimentaires affiche une belle progression. (3p)

Source : RIA 660, septembre 2005

05/550	Kool maakt na snijden extra gezondheidsstoffen – Kool denkt dat mes insect is
---------------	--

Het industriële snijden van koolsoorten als broccoli, spruitjes, witte en rodekool tot panklare producten blijkt de aanmaak van gezondheidsbeschermende stoffen in deze groenten te bevorderen. Onderzoekers van Wageningen Universiteit constateren dat de gehaltes van sommige zgn glucosinolaten één of twee dagen na het snijden aanzienlijk zijn toegenomen. (2p)

Bron: Primeur 15, 2005

05/551	Après avoir été coupé, le chou produit encore plus de substances bonne pour la santé
---------------	---

La coupe industrielle de sortes de choux tels que le brocoli, les choux de Bruxelles, les choux rouge et blanc, pour en faire des produits prêts à l’emploi semble favoriser dans ces légumes la production de substances protectrices bonnes pour la santé. Des chercheurs de l’Université de Wageningen ont pu constater que les teneurs de certaines substances telles que les glucosinolates avaient augmenté considérablement, un à deux jours après la coupe. (2p)

Source : Primeur 15, 2005

05/552	Product-info champignon
---------------	--------------------------------

De Nederlandse champignonsector heeft een paar moeilijke jaren achter de rug en de vraag is wat de toekomst zal brengen. De afzet van zowel verse champignons als champignonconserven verliep in 2003 en 2004 moeizaam. De kosten stijgen ieder jaar terwijl de opbrengsten per m² vanaf 2001 dalen. Het aantal bedrijven in Nederland met teelt van champignons is in de afgelopen jaren flink ingekrompen. In 1990 waren er in Nederland nog 857 bedrijven actief in de champignonteelt, terwijl het aantal in 2003 is gedaald naar ongeveer 400. Van deze bedrijven telen ongeveer 100 bedrijven voor de industriële verwerking. (4p)

Bron: Primeur 16, 2005

05/553	Info-produit champignon
---------------	--------------------------------

Le secteur néerlandais des champignons a connu quelques années difficiles et la question est ce qu'apportera l'avenir. La vente aussi bien de champignons frais que de conserves de champignons a été difficile en 2003 et 2004. Les coûts augmentent chaque année tandis que le rendement par m² baisse depuis 2001. Le nombre d'entreprises néerlandaises qui cultivent des champignons a fort diminué ces dernières années. En 1990, il y avait aux Pays-Bas encore 857 entreprises actives dans la production de champignons, tandis que le nombre a baissé en 2003 à environ 400 dont environ 100 produisent pour la transformation industrielle. (4p)

Source : Primeur 16, 2005

05/554	La nanotechnologie, la solution à la pénurie ?
---------------	---

La technique de la nanotechnologie (combinaison de chimie, de physique et de technique) consiste à travailler avec des particules de la taille d'un nanomètre (nm), ce qui correspond à un milliardième de mètre (10⁻⁹m). On vise donc à réduire les structures fonctionnelles existantes jusqu'à ces dimensions nanoscopiques. Pour réaliser de telles structures complexes, l'on utilise des appareils (physique) d'une grande qualité technique mais également des techniques de la chimie supramoléculaire qui développent des structures à l'aide d'atomes et de molécules. L'idée sous-jacente de la nanotechnologie est la possibilité de réaliser une substance, pour autant que nous en connaissions la composition chimique et le plan tridimensionnel, en réunissant les éléments exacts au bon endroit. (2p)

Source : Pack News 168, septembre 2005

05/555	Nanotechnologie, de oplossing van de schaarste ?
---------------	---

De techniek van de nanotechnologie (combinatie van scheikunde, natuurkunde en techniek) bestaat erin te werken met deeltjes ter grootte van een nanometer (nm), wat overeenkomt met één miljardste meter (10⁻⁹m). Er wordt naar gestreefd om de bestaande functionele structure te verkleinen tot deze nanoscopische afmetingen. Om dergelijke complexe, kleine structure te maken wordt er gebruik gemaakt van technisch hoogstaande (natuurkundige) apparatuur maar ook van technieken uit de supramoleculaire chemie die door gebruik te maken van atomen en moleculen structuren opbouwen. De achterliggende idee van de nanotechnologie is de mogelijkheid om een stof, gegeven dat de chemische samenstelling en het driedimensionale bouwplan ervan bekend zijn, te maken door de juiste bouwstenen op de juiste plaats samen te brengen. (2p)

Bron: Pack News 168, september 2005

05/556	Chemical composition, amino acids and functional properties of selected seafood
---------------	--

Proximate, mineral composition and functional properties of selected seafood (*Parapenaeopsis atlanta*, *Panulirus regius*, *Penaeus durorarum*, *Parapenaeopsis* sp. and *Penaeus kerathurus*) were investigated using standard analytical techniques. Also the amino acid composition of *P. kerathurus* was analyzed. The moisture content, fat and carbohydrate were generally low for all samples. No crude fiber was found except in *P. regius*. The samples had high protein content varying from 42.1 to 81.3%. The samples were found to be good sources of essential minerals such as P, Fe, Mg, K, Na and Ca but Cu, Zn and Mn contents were low. The results of functional properties showed that oil absorption capacity was 130-307%, water absorption capacity 280-404% and gelation capacity 6-10%. The emulsion capacity, foaming capacity and stability were relatively good. The amino acid composition of *F. kerathurus* revealed essential amino acids comparable with that of egg protein. (4p)

Source: Journal of Food, Agriculture & Environment, vol.3 (2), April 2005

05/557	Contrer le “stress du haricot”
---------------	---------------------------------------

Phaseolus vulgaris, le « haricot commun », est le légumineux le plus produit au monde. En particulier dans toute l'Amérique latine – son biotope originel -, où il constitue une culture traditionnelle des petits agriculteurs et représente un aliment très populaire reconnu pour ses hautes valeurs nutritives. Cette plante n'est cependant pas à l'abri de différentes menaces, dont le stress abiotique. Les partenaires européens et latino-américains du projet OpUsLi ont réalisé un important travail de terrain et de laboratoire pour cerner les causes complexes de ces phénomènes et sélectionner des semences mieux adaptées pour y résister. (2p)

Source : RDT info, juillet 2005

05/558	Du maïs adapté aux Tropiques
---------------	-------------------------------------

Troisième céréale cultivée dans le monde, le maïs est une composante essentielle de l'alimentation en Amérique latine en zone tropicale. Des biologistes moléculaires et des physiologistes allemands, brésiliens, espagnols et mexicains ont travaillé pendant trois ans avec des généticiens et agronomes français, brésiliens, camerounais et colombiens, pour améliorer les méthodes de sélection de maïs adaptés aux sols acides. (2p)

Source : RDT info, juillet 2005

05/559	Effects of packaging films on the physical characteristics and sensory aspects of shredded cabbage at different storage conditions
---------------	---

Minimally processed vegetables in fresh and ready-to-cook form are gaining the confidence of both the trader and the consumer. This has led to a need to develop technology for extending the shelf life. This study was conducted to determine the effects of using different types of polymeric films of varying permeabilities to gases and water vapor and also with and without the application of vacuum packaging on the physical characteristics and sensory aspects of the minimally processed shredded cabbage during storage at 5+/-1°C and 90-95% RH. (8p)

Source: Journal of Food, Agriculture & Environment, Vol.3 (1), January 2005

05/560	Chemical and functional properties of full fat and defatted <i>Dioclea reflexa</i> seed flours
---------------	---

The chemical and functional properties of full fat and defatted *Dioclea reflexa* (FDR and DDR) seed flour were investigated using standard methods. The review details the results of the tests. (4p)

Source: *Journal of Food, Agriculture & Environment, Vol.3 (2), April 2005*

05/561	<i>In vitro</i> antibacterial effects of single or combined plant extracts
---------------	---

Single or combined extracts of black thyme, fennel, sage, wild tea and wild mint were used to evaluate *in vitro* antibacterial activity against common pathogenic and lactic acid bacteria. The combined plant extracts (1 to 1 mixing ratio) provided an entire antibacterial effect against pathogenic bacteria compared to the single plant extracts. The inhibition of lactic acid bacteria was weaker by single plant extracts than the combined plant extract. Of the plant extracts, black thyme had the strongest antibacterial activity, and this was followed by the sage, wild tea and wild mint in a descending order... (5p)

Source: *Journal of Food, Agriculture & Environment, Vol.3 (1), January 2005*

05/562	Les vertus des algues
---------------	------------------------------

Mal connues, les algues sont précieuses dans des domaines aussi divers que la médecine de l'environnement. Le projet *Seaweed Africa* prenant exemple sur l'initiative scientifique irlandaise *AlgaeBase*, élabore une vaste banque de données centrée sur l'Afrique. Un outil permettant de mieux cerner et utiliser ces richesses naturelles, foisonnantes dans un continent entouré d'océans. (1p)

Source : *RDT Info, juillet 2005*

05/563	Omega-3 fatty acid composition and biological activity of three micro algae species
---------------	--

Micro algae have long been recognized as a potential source of products of commercial interest for aquaculture, dietetics and cosmetic. The nutritional quality of the micro algae biomass is correlated to the omega-polyunsaturated fatty acids content. Micro algae have also drawn much attention as sources of antitumoral, antibacterial and antifungal metabolites for the pharmaceutical industries. In this work the omega-3 fatty acid content and biological activity of three species of micro algae, *Chlorella minutissima*, *Haematococcus pluvialis* and *Tetraselmis suecica*, extensively used by the marine-culture industry, were examined. (5p)

Source: *Journal of Food, Agriculture & Environment, Vol.3 (2), April 2005*

05/564	Preliminary study on immunomodulatory property of limonin from lime seeds
---------------	--

Limonin was extracted from lime seeds. The phagocytic activity of murine peritoneal macrophages was evaluated using a flowcytometer. It was found that in mice fed with limonin from lime seeds, both 100 and 200 ppm/mouse for 6 days, the percentage of phagocytic cells and phagocytic index increased compared to the control. The total white blood cell count, evaluated by hemacytometer, as well as the specific antibody titer, evaluated by hemagglutination method, was increased in mice treated with limonin. (3p)

Source: *Journal of Food, Agriculture & Environment, Vol.3 (2), April 2005*

05/565	Influence of some heating and processing methods on fatty acid profile of milk and other dairy products
---------------	--

Milk lipids are the most diverse milk components as they contain more than 400 fatty acids and sterols, mostly cholesterol. Some of the fatty acids are found to have anti-carcinogenic properties such as conjugated linoleic acid (CLA) and butyric acid. Milk lipids are usually the most susceptible milk component to oxidation and chemical changes during heat treatment and storage. This will lower their nutritive value and may adversely affect the consumer's health. The conventional heating methods, processing steps and microwave heating of milk did not cause any significant change to the fatty acid profile of milk and milk products. On the contrary, microwave heating of cheese for 10 min. caused significant ($P < 0.05$) changes in the ratio of saturated to unsaturated fatty acids (SAT/USAT). Thus, the chemical changes of lipids were generally accelerated with the severity of the heat treatment and duration of storage. (5p)

Source: Journal of Food, Agriculture & Environment, Vol.3 (1), January 2005

05/566	Bio-préservation: les ferments luttent contre les pathogènes
---------------	---

Listeria, Salmonella et autre entérobactéries : des noms qui font peur. Pour limiter voire réduire la contamination, il existe des solutions dès la formulation. Les ferments bio-protecteurs sont en train de faire leurs preuves sur les produits de la mer, carnés et laitiers. (2p)

Source : Process 1210, décembre 2004

05/567	Schimmels houden van vastigheid
---------------	--

Filamenteuze schimmels produceren meer eiwitten als ze groeien op een vaste ondergrond dan ondergedompeld in een vloeibaar medium. Toch is het laatste de industriële praktijk. Wat gebeurt er met een schimmel als die op een vast medium groeit en hoe is de eiwitproductie verder te verhogen? (2p)

Bron: VMT 14/15, juli 2005

05/568	Les autres méthodes de validation
---------------	--

L'article présente les autres méthodes de validation :

- 1) les méthodes microbiologiques
- 2) les tests protéiques
- 3) une alternative à l'ATPmétrie (1p)

Source : Process 1210, décembre 2004

05/569	Le test Vidas Set 2 de bioMérieux devient un test officiel pour les entérotoxines
---------------	--

La direction générale de l'alimentation vient de reconnaître le Vidas Set 2 comme une des deux méthodes officielles en France pour la recherche des entérotoxines staphylococciques dans les produits laitiers. Ce test convient à la détection des entérotoxines staphylococciques A, B, C, D et E. Cette décision complète la validation AOAC (Association official analytical chemists) obtenue pour ce test en janvier 2005 aux Etats-Unis. (1p)

Source : RIA 660, septembre 2005

05/570	Flavour-profilering en starter-screening
---------------	---

De meeste industrieel gefermenteerde voedingsmiddelen, zoals kaas, yoghurt, sojadrink, worst, tomatensaus, brood, en instantproducten, worden geproduceerd met commerciële starterculturen. Deze starters moeten natuurlijk uiterst efficiënt zijn en het proces zo snel mogelijk laten verlopen. Ze zijn dan ook vaak voor een bepaalde productapplicatie ontwikkeld. (3p)

Bron: VMT 14/15, juli 2005

05/571	Magnesium supply by convenience products
---------------	---

A diet rich in variety will normally provide sufficient magnesium, but several studies show that people often do not meet their normative requirement. This study analyses the magnesium content in convenience products (ready-to-serve meals). It is important to note that the body requires more magnesium at times of stress, and that a rise in the consumption of ready-to-serve-meals often coincides with stressful periods due to a perceived lack of time for food preparation. In order to obtain the representative data, the magnesium content of 76 samples was analyzed using flame atomic absorption spectrometry (FAAS). These results were compared with claimed values. (3p)

Source: Journal of Food, Agriculture & Environment, Vol.3 (2), April 2005

05/572	Modediëten kritisch bekeken
---------------	------------------------------------

Naarmate het meer zomert, neemt de aandacht voor het lichaam en allerhande vermageringsdiëten toe. Men let op zijn best uitzien en liefst zo snel mogelijk. Sommigen spelen met verve in op deze vraag. Met vernuftige communicatietechnieken weten zij het publiek te overtuigen van hun veelbelovende methode om op zeer korte tijd veel gewicht te verliezen. Diëten zijn aan mode onderhevig. Het begon met Montignac. Op dit moment zijn “low carb”-diëten, zoals Atkins en het “South Beach”-dieet in trek. Andere aandachtstrekkers zijn onder meer het “Zone”-, het bloedgroep- en het soepdieet. Wat beloven ze en wat bieden ze echt? (6p)

Bron: Nutrinenews 2, 2005

05/573	Gewichtscontrole door toepassing van functionele eiwitten
---------------	--

Door hun multifunctionele karakter kunnen eiwitten op verschillende manieren bijdragen aan producten voor gewichtscontrole. Bereiding van eiwitverrijkte producten is een technologische uitdaging. Om tot een goed resultaat te komen wordt door NIZO food research een multidisciplinaire aanpak noodzakelijk geacht en toegepast: innovatie door combinatie. (2p)

Bron: VMT 18/19, september 2005

05/574	Zout en hypertensie – de relatie houdt stand
---------------	---

Wie kampt met een hoge bloeddruk (meer dan 140/90 mm Hg) moet naast enkele andere maatregelen ook zijn zoutinname beperken. Dat is algemeen bekend. Geldt dit advies echter ook voor de algemene bevolking in het kader van de preventie van hypertensie? Over het belang van een zoutbeperking op bevolkingsniveau doen tegenstrijdige berichten de ronde. Wie heeft gelijk? (5p)

Bron: Nutrinenews 4, 2004

05/575	Nutraceuticals and functional foods: I. Current trend in phytochemical antioxidant research
---------------	--

In the past decade, we have seen a massive explosion of research activities and health product market in the field of nutraceuticals and functional foods (NFF). What are nutraceuticals or functional foods? Different variations exist for the definition of the term “nutraceutical”. They were defined as “chemicals found as a natural component of foods or other ingestible forms that have been determined to be beneficial to the human body in preventing or treating one or more diseases or improving physiological performance. Essential nutrients can be considered nutraceuticals if they provide benefit beyond their essential role in normal growth or maintenance of the human body. (8p)

Source: Journal of Food, Agriculture & Environment, Vol. 3(1), January 2005

05/576	Nutraceuticals and functional foods: II. Current international regulatory status
---------------	---

Our ancestors consumed plant materials and animal products to live. As civilization progressed there were realizations that for sustenance of life and good health food should be composed of proper amounts of carbohydrate, protein, lipids and minerals. Carbohydrates provide the needed calories while protein supplies the essential amino acids the body needs but cannot produce. Similarly, human body is also in need of certain mineral nutrients for body structure as well as survival. There has been strong realization by consumers and the policy makers that nutrition has direct link to maintenance of good health, and diet needs to be improved for healthy lifestyle and prevention of some chronic diseases. (3p)

Source: Journal of Food, Agriculture & Environment, Vol. 3(1), January 2005

05/577	Semicarbazide : origines et dangers
---------------	--

Les concentrations en semicarbazide dans les aliments pour bébé sont supérieures à celles des aliments pour adultes. Trois origines possibles, une mesure préventive appliquée au 1er août 2005. (1p)

Source: Nutrinov, septembre 2005

05/578	Tailoring resistant starch polymorphs for optimized prebiotic effect
---------------	---

Resistant starch (RS) type III is fermented in the colon to short chain fatty acids (SCFA), providing various health benefits. We study the effect of crystallite polymorphism on its prebiotic active ties. A and B type polymorphs showed different structures at the colloidal level as shown by SAXS. Enzymatic digestion and microbial fermentation showed higher susceptibility of the A polymorph to amylolytic enzymes, and higher production of SCFA. The results can be used for smart engineering of RS III. (4p)

Source: Industries Alimentaires et Agricoles, juin 2005

PROCEDES

05/579 La lumière pulsée pour stériliser

La lumière pulsée, grâce au développement d'équipements suffisamment puissants, serait sur le point de percer en agro-alimentaire dans des applications de stérilisation d'emballage ou de décontamination de produit. La stérilisation ou la décontamination à froid, sans produit chimique, tel est l'enjeu de la technologie à lumière pulsée. (2p)

Source : RIA 660, septembre 2005

05/580 Claranor : premiers équipements industriels de lumière pulsée

La lumière pulsée revient dans l'actualité, via les premiers équipements de traitement industriels (conformes aux normes Iso) développés par la société Claranor. C'est un retour. Car les applications possibles de cette technologie de décontamination sont étudiées depuis plusieurs années, notamment par le Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles. (1p)

Source : Process 1217, juillet-août 2005

05/581 Traitements thermiques – la douceur en plus

Préserver les qualités organoleptiques des aliments tout en assurant leur décontamination : tel est l'objectif des traitements thermiques appelés « doux ». Selon les cas, ces procédés conduisent à une débactérisation, une cuisson-pasteurisation ou une stérilisation. Malgré cet argument fort, leur pénétration dans les usines reste encore limitée. (3p)

Source : RIA 659, juillet- août 2005

05/582 L'ITFF mesure l'aptitude culinaire des fromages

Les fromages sont de plus en plus utilisés en cuisine à chaud dans des préparations telles que les pâtes, les gratins ou les pizzas. Aussi, l'Institut technique français des fromages (ITFF) a entrepris un programme ayant pour objectif la mise au point de méthodes reproductibles pour mesurer les réactions à chaud. (1p)

Source : RIA 660, septembre 2005

05/583 Productieproces voor gebakken frites verbeterd ?

Een nieuw productieproces voor het voorbakken van frites dat begon als een veelbelovende innovatieve procesroute biedt onvoldoende (economisch) perspectief. Wel heeft het project veel inzicht opgeleverd in de processen die op microschaal in frites optreden en in hoe de procesomstandigheden de product kwaliteit beïnvloeden. Deze nieuwe kennis kan worden gebruikt bij het ontwikkelen van innovatieve producten met bijvoorbeeld een verbeterde kroktheid. (3p)

Bron: VMT 26, december 2004

05/584 L'huile de friture au régime!

Spécialisée dans la conception de machines sur-mesure, Femag cherche sans cesse de nouvelles opportunités de développement. La société a ainsi mis le cap sur un procédé de friture sous vide pour la restauration rapide et collective.

La technologie a été développée début 2004 ; elle est basée sur l'utilisation du vide qui permet d'abaisser la température d'ébullition de l'huile à 150°C, au lieu des 180°C atteints dans les friteuses conventionnelles. (1p)

Source : *Process 1218, septembre 2005*

05/585	Piepkleine technologie met onmetelijk veel mogelijkheden
---------------	---

Regelmatig duikt het woord op: nanotechnologie. Eigenlijk is het niet méér dan beheersen en beïnvloeden van processen die op nanoschaal plaatsvinden. Technologie in het piepklein dus. In de dagelijkse praktijk dringen toepassingen mondjesmaat door. Maar de mogelijkheden zijn eindeloos. Reden genoeg om hiernaar onderzoek te doen én een prangende vraag te beantwoorden: hoe informeer ik het publiek? (3p)

Bron: *VMT 26, december 2004*

05/586	Le pétrin-fermenteur à microbulles fait des émules
---------------	---

Lors du dernier salon Européen, un nouveau pétrin-fermenteur horizontal MLH 100 a été lancé. Il développe le principe de pétrissage à bras souffleurs et permet de travailler des pâtes de force à fermentation lente. (2p)

Source : *Process 1217, juillet-août 2005*

05/587	Premier séquençage d'une bactérie du yaourt
---------------	--

Le genre streptocoque englobe non seulement l'espèce thermophilus, l'une des deux bactéries du yaourt, mais également des bactéries connues pour être très dangereuses, comme *Streptococcus pyrogenes*, un autre pathogène très répandu. Les chercheurs confirment l'innocuité de *Streptococcus thermophilus* et son adaptation au lait, grâce au séquençage de la bactérie. (1p)

Source : *RIA 653, janvier 2005*

05/588	La mycologie prévisionnelle chasse les mycotoxines
---------------	---

Deux enseignants-chercheurs ont mis au point un nouveau concept de prédiction du développement des moisissures dans les aliments : la mycologie prévisionnelle. Ils travaillent actuellement à l'identification d'un marqueur de la synthèse des mycotoxines. (1p)

Source : *Process 1217, juillet-août 2005*

05/589	Mieux former pour mieux vendre
---------------	---------------------------------------

Il y a quelques années, on se moquait encore des formeuses basse pression. 99% des industriels utilisaient des pressions de 1,5 à 10 bar voire au-delà pour du surgelé. Mais aujourd'hui, il existe une place pour des produits de qualité supérieure, accompagnée d'une prise de conscience. Et l'on constate en effet que d'une même mûlée formée avec les deux technologies, résultent deux produits totalement différents. Idéales pour les produits délicats, les formeuses basse pression seraient en passe de connaître leur heure de gloire. (3p)

Source : *Process 1210, décembre 2004*

La conception des arômes fait appel à des technologies de plus en plus complexes. L'article présente des exemples avec Danisco (gamme Commonsense pour boissons et produits laitiers, utilisant la spectrométrie PTR-MS) et Symrise (méthode chromatographique LC-taste). (2p)

Source : Process 1217, juillet-août 2005

LOGISTIQUE, EMBALLAGE, ETUDES DE MARCHÉ & DISTRIBUTION LOGISTIEK, VERPAKKING, MARKTSTUDIES & DISTRIBUTIE

05/591 Pour ou contre la puce fraîcheur ?

Rupture de la chaîne du froid. Dans l'esprit des consommateurs, ce terme signifie danger. Les crises alimentaires successives aidant, ces derniers savent que la chaleur accélère la prolifération microbienne. Mais ils ne peuvent maîtriser la chaîne du froid dans son ensemble. Dès lors, certaines enseignes ont adopté la puce fraîcheur... (1p)

Source : Linéaires 199, janvier 2005

05/592 Listen to the labelling

From shipping to shopping, RFID label technology tags spell a fundamental change for product distribution: the traditional barcode on products seems to have seen its days. But why retire the barcode? (3p)

Source: Meat Processing Global, July/August 2005

05/593 Etiquetage nutritionnel : jurisprudence pour la vitamine

Quelle quantité de vitamines faut-il ajouter au départ pour être conforme à l'étiquetage nutritionnel tout au long de la durée de vie du produit ? (1p)

Source : RIA 653, janvier 2005

05/594 Emballage boissons : deux doses de technique pour une de marketing

Une règle s'applique davantage aux boissons et aux liquides qu'aux autres produits alimentaires : les consommateurs ont en mains des emballages et non le produit ! Ce qui impose des exigences poussées en matière de commodité, de sécurité, sans parler des formats et du design qui doivent répondre aux attentes individuelles de chaque catégorie de consommateurs. Dès lors, le choix d'un emballage pour les boissons est un compromis entre les exigences marketing qui poussent à la diversité croissante des produits et celles de la production qui tendent au contraire à standardiser. (2p)

Source : Process 1217, juillet-août 2005

05/595 Nieuwe blik op conserven

Voedsel in blik raakt uit de gratie. Met een omzetgroei van rond de 1% verliest de blikvoedingsector gestaag marktaandeel aan verse, gekoelde en diepgevroren kant-en-klaarproducten. Experts en producenten zijn het erover eens dat er alternatieve verpakkingen moeten komen waar toekomst in zit. Een mogelijke optie is de Tetra Recari, een steriliseerbare kartonverpakking van Tetra Pak die twee jaar geleden werd gelanceerd. (2p)

Bron: VMT 18/19, september 2005

05/596	PIF, pour des conditionnements surprenants et durables
---------------	---

De l'acier revêtu d'une fine couche de polymère : cela n'a rien de nouveau et est utilisé depuis plusieurs années, même dans l'industrie du conditionnement. Avec la *Polymer Injection Forming* (PIF), Corus, groupe métallurgique international, va encore plus loin. L'article résume la situation actuelle et les nouveaux développements dans le secteur des matériaux synthétiques d'emballage. (2p)

Source : Pack News 168, septembre 2005

05/597	PIF, voor opvallende en duurzame verpakkingen
---------------	--

Staal, bekleed met een dunne laag polymeer: het was al bekend en wordt al jaren toegepast, ook in de verpakkingindustrie. Met *Polymer Injection Forming* (PIF) gaat het internationale metalen concern Corus nog een stap verder. Het artikel vat de huidige stand van zaken samen over nieuwe ontwikkelingen in kunststoffen voor verpakkingen. (2p)

Bron: Pack News 168, september 2005

05/598	Minces, rétractables... les films épousent le produit
---------------	--

Habillage des emballages pour des raisons marketing, mise en valeur des produits, à l'exemple du « Skin », l'offre en film rétractable s'étend. Et si la meilleure forme d'emballage était celle donnée par le produit lui-même ? L'article présente la mise en valeur des produits ainsi que des emballages. (3p)

Source : Process 1210, décembre 2004

05/599	Biopolymeren in verpakkingen
---------------	-------------------------------------

Biopolymeren zullen een grotere rol gaan spelen in de verpakking van levensmiddelen. Vooral de veranderde Europese wetgeving zal deze ontwikkeling stimuleren. Volgens sommige experts gaat zich de komende jaren een op biomassa gebaseerde economie ontwikkelen. Eén van de drijfveren is de hoge olieprijs die vooral de laatste tijd actueel is. Een andere is de noodzaak om de CO₂-uitstoot terug te dringen. (1p)

Bron: Pack News 168, september 2005

05/600	Les biopolymères dans les emballages
---------------	---

Les biopolymères vont jouer un rôle plus important dans le conditionnement des denrées alimentaires. Et c'est principalement la législation européenne changeante qui stimulera ce développement. D'après certains experts, une économie reposant sur la biomasse va se développer dans les années à venir. Et l'une des causes à cela est le prix élevé du pétrole, particulièrement d'actualité aujourd'hui. Une autre est la nécessité de réduire les émissions de CO₂. (1p)

Source : Pack News 168, septembre 2005

05/601	Films en PLA : l'offre biodégradable s'étend
---------------	---

Plus d'une dizaine de transformateurs de matériaux d'emballage proposaient au salon de l'Emballage des solutions, films et barquettes, élaborées à partir de PLA (Poly Lactic Acid), le matériau biodégradable de Cargill Dow. La question n'est pas de savoir « si » mais bien « quand »... En quelques mois, la question sur ce matériau a changé de nature... (4p)

Source : Process 1210, décembre 2004

05/602	ANL Plastics innove avec des emballages biodégradables
---------------	---

Les fabricants d'emballage joueront un rôle primordial dans l'acceptation des bioplastiques par le marché de la consommation. Le secteur alimentaire est exigeant, mais peut également tirer de grands avantages des bioplastiques. Dans le Limbourg, un grand fabricant d'emballages se lance dans le développement de toutes sortes d'emballages bio à base d'une matière première australienne faite de maïs. (2p)

Source : Pack News 168, septembre 2005

05/603	Innoveren met bio-degradeerbare verpakking
---------------	---

Verpakkingsfabrikanten zullen een sleutelrol spelen bij de acceptatie van bioplastics door de consumentenmarkt. De voedingssector stelt immers hoge eisen, maar kan tegelijk ook grote voordelen uit bioplastics halen. In Limburg start een grote verpakkingsfabrikant met de ontwikkeling van allerlei bioverpakkingen op basis van een Australische grondstof gemaakt uit maïs. (2p)

Bron: Pack News 168, september 2005

05/604	Encapsulation: santé et succès assurés
---------------	---

Le récent colloque de Liège l'a confirmé : la micro-encapsulation d'actifs ouvre un large champ d'applications en alimentaire, même si les coûts restent élevés. Reste à choisir le bon encapsulant parmi une large palette : protéines sériques, alginates, gommés, etc. (2p)

Source : Process 1210, décembre 2004

05/605	Plats cuisinés : les barquettes en vedette
---------------	---

À défaut de gagner du chiffre d'affaires, les barquettes parviennent à stabiliser leurs ventes. Pas si mal au vu de la morosité ambiante. Elles peuvent même espérer renouer avec la croissance, car industriels et distributeurs multiplient les initiatives à leur attention. Les plats cuisinés ne sont pas à la fête. En baisse de 1% en volume, ils chutent de 4% en valeur. Si les garnitures et quenelles tirent leurs marrons du feu grâce à une forte activité promotionnelle, tous les segments poids lourds reculent. (1p)

Source : Linéaires 205, juillet-août 2005

05/606	Mécanisation : des emballages prêts-à-vendre
---------------	---

Dans le champ des possibilités, qui est énorme étant donné le nombre de combinaisons entre modes d'alimentation, de mise en forme et de chargement, les évolutions les plus marquantes se trouvent dans les formieuses à mandrin, les embarquetteuses nouvelle génération et les nouveaux concepts d'encaisseuses. A supposer que la tendance du marché pousse à l'utilisation de cartons (caisses) prêt-à-vendre, l'évolution ne se fera pas du jour au lendemain. Il y a en effet un parc de matériel existant, conçu pour faire de la caisse américaine classique. Les cartonnières dans leur démarche d'innovation ont pris en compte cette contrainte. (5p)

Source : Process 1218, septembre 2005

05/607	Afvullen à la Heinz
---------------	----------------------------

Ketchup is goed voor de helft van de productie bij H.J. Heinz in Elst. Maar in deze fabriek worden ook tientallen andere sauzen, waaronder pastasauzen, bereid, afgevuld en verpakt. Om productie en verpakken flexibel op elkaar af te stemmen, draaien op dezelfde lijn zowel top-down kunststofflessen als traditioneel glas, waarbij van cold naar hot fill kan worden overgeschakeld. (1p)

Bron: VMT 18/19, september 2005

05/608	Carton ondulé sur le devant des linéaires
---------------	--

Prise en 2004, la décision d'exiger de ses fournisseurs des emballages de regroupement en carton ondulé aptes à la mise en rayon rapide a fait l'effet d'une secousse. Actuellement, dans un contexte de stagnation des ventes et de pression forte sur les prix, des fabricants d'emballages en carton ondulé s'apprêtent à rebondir sur la mise en rayon rapide (MER) pour aider les IAA à répondre aux exigences de la grande distribution. (2p)

Source : RIA 659, juillet-août 2005

05/609	Les nouveaux cartons multifonctionnels
---------------	---

Les solutions de mise en rayon rapide passent soit par des caisses américaines améliorées, soit par des emballages de distribution spéciaux. Mais une telle évolution impose des changements d'organisation et pose des questions de coûts, encore mal analysés. De fait, les emballages prêts-à-vendre (EPV) ont trois exigences à remplir :

1. la protection durant le transport,
2. la mise en rayon rapide avec trois possibilités :
 - a) l'absence de carton dans le rayon,
 - b) une partie de la caisse/emballage qui sert de présentoir,
 - c) la mise en place, dans les zones palettes en général, de l'emballage entier soit plateau soit caisse américaine adaptée pour que le consommateur puisse se servir facilement,
3. le rôle promotionnel : l'impression du carton donne une image de la marque et doit attirer le consommateur. (4p)

Source : Process 1218, septembre 2005

05/610	Place aux cartons « prêts-à-vendre »
---------------	---

L'avenir au carton ! Les emballages «prêts-à-vendre» (EPV) : plateaux, barquettes, fonds de caisse présentoir, mis directement en rayon sont en train de séduire la grande distribution en France. Une tendance qu'il faut traduire : le temps c'est de l'argent ! Le concept EPV implique en effet une mise en rayon rapide (MER), L'article analyse le marché et les solutions EPV/MER proposées par les cartonniers ! (3p)

Source : Process 1218, septembre 2005

05/611	Ecologisch schokvast verpakkingsmateriaal
---------------	--

Een schokvast verpakkingsmateriaal vervaardigd uit graanzemelen biedt een ecologisch alternatief voor traditionele verpakkingsmaterialen zoals geëxpandeerd polystyreen (EPS). Het nieuwe materiaal is volledig biologisch afbreekbaar. (1p)

Bron: Pack News 168, september 2005

05/612	Un matériau d'emballage écologique résistant aux chocs
---------------	---

Un matériau d'emballage résistant aux chocs fabriqué à base de son de blé offre une alternative écologique aux matériaux d'emballage traditionnels comme le polystyrène expansé (EPS). Ce nouveau matériau est totalement biodégradable. (1p)

Source : Pack News 168, septembre 2005

05/613	Convenience and quality key words
---------------	--

Convenience and quality protection are the keywords for the near future. Microwaveable trays, tailor-made individual meal solutions, modified-atmosphere fresh packs and packaging with easy opening and closing features are already popular and will continue to gain momentum on the supermarket shelves. (2p)

Source: Food Engineering & Ingredients, September 2005

05/614	Protéger un emballage ? Cela devient indispensable
---------------	---

La première fonction d'un emballage est de contenir le produit. Cette simple fonction technique est en train d'évoluer : il ne s'agit plus seulement de protéger passivement un contenu, mais de plus en plus souvent de jouer un rôle actif dans la conservation de celui-ci, voire dans l'amélioration de sa qualité. Actuellement, la valeur économique d'un packaging n'est plus à démontrer. Il n'est que de voir l'importance du coût de l'emballage par rapport au prix de vente des produits eux-mêmes, rapport qui peut monter jusqu'à 70% pour les produits de luxe. (2p)

Source : Pack News 162, décembre 2004

05/615	Verpakking beschermen wordt een must
---------------	---

Een verpakking moet in de eerste plaats het product bevatten. Die zuiver technische functie maakt vandaag een opvallende evolutie door: het gaat er niet alleen meer om de inhoud passief te beschermen, het komt er steeds vaker op aan een actieve rol te spelen in de productbewaring en zelfs in de verbetering van de productkwaliteit. De economische waarde van een verpakking moet aldus niet meer worden aangetoond. Het aandeel van de verpakkingskosten in de verkoopprijs van het product spreekt boekdelen in dat verband en kan voor luxeproducten oplopen tot 70%. (2p)

Bron: Pack News 162, décembre 2004

05/616	Pain : faut-il oser le prêt-à-cuire « intégral » ?
---------------	---

Comment proposer du pain frais toute la journée lorsqu'on a peu de superficie et que l'on souhaite limiter investissement et coûts de main-d'œuvre ?... (1p)

Source : Linéaires 206, septembre 2005

05/617	Tijdwinst en arbeidsverlichting met broodopbollen
---------------	--

Tijd is voor de bakker meer dan ooit een schaars goed. Daarom kiest ook de ambachtelijke bakker in zijn atelier voor een zekere graad van automatisering. Populair zijn in dat verband de machines die instaan voor het opbollen van deegstukken. De handmatige uitvoering daarvan is immers een lastige en tijdrovende bezigheid, die op zich voor weinig toegevoegde waarde zorgt. Het artikel belicht enkele types van brood- en kleinbroodopbollen. (2p)

Bron: Brood & Banket, december 2004

05/618	Klantentrouw: de sleutelfunctie van de bakker
---------------	--

In het voorjaar werd een management analyse uitgevoerd, waardoor onderzocht werd hoe het profiel van de broodkoper eruit zit, wie hij is en waar hij gaat kopen, in welke distributiekanaal en hoe zijn verhoudingen naar bestedingen in die distributiekanaal zijn: bij de bakker of in de supermarkten? Uit het onderzoek werden opmerkelijke resultaten vastgesteld. Ooit was de bakker voor 100% het kanaal waar men brood kocht, terwijl nu vastgesteld werd dat 17% van de Vlaamse gezinnen zijn brood niet meer koopt bij de bakker, wat betekent dat ze elders gaan, in dit geval naar de supermarkten... (2p)

Bron: Brood & Banket, december 2004

05/619	Pâtisserie – les industriels mettent la main à la pâte
---------------	---

La pâtisserie industrielle, qui globalement connaît en GMS une progression volume de 1,9% et qui est relativement stable en valeur ne s'en sort pas si mal dans le contexte morose que connaît la grande majorité des produits de grande consommation, notamment sur le secteur de l'épicerie. Seuls deux segments se comportent vraiment mal : dans l'offre de produits élaborés, les spécialités régressent de 7,1% en volume et en valeur, et, dans l'offre traditionnelle, les crêpes reculent de 2,7% en volume et de 5,0% en valeur. Pourtant, les industriels ne sont pas pleinement satisfaits : afin de repousser la « malédiction » de la banalisation et du classicisme, ils innoverent... (2p)

Source : RIA 660, septembre 2005

05/620	Nieuwe investeringen bij Pastrilux brengen croissantproductie op 300 miljoen per jaar !
---------------	--

Het bake-off gamma van Pastridor bestaat uit diepgevroren brood- of deegproducten die geleverd worden aan professionele klanten. Vroeger waren dat vooral cateringbedrijven, supermarkten en broodjeszaken, nu ook steeds meer slaggers, tankstations en verdeelautomaten. Aldus heeft Pastrilux een vierde lijn gebouwd, waarvan het productieproces op technologisch vlak verbeterd is en waardoor de verwachtingen van de bake-off markt nog beter ingelost kunnen worden. (1p)

Bron: Food & Meat, juni 2005

05/621	Bière qui coule n'amasse plus mousse
---------------	---

Le marché de la bière poursuit son érosion. En trois ans, il a perdu 1 Mhl. Cette année, il recule de près de 5%. Pour tenter de relancer une filière structurellement en perte de vitesse, frappée de plein fouet par la baisse généralisée des boissons alcoolisées, les brasseurs multiplient les innovations produits et packaging : Moins d'alcool, plus de goût et de praticité.... (2p)

Source : RIA 659, juillet-août 2005

05/622	Stealthy rise in mid-calorie soft drinks
---------------	---

The market for low-calorie soft drinks is on the rise. More specifically: of all soft drinks consumed, low- and zero-calorie soft drinks have gained the biggest share. Thus blends of intensive and bulk sweeteners are very suitable for soft drinks, and can be very cost-effective. Technological aspects are thought to be the biggest drawback, but is that so? (2p)

Source: Food Engineering & Ingredients, September 2005

05/623	Café équitable: un filon à exploiter avec sagesse
---------------	--

Les ventes de café équitable s'envolent grâce à l'extension du linéaire et des assortiments. L'offre se sophistique et devient pléthorique. A l'instar des dosettes ou des arabicas d'origine, le café issu du commerce équitable constitue l'un des rares îlots de croissance du rayon torréfié. Et pour cause, les distributeurs se montrent très réceptifs à cette offre, qui contribue à redonner un peu de lustre à leur image. (1p)

Source : Linéaires 206, septembre 2005

05/624	Thés et infusions sont en ébullition
---------------	---

Dopés par des innovations pertinentes et une demande en forte croissance, les thés et infusions confirment leur bonne santé. Les industriels en profitent de manière inégale selon les segments mais poursuivent tous leurs efforts. (2p)

Source : Linéaires 206, septembre 2005

05/625	La saison des moules commence de plus en plus tôt
---------------	--

Le Belge reste fidèle aux moules de Zélande malgré la promotion de moules originaires d'autres pays tels que l'Espagne, le Danemark et le Canada. Les Néerlandais veulent se débarrasser de la concurrence en mettant les moules de plus en plus tôt sur le marché. Cette année, il était déjà possible de manger une bonne casserole de moules dès la fin juin. Ces premières moules ne répondent cependant pas tout à fait aux critères de qualité. Ce n'est que maintenant que les moules sont les meilleures. (1p)

Source : Horeca Officiel, août-septembre 2005

05/626	Poisson : les marques résistent à la pression
---------------	--

Suffisamment rare pour mériter qu'on s'y attarde : la déferlante MDD a presque épargné les rivages de la conserve de poissons. Très actifs en innovation, pub et promotion, les conserveurs de poissons ont le vent dans le dos. Les MDD en souffrent, d'autant plus qu'elles sont pénalisées par l'essor des premiers prix. (1p)

Source : Linéaires 205, juillet-août 2005

05/627	Cattle, pigs and poultry: a look into the future
---------------	---

What changes will be facing the breeder and processor in the next decades? Which new demands can be expected from the market? Analysts reckon on a wider variation of cattle type within the next decades and even foresee a (very slight) possibility of revolutionary changes in the muscle physiology of pigs and poultry. (3p)

Source: Meat International Vol.14 nr.8, 2004

05/628	Dossier jambon cuit
---------------	----------------------------

Le dossier présente les thèmes suivants :

- le retour de la valeur en 2006 ? – malgré la hausse des coûts de production, certains industriels du jambon cuit cherchent à resserrer l'écart entre leurs marques et les offres économiques dans l'attente de grandes innovations

- les deux écoles du jambon supérieur – l’ambiance du marché du jambon supérieur LS est partagée, entre une excellente croissance en volume et une baisse du prix moyen qui handicape le chiffre d’affaires. Partagée, la réponse des marques l’est aussi : certaines s’adaptent, d’autres résistent (4p)

Source : Linéaires 205, juillet-août 2005

05/629	La fabrication du chorizo
---------------	----------------------------------

Le chorizo est multiple : il peut être préparé avec du porc, du bœuf ou du mouton, sans parler des présentations et des niveaux de qualité. La recette est le fruit d’un croisement entre deux univers gastronomiques : les charcuteries traditionnelles du Sud et les piments rapportés des Caraïbes et des Amériques. (2p)

Source : Linéaires 199, janvier 2005

05/630	Struisvogelsector is terug bij af
---------------	--

Minder dan tien jaar geleden werd de struisvogelsector in Nederland een gouden toekomst voorspeld. Nu Zuid-Afrika, de grootste producent van struisvogelvlees geplaagd wordt door de vogelpest en niet mag exporteren, mag je verwachten dat de Nederlandse sector zich roert. Het is echter opvallend stil. Waar ging het mis met de Nederlandse sector? (3p)

Bron: Meat & Meal Management, juli 2005

05/631	Les innovations fleurissent sur les légumes
---------------	--

Les industriels du légume poursuivent leur stratégie d’innovation, sur un tempo soutenu. Emballages pratiques et recettes inédites font flores. Une aubaine dont il serait dommage de ne pas profiter. (1p)

Source : Linéaires 205, juillet-août 2005

05/632	Fruit cocktail: combining taste with health benefits
---------------	---

Tropical fruit purees, juices and other products can be used in a wide range of processed foods to provide a powerful combination of flavor and health benefits. Tropical fruits are friendly to the taste buds, but they don’t only appeal to the palate, they can also help safeguard our overall wellbeing. Recent studies support the role of tropical fruit in a healthy diet... (1p)

Source: Food Processing Intelligence, spring 2005

05/633	Dairy fat and the metabolic syndrome
---------------	---

The target group for the range (juice, milk drinkable and spoonable yoghurt) – women between 30 and 45 – is extra sensitive to developing overweight, studies have shown. The additive might do something about that, researchers think. According to a clear, but not overwhelming, majority of the two dozen of tests among humans, CLA reduces the fat mass. An intelligent operation, with which a local dairy producer managed to steal a march on almighty Danone. That is how market analysts qualified the introduction of the NATURLinea range, enriched with CLA (conjugated linoleic acid), by Spanish CAPSA in April 2004. (2p)

Source: Food Engineering & Ingredients, September 2005

05/634	Mélange-cuisson – multifonctions pour plats cuisinés
---------------	---

Finies les simples marmites ! La nouvelle génération d'équipements multiplie les modes de mélange et les options de cuisson. Ils permettent aussi d'éviter la formation de grumeaux lors de l'introduction de poudres. (2p)

Source : RIA 660, septembre 2005

05/635	Les clés du succès des plats préparés
---------------	--

Ces dernières années, les plats préparés ont enregistré une forte croissance et poursuivent leur expansion. La croissance varie de 10 à même 30%. L'offre est particulièrement grande dans les supermarchés : depuis des plats du jour bien de chez nous à des repas plus exotiques. Le consommateur d'aujourd'hui recherche surtout des repas faciles à préparer, ayant l'air appétissant et bien sûr délicieux. (4p)

Source : StoreCheck, juillet 2005

05/636	Forum InduTec 2005 – apprendre à mieux répondre à ses besoins en matière de lubrification industrielle
---------------	---

A la mi-novembre 2005, le prestigieux hôtel Crowne Plaza situé au cœur de Bruxelles a accueilli le forum InduTec 2005 intitulé « De l'ingénierie au management de la lubrification ». Ce forum a eu notamment pour vocation de favoriser la rencontre entre les professionnels de la lubrification industrielle et les entreprises utilisatrices de leurs produits. Une première en la matière ! (1p)

Source : InduTec News 33,

05/637	Forum InduTec 2005 – de behoeften inzake industriesmering beter leren beantwoorden
---------------	---

Midden november 2005 heeft het prestigieuze hotel Crowne Plaza gelegen in hartje Brussel het Forum Indutech 2005 verwelkomt. Het forum «Van smeering tot smeermanagement » beoogt nl. het begunstigen van contacten tussen de professionelen van de industriesmering en de ondernemingen die smeerproducten gebruiken. Een primeur op dit gebied ! (1p)

Bron: InduTec News 33,

05/638	Barbecue evolueert tot outdoor cooking
---------------	---

Zomerseizoen, barbecueseizoen. De verkoop van grill-pakketten, vis, salades en sauzen kan tijdens een mooiweelperiode ineens verdubbelen. Inspelen op die piekvraag is niet alleen een kwestie van extra productie draaien. Het vraagt om een vertaalslag van smaakrends naar onderscheidende gemakproducten. (3p)

Bron: VMT 16/17, augustus 2005

05/639	Function: the vital ingredient
---------------	---------------------------------------

Manufacturers of functional ingredients continue to develop products that allow confectionery companies to impart a range of desirable properties to their products. Improvements in these ingredients, and their judicious use in processed confectionery, can allow brand owners to offer a range of exciting new products to consumers. Consistent and reliable functional ingredients are key to any effective manufacturing process. (1p)

Source: Food Processing Intelligence, spring 2005

05/640	2005 : les habitudes alimentaires des Belges au cœur d'une étude signée Bekx&X pour Fevia
---------------	--

Une large enquête intitulée « 100 ans d'appétit » a été réalisée pour déterminer les tendances et habitudes alimentaires des Belges depuis 1925 jusqu'à 2025 (prévisions). Il est intéressant de noter qu'en 1850, les consommateurs belges consacraient quelque 60% de leur budget ménager à l'alimentation ; les consommateurs de 2005 ne consacrent plus que 12% à ce poste ! (1p)

Source : Distribution d'Aujourd'hui, novembre-décembre 2004

05/641	2005 : de eetgewoonten van de Belgen staan centraal in een studie die Bekx&X voor Fevia heeft uitgevoerd
---------------	---

Onder de noemer "100 jaar smakelijk eten" werd een grote enquête gehouden over de eettenden en de eetgewoonten van de Belgen van 1925 tot 2025 (voorspellingen). Het is interessant vast te stellen dat in 1850 de Belgische consumenten zowat 60% van hun huishoudbudget aan eten besteedden; de consumenten van 2005 besteden nog maar 12% aan deze post! (1p)

Bron: Distributie Vandaag, november-december 2004

05/642	L'agro-alimentaire belge se porte mieux, mais...
---------------	---

Le consommateur se montre de plus en plus sensible au prix et de moins en moins à la qualité ! Après les différentes crises (ESB, dioxine,...) qui l'ont secoué, le secteur agro-alimentaire belge commence à montrer les premiers signes de rétablissement. Malgré divers signes encourageants, les représentants de la FEVIA refusent d'afficher une quelconque source de contentement ; de nombreuses incertitudes planent encore sur le secteur... (1p)

Source : PME 236, décembre 2004

05/643	Wat beweegt de zoetwarenconsument ?
---------------	--

Wat beweegt de consument, hoe maakt hij keuzes om een bepaald product te kopen en wanneer maakt hij die: thuis of voor het schap? Dit zijn enkele vragen die in dit artikel beantwoordt worden. (2p)

Bron: Consudel, juli/augustus 2005

05/644	Alcimed en pleine croissance
---------------	-------------------------------------

Les questions de nutrition et de nouveaux genres de missions portent l'activité de la florissante société de conseil. Sujet de toutes les attentions actuellement, les thématiques liées à la santé ont contribué à la forte dynamique des activités sciences de la vie d'Alcimed. (1p)

Source : RIA 660, septembre 2005

05/645	De ondernemer alias productontwikkelaar
---------------	--

Grenzen verleggen staat centraal in het leven van Frank Lagas (41). Ooit bevoer hij als kok bij de marine de wereldzeeën, tegenwoordig ontwikkelt hij innovatieve producten voor Labeij Food Products. Om zijn honger naar avontuur te stillen, verslindt deze vader van twee zoons in zijn vrije tijd detectives. Hoe is hij aan deze baan gekomen? Wat doet hij precies? Wat speelt er op dit moment bij Labeij? Enkele antwoorden... (1p)

Bron: VMT 16/17, augustus 2005

05/646	Innovatie zit in je genen
---------------	----------------------------------

Innoveren kan je onmogelijk op automatische piloot. Een klimaat waarin je medewerkers gestimuleerd worden om zo innovatief mogelijk uit de hoek te komen is dus cruciaal. Twee internationale bedrijven, die leven van hun innovatiekracht, berichten hoe zij innovatie bij hun mensen stimuleren. Betrokkenheid, vertrouwen en openheid zijn sleutelbegrippen, zo blijkt. (5p)

Bron: Snelbericht 12, september 2005

05/647	L'innovation, l'arme antimorosité
---------------	--

Baisse de la consommation, explosion des coûts des matières premières sont autant de facteurs qui pèsent sur ce marché. Forts d'avancées technologiques, les industriels multiplient les innovations pour relancer la machine. (2p)

Source : RIA 653, janvier 2005

05/648	Institute of Food Technology
---------------	-------------------------------------

Met ruim 27.000 leden is het Institute of Food Technology (IFT) de grootste wetenschappelijke non-profit organisatie op het gebied van levensmiddelentechnologie en voedingswetenschap. Opgericht in 1939 in de Verenigde Staten, stelt de IFT zich eerst en vooral ten doel om de kennis en wetenschap van voeding en technologie op wereldwijde schaal te verbeteren en te helpen verspreiden. Hoewel de ambitie dus veel verder gaat dan de USA, is het eerst en vooral toch een Noord-Amerikaanse vereniging en het overgrote deel van de leden komt daar ook vandaan. (2p)

Bron: Consudel, september 2005

05/649	Onderwijsinitiatieven voor slaggers en personeel
---------------	---

Goede medewerkers zijn essentieel voor de toekomst van de bedrijven. Ook in de vleessector is dat zo. Maar heel wat slaggers vinden het moeilijk om goede medewerkers, laat staan opvolgers, te vinden. Aan opleidingsinitiatieven is er alvast geen gebrek. Zowel vakscholen, opleidingsinstituten als trainingscentra doen hun uiterste best om opleidingen op maat van de sector uit te werken. (4p)

Bron: Food & Meat, juni 2005

05/650	Le prix de la modernité
---------------	--------------------------------

L'évolution économique bouleverse tout : la manière de vivre, la démographie, les cartes de la santé. Elle brouille aussi les cartes de la santé. La maladie et la mort se modifient. Les pays en développement connaissent depuis quelques années, à l'instar des régions industrialisées autrefois, un phénomène appelé « transition épidémiologique ». Le projet pluridisciplinaire *Tahina* s'attache à analyser ces changements qui touchent principalement les populations urbaines, en Tunisie et en Algérie. (3p)

Source : RDT info, juillet 2005

05/651	De klassieke distributie zal de merkenfabrikanten dwingen te kiezen
---------------	--

Blijkbaar neemt de druk op merkfabrikanten toe om hun producten niet meer alleen via de traditionele FMCG-distributiekanaal aan de consument aan te bieden, maar ook via de harddiscount. (1p)

Bron: Food Retail Update, september 2005

05/652	Bio: chronique d'une disparition annoncée
---------------	--

Anticipant le couperet européen qui lui donne jusqu'au 1^{er} juillet 2006 pour supprimer la marque Bio, faute d'en faire un vrai produit biologique, Danone annonce l'arrivée d'Activia dès le mois de novembre. Une surprise ? Pas vraiment. Le numéro un mondial des produits laitiers savait depuis six ans que sa marque Bio était condamnée à disparaître avant le 1^{er} juillet 2006. (1p)

Source : Linéaires 206, septembre 2005

05/653	Consorcio del Jamón Serrano Español : bilan et campagne 2005
---------------	---

Le Consorcio del Jamón Serrano Español nous fait redécouvrir le jambon serrano, et nous présente la campagne de promotion développée pour 2005 dans la grande distribution, afin d'augmenter les exportations de jambons Serrano-Consorcio en favorisant l'achat de ces jambons par les consommateurs tout en augmentant la notoriété du jambon serrano. (2p)

Source : Distribution d'Aujourd'hui, mai-juin 2005

05/654	Consorcio del Jamón Serrano Español : balans en campagne 2005
---------------	--

Het Consorcio del Jamón Serrano Español laat ons de serrano ham herontdekken met een promotiecampagne voor 2005, gericht op de grootdistributie. Doelstelling : de export van de Consorcio-Serrano ham doen toenemen door meer consumenten aan te zetten om ze te kopen en de naambekendheid van de serrano ham te vergroten. (2p)

Bron: Distributie Vandaag, mei-juni 2005

05/655	Cuisine italienne : une offre toujours plus authentique
---------------	--

Le consommateur d'aujourd'hui ne se contente plus d'une cuisine italienne « à la belge », c'est-à-dire une cuisine adaptée au goût des Belges : il a désormais rendez-vous avec la véritable, l'authentique cuisine italienne, ses ingrédients, ses saveurs, ses odeurs. Au programme, des plats de là-bas réalisés comme là-bas pour vivre l'Italie à 100% et découvrir le plaisir vrai de l'authentique ! Un voyage culinaire parfois audacieux mais qui vaut le détour : entrons dans un univers savoureux, parfumé et hautement coloré ! (2p)

Source : Distribution d'Aujourd'hui, mai-juin 2005

05/656	Italiaanse keuken : een almaar authentiekere aanbod
---------------	--

De hedendaagse consument beperkt zich allang niet meer tot de Italiaanse keuken "op zijn Belgisch", een zogenaamde keuken aangepast aan de smaak van de Belgen.

Tegenwoordig gaat hij op zoek naar de echte, de authentieke Italiaanse keuken, haar ingrediënten, haar smaken, haar geuren. Op het programma staan schotels van ginder, bereid zoals ginder. Kwestie van Italië voor de volle 100% te beleven en het echte plezier van authentieke specialiteiten te ontdekken! Kortom, dit is een soms gedurfde culinaire reis, maar ze is de omweg zeker waard: welkom in deze overheerlijke, geparfumeerde en kleurrijke wereld! (2p)

Bron: Distributie Vandaag, mei-juni 2005

05/657	Balanceren tussen kansen en bedreigingen
---------------	---

Hoewel de rol van vlees in de Nederlandse keukens verandert, zijn er altijd nog volop kansen. Dat valt op te maken uit een themasessie met zes deskundigen van diverse aan vlees gerelateerde organisaties. In een tijd van internationalisering, oprukkende vleesvervangers, roep om meer dierenwelzijn en veranderende eetpatronen, lijkt het tij voor de industrie om te kijken welke kant ze op moet. De vleessector zou bijvoorbeeld veel meer moeten doen met de heersende gezondheidstrend. Waar blijft bijvoorbeeld het 'functional meat'? (3p)

Bron: Meat & Meal Management, juli 2005

05/658	Les bâtonnets glacés
---------------	-----------------------------

Il existe deux manières de fabriquer des bâtonnets : la première, utilisée pour les esquimaux traditionnels, consiste à « couler » la crème glacée dans un moule puis à la passer au tunnel de surgélation. La seconde, baptisée extrusion, et qui est à la base de la recette de Magnum, repose sur un principe radicalement différent. (2p)

Source : Linéaires 205, juillet-août 2005

05/659	Bousculade sur la salade
---------------	---------------------------------

A défaut de prendre du poids, le rayon salade offre plus de choix. L'offre de la salade appertisée est en plein boom. Distributeurs et fabricants tirent tous azimuts, sur la viande comme en poisson, ce qui impose une nécessaire réorganisation du rayon. (1p)

Source : Linéaires 205, juillet-août 2005

05/660	Convenience conquers all
---------------	---------------------------------

Convenience in future meat marketing will apply not only to consumer preparation but also to processing technology and packaging – offering increasingly safer food. In the meat sector convenience is already proving to be king – although there's a good bit of catching-up to do before it can be compared with others, including the dairy sector. Product Americanisation is on the way too. There's nothing surprising about this: after all, the forces acting in the nutrition sector are much the same in all highly industrialised societies. (3p)

Source: Meat International vol. 14 nr.8, 2005

05/661	Dollar General : de petits magasins et des prix bas
---------------	--

Les « dollar stores » sont un phénomène aux Etats-Unis. Leur atout : un mix entre commodité et prix bas. Dollar General est pionnier et leader de marché dans ce segment. Trois nouveaux magasins sont ouverts tous les jours. (2p)

Source : StoreCheck, juillet 2005

05/662	Jusqu'où iront les dosettes ?
---------------	--------------------------------------

La nouvelle poule aux œufs d'or ? Sans aucun doute. Grâce à une explosion de l'offre et à la vitalité du leader Senseo, les dosettes confirment leurs succès. Les moyens déployés par les torréfacteurs et l'intérêt de la distribution augurent encore de bonnes perspectives. (2p)

Source : Linéaires 205, septembre 2005

05/663	Pastridor: Disney bij de bakker
---------------	--

Onlangs opende deegspecialist Pastridor - onderdeel van de Belpanholding in de Brusselse gemeente Ganshoren de deuren van Belpan DC (Development Center), het nieuwe ontwikkelingscentrum van het bedrijf. Het gaat om een investering van zowat 300.000 euro die Pastridor in staat moet stellen om sneller en nauwkeuriger op de evoluties in de broodsector in te spelen. Het artikel legt de doelstellingen en de strategie van het bedrijf voor. (4p)

Bron: Brood & Banket, september 2005

05/664	Delhaize invente le frais-emballé "sexy"
---------------	---

Proche des Monoprix et Casino français dans son positionnement qualitatif, Delhaize prouve qu'il est possible de se passer d'un stand fromage coupé tout en conservant un univers « spécialités » marchand. La preuve en images. (2p)

Source : Linéaires 206, septembre 2005

05/665	Le responsable qualité alimentaire en centrale d'achat
---------------	---

Garant de la sécurité et de la conformité des denrées vendues dans les magasins du groupe sous marque distributeur ou premier prix, le responsable qualité en centrale suit plus de 350 produits au quotidien. Une tâche qui ne laisse pas le droit à l'erreur. (2p)

Source : Linéaires 205, juillet-août 2005

05/666	Voor kwaliteit is er altijd ruimte
---------------	---

“We hebben de afgelopen anderhalfjaar hard gewerkt aan een assortiment chocoladeproducten, waarvan wij nu met terechte trots kunnen zeggen, dat alle segmenten adequaat worden ingevuld.” Hans Maas is directeur Verkoop van Jacques Chocolade in Nederland, onderdeel van Barry Callebaut. Hij heeft een ruime ervaring in de zoetwarenbranche en had al eerder onder meer Droste en Ferrero onder zijn hoede. Hij kent als geen ander de Nederlandse markt en die van chocolade in het bijzonder. (2p)

Bron: Consudel, september 2005

REGLEMENTATION & PUBLICATIONS REGLEMENTATIE & PUBLICATIES

05/667 Etikettering fytoosterolen en fytostanolen

De Europese Commissie heeft dit voorjaar Verordening (EG) Nr. 608/2004 vastgesteld. Daarin worden speciale eisen gesteld aan de etikettering van levensmiddelen met daarin fytoosterolen, fytoosterolesters, fytostanolen of fytostanolesters. Welke overwegingen liggen ten grondslag hieraan? (1p)

Bron: VMT 25, december 2004

05/668 Vos emballages de service sont-ils en règle avec la loi ? Mode d'emploi...

Vous êtes détaillant et vous n'appliquez toujours pas l'obligation de reprise des emballages que vous utilisez ? Vous pouvez encore passer à l'action et vous mettre en règle avec la loi. Quels devoirs sont les vôtres ? Comment régulariser rapidement votre situation ? Tous les détails dans cet article. (1p)

Source : Distribution d'Aujourd'hui, mai-juin 2005

05/669 Zijn uw serviceverpakkingen in regel met de wet? Gebruiksaanwijzing...

Bent u kleinhandelaar en voldoet u nog altijd niet aan de wettelijke terugnameplicht van de verpakkingen die u gebruikt? Dan kunt u zich alsnog in regel stellen met deze wet. Welke wettelijke verplichtingen heeft u dan in dit kader? En hoe kunt u snel uw situatie regulariseren? U leest er alles over in dit artikel. (1p)

Bron: Distributie Vandaag, mei-juni 2005

05/670 Allégations, les avis divergents

Rebondissements autour de la proposition de règlement concernant les allégations nutritionnelles et de santé ! Les ministres de la Santé européens se sont accordés pour renforcer la réglementation des allégations nutritionnelles et de santé des aliments, contrairement aux eurodéputés. (1p)

Source : RIA 659, juillet-août 2005

05/671 De nouvelles mycotoxines règlements

Le règlement CE 856/2005 (JOUE 07/06/05), complément du règlement 466/2001, harmonise les législations européennes concernant certaines mycotoxines issues de *Fusarium*, un champignon se développant sur les céréales (principalement blé et maïs) avant récolte. (1p)

Source : Process 1218, septembre 2005

05/672 Nouvelle directive chocolat pour la libre circulation commerciale et une meilleure information

Après des années de négociations, l'Union européenne a obtenu un accord, en 2000, imposant les nouvelles règles pour les produits à base de cacao et de chocolat.

Le résultat a été publié le 3/08/2000 comme directive 2000/36-EG et est entrée en application effective 3 ans plus tard : l'AR belge en la matière est paru fin 2003 au Moniteur belge. Comparées à l'ancienne législation en matière de chocolat (directive 73/241 et AR du 28/05/1975), les nouvelles règles sont plus simples, harmonisées et accordées aux directives horizontales relatives à l'étiquetage et aux additifs. L'article donne un aperçu des principaux changements... (2p)

Source : Food Industry, février 2004

05/673	Nieuwe chocoladerichtlijn voor vrij handelsverkeer en betere informatie
---------------	--

Na jarenlange onderhandelingen bereikte de EU in 2000 een akkoord voor nieuwe regels voor cacao- en chocoladeproducten. Het resultaat werd op 3/08/2000 als de richtlijn 2000/36/EG gepubliceerd en trad na 3 jaar effectief in werking; het Belgische KB over deze materie verscheen eind 2003 in het Belgisch Staatsblad. In vergelijking met de vroegere chocoladewetgeving (richtlijn 73/241 en KB van 28/05/1975) zijn de nieuwe regels eenvoudiger, geharmoniseerd en met de horizontale richtlijnen betreffende etikettering en additieven in overeenstemming gebracht. Het artikel geeft u een overzicht van de belangrijkste veranderingen... (1p)

Bron: Food Industry, februari 2004

05/674	Deux édulcorants vont révolutionner la formulation
---------------	---

Au royaume de l'édulcoration intense, les formulateurs s'impatientaient. La délivrance est venue avec la parution au Journal Officiel de l'arrêté du 30/09/2004, fixant l'autorisation au 1^{er} avril 2005. (1p)

Source : Process 1210, décembre 2004

05/675	Une nouvelle convention régleme la commercialisation et la publicité des boissons alcoolisées
---------------	--

Le 12 mai, «la convention relative au comportement et à la publicité face aux boissons alcoolisées » a été signée par la Fédération belge des vins et spiritueux, de même que la Fédération des «brasseurs belges » et par la FEDIS. Cet accord unique régleme désormais la commercialisation et la publicité des boissons alcoolisées de toutes sortes. (1p)

Source : Distribution d'Aujourd'hui, mai-juin 2005

05/676	Nieuw convenant regelt de commercialisering en reclame voor alcoholhoudende dranken
---------------	--

Op 12 mei werd "het convenant inzake gedrag en reclame met betrekking tot alcoholhoudende dranken" ondertekend door de Belgische Federatie van Wijn en Gedistilleerd, alsook door de Federatie van de "Belgische Brouwers" en FEDIS. Deze unieke overeenkomst reglementeert vanaf nu de commercialisering en reclame voor alcoholhoudende dranken van alle soort. (1p)

Bron: Distributie Vandaag, mei-juni 2005

05/677	Des arômes dans le domaine public
---------------	--

La liste positive autorisant les arômes connaît quelques changements demandant aux fournisseurs de s'adapter pour certains, ouvrant des opportunités pour d'autres. Aussi, actuellement, 28 substances ne sont plus protégées et deux sont interdites. (1p)

Source : Process 1217, juillet-août 2005

05/678	La révolution « verte » va éliminer des désinfectants
---------------	--

La directive européenne Biocides va réduire le nombre de désinfectants autorisés. Un bien pour l'environnement. Mais qu'en est-il pour la désinfection ? (2p)

Source : Process 1210, décembre 2004

05/679	Normen voor lood, cadmium en kwik in vis gewijzigd
---------------	---

Normen voor lood, cadmium en kwik zijn al geruime tijd vastgelegd in Verordening (EG) 466/2001. Half februari dit jaar zijn de normen voor deze stoffen op grond van nieuwe informatie herzien voor vis(producten). (2p)

Bron: VMT 20, september 2005

05/680	Le Guide Sectoriel de l'Autocontrôle de la Production Primaire Végale, version AGF, négoce et transformation
---------------	---

A l'heure actuelle, un guide a été soumis à l'approbation des autorités. Ce guide reprend toute la réglementation, traduite sous forme d'un cahier des charges, et qui concerne la chaîne des fruits et légumes, dans son intégralité, aussi bien du marché du frais que du marché des pommes de terre, de l'industrie transformatrice et de la filière de l'alimentation des animaux. (2p)

Source : Primeur 15, 2005

05/681	Gids autocontrole voor de AGF-handel en de AGF-verwerking
---------------	--

Op dit moment is een gids ter goedkeuring aangeboden aan de overheid, waarin alle regelgeving met betrekking tot de gehele keten van groente en fruit, zowel van de versmarkt, de aardappelmarkt, als de verwerkende industrie en de diervoederketen is omgezet in een lastenboek. (2p)

Bron: Primeur 15, 2005

05/682	ISO 22000 : les enjeux d'une norme internationale
---------------	--

A l'approche de la publication de l'Iso 22000, les questions se multiplient dans les usines : quelle est la finalité de cette norme, qu'apporte-t-elle de plus et que faire pour être certifié. Réponses dans cet article. (3p)

Source : RIA 659, juillet-août 2005

05/683	Health Ingredients Europe 2004
---------------	---------------------------------------

De afgelopen twee maanden kwamen er maar liefst drie rapporten uit in Nederland over voeding en gezondheid:

- op 1 september kwam het RIVM met het rapport: "Ons Eten Gemeten. Gezonde Voeding en Veilig Voedsel in Nederland"
- op 22 september werd het artikel "Mediterranean Diet, Lifestyle Factors and 10 year mortality in Elderly European Man and Women; the Hale project" gepubliceerd
- op 13 oktober was er de publicatie van het Voedingscentrum: zo eten jonge volwassenen in Nederland. Resultaten van de voedselconsumptiepeiling 2003". (3p)

Bron: Consudel, december 2004

05/684	Métier : que faire si sa viande a un défaut?
---------------	---

Dans une étude synthétique et pratique, l'Institut dresse une liste des principaux défauts de la viande bovine auxquels les chefs bouchers sont susceptibles d'être confrontés au quotidien. Morceaux choisis... (2p)

Source : Linéaires 205, juillet-août 2005

05/685	PASSCLAIM publiceert eindrapport
---------------	---

Afgelopen juni verscheen het eindrapport van het Europees PASSCLAIM-project over criteria voor de onderbouwing van gezondheidsclaims. Neemt de Europese Commissie die over, dan zijn vage gezondheidsclaims en cowboypraktijken rond functional Foods binnenkort verleden tijd. (4p)

Bron: VMT 20, september 2005

INTERNET - INFORMATIQUE INTERNET - INFORMATICA

05/686 Online opleiding cacao- en chocoladesector

Deskundigen uit de cacao- en chocoladesector ontwikkelden samen met Aequor, het kennis- en communicatiecentrum voedsel en leefomgeving, en SOL, het opleidings- en ontwikkelingsfonds voor de levensmiddelenindustrie, een branche-eigen opleidingstraject. (1p)

Bron: VMT 18/19, september 2005

05/687 Les indications géographiques en forum

L'unité communication de la Direction Générale du Commerce de la Commission européenne a mis en place du 15 juin au 22 juillet un forum permettant de recueillir les avis des producteurs sur les productions des indications géographiques (IG). (1p)

Source : Process 1218, septembre 2005

05/688 Dit was twintig jaar geleden onmogelijk

Het idee om in Gent de expertise te bundelen op het vlak van chemische, microbiologische en technologische aspecten van voedingsmiddelen, de relatie tussen voeding, gezondheid en economische en wetgevende aspecten, komt van enkele hoogleraren aan deze universiteit. Om de toegankelijkheid voor het midden- en kleinbedrijf laag te houden, is gekozen voor een uitvoerige website. (2p)

Bron: VMT 20, september 2005

05/689 Voedingsonderzoek gaat digitaal

Bedrijven en kennisinstellingen in de voedingsmiddelenbranche doen veel onderzoek, maar de resultaten worden vaak onvoldoende benut. Informatietechnologie biedt mogelijkheden voor een beter gebruik van onderzoeksresultaten en voor virtueel onderzoek. Hoe werkt e-science? (3p)

Bron: VMT 14/15, juli 2005

05/690 | Commission starts debate on eco-labels for fish products

The European Commission is considering the development of eco-labeling for fish products in the EU. In a communication published at the end of June, the Commission outlines three options. (1p)
Source: Food Engineering & Ingredients, September 2005

05/691 | Quel rôle l'EFSA a-t-elle vis-à-vis des thèmes industriels et nutritionnels ?

L'article répond aux questions suivantes :

- l'EFSA prend-elle en compte l'expertise issue des milieux industriels ?
- l'agence prend-elle en charge l'évaluation des risques nutritionnels liés aux régimes alimentaires des Européens ? (1p)

Source : Nutrinov, septembre 2005

05/692 | Effost takes on European flavor

The European Federation of Food Science and Technology (EFFoST) is the European grouping of the International Union of Food Science and Technology (IUFoST). It is an international organization for European food science and technology professionals, providing a framework for cooperation among national, regional and global professional societies and their members. As the EU enlarges, EFFoST is strengthening its food industry links to become a genuinely pan-European influence. (2p)

Source: Food Processing Intelligence, spring 2005

05/693 | Bien-être animal : un atout concurrentiel négligé

Une enquête d'opinion réalisée sur l'initiative de la Commission européenne souligne l'importance du bien-être animal aux yeux des Européens. Un thème encore peu relayé par les distributeurs français. (2p)

Source : Linéaires 206, septembre 2005

05/694 | La Commission mise sur la recherche...

La Commission européenne propose de doubler les fonds destinés à la recherche. Le but : permettre à l'Europe de rattraper son retard par rapport aux Etats-Unis et au Japon et inciter les chercheurs européens à rester sur le continent. (1p)

Source : EURinfo 296, juin 2005

05/695 | ... mais la recherche européenne se cherche

Le 7^{ème} Programme-cadre pour la recherche et le développement de la Commission nourrit des objectifs ambitieux. L'article présente un avis dont le jugement est sans appel : l'Europe n'existe pas (encore) pour les chercheurs. (1p)

Source : EURinfo 296, juin 2005

**OFFRES ET DEMANDES DE TECHNOLOGIES - RECHERCHES DE PARTENAIRES
TECHNOLOGISCHE AANBIEDINGEN en AANVRAGEN - PARTNEROPZOEKINGEN**

Les recherches de partenaires proviennent du réseau européen des Innovation Relay Centres "IRC" financé par l'Union européenne et dont fait partie l'Agence Bruxelloise pour l'Entreprise (ABE) en tant que IRC pour la Région de Bruxelles-Capitale.

De partneropzoeking zijn afkomstig van het Europese netwerk van Innovation Relay Centres "IRC", dat door de Europese Unie is gefinancierd en waar Het Brussels Agentschap voor de Onderneming (BAO) lid van is als IRC van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

OFFRES DE TECHNOLOGIES / TECHNOLOGISCHE AANBIEDINGEN

TO 05 GB EAST 0DA5	Production écologique de xylite (substitut du sucre) de haute pureté à partir de drêche, résidu d'orge ou malt
---------------------------	---

Description: Une compagnie britannique propose une nouvelle technologie de production de xylite utilisant les résidus des industries brassicole et des spiritueux comme matière première. Le xylite produit (substitut du sucre pour les diabétiques) est de qualité supérieure et les produits dérivés de son traitement ont créé des marchés. Il est important de souligner qu'aucun déchet secondaire n'est produit.

Collaboration recherchée: La société recherche des partenaires industriels du secteur du sucre ou des substituts du sucre pour des accords de licence ou de joint venture.

TO 05 HU HUBU 0D6J	Technologie de fabrication de pain blanc diététique et d'articles de boulangerie-pâtisserie allégés en glucides
---------------------------	--

Description: Un institut de recherche hongrois a déposé une demande de brevet pour un mélange d'additifs permettant de fabriquer du pain blanc diététique et des articles de boulangerie-pâtisserie allégés en glucides pour diabétiques. Les partenaires potentiels sont les boulangeries ou les sociétés fabriquant des produits farineux. Cette technologie permet de réduire de 30 % le contenu glucidique des produits par rapport aux produits normaux de boulangerie-pâtisserie. La durée de conservation garantie des produits est de 4 jours.

Collaboration recherchée: L'institut recherche des partenaires de coopération pour un accord commercial/un accord de fabrication/un accord de licence.

DEMANDES DE TECHNOLOGIES / TECHNOLOGISCHE AANVRAGEN

TR 05 CZ CZTC 0DGK	Technologie conviviale permettant de récupérer les restes de chocolat dans les machines
---------------------------	--

Description: Un confiseur tchèque recherche une technologie innovante et conviviale permettant de récupérer les restes de chocolat dans les machines utilisées pour la fabrication de produits de chocolat.

Collaboration recherchée: Un accord de licence ou une coopération technique est recherché.

FP6 PROJECT - PARTNER SEARCH

PS 05 DE TSEI 0D49	Savoir-faire pour formuler la composition d'ingrédients et additifs alimentaires au moyen de l'encapsulation des arômes et des parfums
---------------------------	---

Description: Une PME allemande recherche des partenaires technologiques de l'industrie agroalimentaire pour formuler la composition exacte d'ingrédients et additifs alimentaires, en appliquant les technologies d'encapsulation

AGENDA : Salons, séminaires, formations Beurzen, seminars, opleidingen

Si vous souhaitez de plus amples informations sur certains salons, séminaires et/ou programmes de formations, n'hésitez pas à le signaler sur le formulaire réponse joint

Indien u meer informatie over sommige beurzen, seminars en/of opleidingsprogramma's wenst te bekomen, gelieve dit dan op het bijgevoegd antwoordformulier aan te duiden.

Salons / Beurzen

Date	Where	What	Info
06-07.12.2005	Cognac, France	VS PACK Salon de l'innovation packaging des vins et spiritueux	ATLANPACK Tel : +33 5 4536 0102
08-10.12.2005	New Dehli, India	IFE INDIA 2005 International Food, Drink and Hospitality Exhibition	Montgomery Intl Ltd Tel : +44 20 7886 3114 www.montex.co.uk www.ifeworldwide.com
09-12.01.2006	Amsterdam, Pays-Bas	HORECAVA	www.horecava.nl
24-26.01.2006	Paris, France	TRACABILITE 2006	EXPOSIUM Tel : +33 1 4968 5426 www.tracabilite2006.com
18-23.02.2006	Stuttgart, Allemagne	INTERGASTRA 2006 Internationaal vaksalon van het hotelwezen, de gastronomie, de dienst traiteur, het gebak en de koffie.	MESSE STUTT GART Tel : +49 711 258 9585 www.messe-stuttgart.de/intergastra
19-23.02.2006	Ostende, België	TECKNIK HOTEL 2006	MEDIA CENTER OOSTENDE www.tecknikhotel.be
20-22.02.2006	Montpellier, France	VINISUD Salon professionnel des vins et spiritueux méditerranéens	Adhesion Group Tel : +33 1 4186 4186 Fax : +32 1 4603 8626 mailto:info@adhes.com www.adhes.com
20-24.02.2006	London, Great-Britain	HOTELYMPIA Internationale culinaire vakbeurs	Montgomery Intl Ltd www.montex.co.uk www.freshrm.com www.hotelympia.com

Salons / Beurzen (Suite/vervolg)

Date	Where	What	Info
21-23.02.2006	Budapest, Hongrie	IFE HUNGARY 2006 International food, drink and hospitality Exhibition	Montgomery Intl Ltd www.montex.co.uk www.ifehungary.com
06-10.03.2006	Barcelona, Spanje	ALIMENTARIA 2005 16de voedingssalon	Alimentaria Exhibitions SA Tel : +34 93 452 1102 Fax: +34 93 567 9682 www.alimentaria.com
12-14.03.2006	Kortrijk, België	TAVOLA 2006 Vaksalon van de fijne voeding en de verse producten	Kortrijk Xpo Tel : +32 56 241 111 mailto:tavola@kortrijkxpo.com www.tavola-xpo.be
12-16.03.2006	Marche-en-Famenne, Belgique	HORECATEL 2006 40ème anniversaire	Wallonie Expo Marie-Françoise Martinot Tel : +32 84 340 804 mailto:marie-françoise@wex.be www.wex.be
14-17.03.2006	Tokyo, Japan	FOODEX JAPAN 2006 31st international food and beverage exhibition	The Secretariat of Foodex Japan Tel : +81 3 3434 3453 Fax: +81 3 3434 8076 foodexinternational@convention.jma.or.jp www.jma.or.jp/foodex
06-10.05.2006	Bazel, Zwitserland	LEFA 2006 Salon van de voedselindustrie, de groothandel en detail	MCCH BASEL EXHIBITION Tel : +41 58 206 3101 mailto:info@lefa.ch www.lefa.ch
22-26.10.2006	Paris, France	SIAL 2006	EXPOSIUM Tel : +33 1 4968 5198 www.exposium.fr www.sial.fr
25-28.10.2006	Paris, France	D.A. VENDING EXPO	REED EXHIBITIONS France Tel : +33 1 4756 5249 mailto:bianca_dutertre@reedexpo.fr www.da-vending-expo.com

Brokerage

Date	Where	What	Info
15.16.06.2006	La Rochelle, France	JOURNEES ALIMENTS & SANTE (JAS) Two days, dedicated to professional exchanges, a business convention to quickly identify potential partners thanks to confidential meetings, round table discussions and presentation of new products and technologies	ABE – Roland Bourgeois Tel : +32 2 422 00 20 Fax : +32 2 422 00 43 mailto:rbo@abe.irisnet.be

Formations/opleidingen

Date	Where	What	Info
05-06.12.2005	Paris, France	Stages CIIA Le choix des matériaux d'emballage en agro-alimentaire	CIIA Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 mailto:ciaa@wanadoo.fr www.ciaa-c.com
05-06.12.2005	Paris, France	Stages CIIA Sécurité microbiologique des aliments – bilan des méthodes et récents développements	CIIA Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 mailto:ciaa@wanadoo.fr www.ciaa-c.com
07et 13.12.2005	Bruxelles, Belgique	Séance d'information MANAGING ICT PROJECTS comprendre et maîtriser tous les enjeux liés à la gestion de projets informatiques ? Ce programme de formation est la clé pour y arriver.	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax : +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudisc.be
08-09.12.2005	Paris, France	Stages CIIA Quel est le véritable coût d'un emballage en agro-alimentaire ?	CIIA Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 mailto:ciaa@wanadoo.fr www.ciaa-c.com
08-09.12.2005	Paris, France	Stages CIIA Les modes alimentaires	CIIA Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 mailto:ciaa@wanadoo.fr www.ciaa-c.com
12-13.12.2005	Paris, France	Stages CIIA Résidus de pesticides et mycotoxines	CIIA Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 mailto:ciaa@wanadoo.fr www.ciaa-c.com

Formations/opleidingen (Suite/vervolg)

Date	Where	What	Info
13.12.2005	Rennes, France	Stages ARCHIMEX Réglementation et allégations en nutrition	ARCHIMEX Tel : +33 2 9747 0600 Fax : +33 2 9747 5690 mailto:formation@archimex.com http://www.archimex.com/formation/programme.cfm?id_formation=653
Janvier 2006	Bruxelles, Belgique	Formation STRATEGIE ET GESTION INFORMATIQUE Business Continuity : case studies - De Gheyndt Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/fichefor.php3?forId=1412	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Janvier 2006	Bruxelles, Belgique	Formation STRATEGIE ET GESTION INFORMATIQUE Comment utiliser les statistiques dans son entreprise ? Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/fichefor.php3?forId=1431	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Janvier 2006	Bruxelles, Belgique	Formation STRATEGIE ET GESTION INFORMATIQUE Bases de données : Aspects actifs - Zimanyi Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/fichefor.php3?forId=1439	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Janvier 2006	Bruxelles, Belgique	Formation TELECOMMUNICATIONS ET SECURITE Télécommunication concepts - Tiberghien Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/inscses.php3	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Januari 2006	Brussel, België	Formation DEVELOPPEMENT D'APPLICATIONS Introduction to Aspect-oriented Software Development --- D'Hondt Voor inschrijving, zie website: http://formcont.ulb.ac.be/inscses.php3	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Januari 2006	Brussel, België	Formation DEVELOPPEMENT D'APPLICATIONS Programmeertechnologie voor Ambient Intelligence --- D'Hondt Voor inschrijving, zie website: http://formcont.ulb.ac.be/inscses.php3	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie

Formations/opleidingen (Suite/vervolg)

Date	Where	What	Info
Janvier 2006	Bruxelles, Belgique	Formation MULTIMEDIA ET INTERNET Evaluation et conception de sites Internet accessibles --- <i>Gateau</i> Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/fichefor.php3?forId=1429	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Janvier 2006	Bruxelles, Belgique	Formation MULTIMEDIA ET INTERNET E-écriture : écrire pour l'Internet --- <i>Allard</i> Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/fichefor.php3?forId=1432	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
17.01.2006	Bruxelles, Belgique	ALLERGIES ALIMENTAIRES ET ETIQUETAGE Le Ciriha vous propose une demi-journée d'information relative à l'application de la nouvelle réglementation	CIRIHA mailto:m-kaufman.ciriha@heldb.be Fax: +32 2 526 74 95
24.01.2006	Brussel, België	VOEDSELALLERGIEËN EN ETIKETTERING Ciriha organiseert in verband met de nieuwe richtlijnen een vorming van een halve dag	CIRIHA mailto:m-kaufman.ciriha@heldb.be Fax: +32 2 526 74 95
Février 2006	Bruxelles, Belgique	Formation DEVELOPPEMENT D'APPLICATIONS Introduction à Java --- <i>Van Zeebroeck</i> Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/fichefor.php3?forId=1437	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Février 2006	Bruxelles, Belgique	Formation TELECOMMUNICATIONS ET SECURITE Concepts de télécommunications - <i>Remiche</i> Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/fichefor.php3?forId=1218	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Februari 2006	Brussel, België	Formation DEVELOPPEMENT D'APPLICATIONS Introductie tot UML --- <i>Wuyts</i> Voor inschrijving, zie website: http://formcont.ulb.ac.be/fichefor.php3?forId=1438	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Februari 2006	Brussel, België	Formation DEVELOPPEMENT D'APPLICATIONS Extreme Programming --- <i>Hernalsteen</i> Voor inschrijving, zie website: FEBRUARI http://formcont.ulb.ac.be/inscses.php3	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie

Formations/opleidingen (Suite/vervolg)

Date	Where	What	Info
Février 2006	Bruxelles, Belgique	Formation MULTIMEDIA ET INTERNET Marketing des moteurs de recherches --- <i>De Doncker</i> Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/fichefor.php3?forId=1435	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
16.02.2006 et 23.02.2006	Borgerhout, België	KLUWER opleiding Wegwijs in het balans lezen	Inschrijving enkel via: mailto:info@klu.be www.klu.be
27.02- 03.03.2006	Leatherhead, Great-Britain	PACKAGING TECHNICAL training week The training will bring you up to speed and show you packaging technology and requirements. In one week, you'll cover all aspects of packaging from design, materials selection, packaging buying and specification through to packaging minimization and cost reduction. You can select individual days or attend all five days.	Pira International Tel : +44 1372 802 164 Fax: +44 1372 802 243 www.piranet.com
Mars 2006	Bruxelles, Belgique	Formation STRATEGIE ET GESTION INFORMATIQUE Maitrisez les statistiques avec Excel : formation avancée Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/inscses.php3	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Mars 2006	Bruxelles, Belgique	Formation MULTIMEDIA ET INTERNET Introduction a l'e-gouvernement en Belgique et en Europe – <i>Schneider</i> Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/fichefor.php3?forId=1441	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Maart 2006	Brussel, België	Opleiding TELECOMMUNICATIE EN VEILIGHEID Inleiding tot de beveiliging van computers en cryptografische technieken - <i>Cara</i> Voor inschrijving, zie website: http://formcont.ulb.ac.be/inscses.php3	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Mars 2006	Bruxelles, Belgique	Formation MULTIMEDIA ET INTERNET Autres éléments informationnels en ligne --- <i>Brison</i> Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/fichefor.php3?forId=1230	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Mars 2006	Bruxelles, Belgique	Formation TELECOMMUNICATIONS ET SECURITE Principe de routage sous IP – <i>Remiche</i> Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/inscses.php3	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie

Formations/opleidingen (Suite/vervolg)

Date	Where	What	Info
Mars 2006	Bruxelles, Belgique	Formation TELECOMMUNICATIONS ET SECURITE Réseaux sans fils - Dricot Pour inscription, consulter le site web: http://formcont.ulb.ac.be/inscses.php3	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
Maart 2006	Brussel, België	Opleiding DEVELOPPEMENT D'APPLICATIONS Design patterns --- <i>D'Hondt</i> Voor inschrijving, zie website: http://formcont.ulb.ac.be/inscses.php3	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
07.03, 14.03, 21.03 en 28.03.2006	Leuven, België	KLUWER opleiding Financieel management voor de niet-finance functie	Inschrijving enkel via: mailto:info@klu.be www.klu.be
09et 16.03.2006	Bruxelles, Belgique	Formation GESTION INTEGREE d'ENTREPRISE Human Management et gestion du changement --- Bernard De Canniere	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
09et 16.03.2006	Bruxelles, Belgique	Formation GESTION INTEGREE d'ENTREPRISE Service Management --- Reginald Sion	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
09et 16.03.2006	Bruxelles, Belgique	Formation GESTION INTEGREE d'ENTREPRISE Advanced Supply Chain Planning - Frederic Tribel	DISC – Julien Lamoral Tel : +32 2 788 21 22 Fax: +32 2 788 21 20 mailto:info-training@brudisc.be www.brudics.be/gie
29.03.2006	Elewijt, België	KLUWER opleiding Financieel-economische begrippen voor niet-financiëlen	Inschrijving enkel via: mailto:info@klu.be www.klu.be
20.04, 27.04, 04.05 et 11.05.2006	Diegem, Belgique	Formation KLUWER Gestion financière pour non-financiers	Inscription uniquement par : mailto:info@klu.be www.klu.be



ALLERGIES ALIMENTAIRES et ETIQUETAGE

Le **CIRIHA** vous propose une demi-journée d'information relative à l'application de la nouvelle réglementation.

Programme

- **Accueil**
- **Présentation du CIRIHA (20 min)**
- **Informations générales sur les allergies alimentaires : réactions adverses, symptômes, fréquences, risques (1 h)**
- **Données nécessaires à l'application de la nouvelle réglementation sur l'étiquetage (1 h)**

Pause café

- **Application à un cas concret (1 h)**
- **Questions/réponses (30 min)**

De la documentation complémentaire sera distribuée lors de la session.

Date de la séance : mardi 17 janvier 2006

Heures : 13h30 à 17h30

Lieu : CIRIHA – Haute Ecole Lucia de Brouckère
1, Avenue E. Gryzon – **bât. 4C, 1^{er} étage, Local 114**
1070 Bruxelles.

Prix :- personne : 100 € ; 15 € pour les entreprises bruxelloises
- forfait entreprise (max. 10 personnes) : 500 € ; 100 € pour les entreprises bruxelloises

Nombre de personnes : limité à 10 par séance (inscription obligatoire)

Inscriptions : m-fkaufman.ciriha@heldb.be
FAX : 02/ 526.74.95

Une confirmation d'inscription vous parviendra endéans la semaine.



VOEDSEALLERGIEËN en ETIKETTERING

CIRIHA organiseert in verband met de nieuwe richtlijnen een vorming van een halve dag

Programma

- **Voorstelling van CIRIHA (20 minuten)**
- **Algemene informatie over voedselallergieën: ongewenste reacties, symptomen, frequenties, risico's (1 uur)**
- **Gegevens nodig voor de toepassing van de nieuwe richtlijnen voor de etikettering (1 uur)**

Koffiepauze

- **Toepassing met concrete voorbeelden (1 uur)**
- **Discussie (vragen/antwoorden) (30 minuten)**

Documentatie is inbegrepen bij deze sessie.

Datum: dinsdag 24 januari 2006

Tijdstip: 13u30 tot 17u30

Plaats: CIRIHA
1, E. Gryzonlaan – **geb. 4C, 1ste verdieping, zaal 114**
1070 Brussel

Kostprijs: Per persoon: 100 €; 15 € voor Brusselse bedrijven
Forfait voor een onderneming (maximum 10 personen):
500 €; 100 € voor Brusselse bedrijven.

Aantal personen: ongeveer 10 (inschrijving is verplicht)

Inschrijvingen: m-fkaufman.ciriha@heldb.be

FAX : 02 / 526.74.95

Een bevestiging van de inschrijving zal u gedurende de week opgestuurd worden.



Web - ANTWOORDFORMULIER FORMULAIRE-REPONSE - Web

FOOD INFO N°37

TERUG TE STUREN NAAR / À RENVOYER À

Fabiola Van der Vooft

A.B.E. – B.A.O.

rue Gabrielle Petitstraat 4 / B12- 1080 Brussel/Bruxelles

Fax: 02/422.00.43

Naam/Nom:

Functie/Fonction:

Bedrijf/Société:

Adres(se), pc/cp, stad/ville:

Tel: Fax : E-mail :



*Voor FOOD INFO 37 wens ik volgende artikels te ontvangen:
Je souhaiterais obtenir les articles suivants présentés dans FOOD INFO 37.*

ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE
<input type="checkbox"/> 05/478	<input type="checkbox"/> 05/506	<input type="checkbox"/> 05/534	<input type="checkbox"/> 05/562	<input type="checkbox"/> 05/590	<input type="checkbox"/> 05/618	<input type="checkbox"/> 05/646	<input type="checkbox"/> 05/674
<input type="checkbox"/> 05/479	<input type="checkbox"/> 05/507	<input type="checkbox"/> 05/535	<input type="checkbox"/> 05/563	<input type="checkbox"/> 05/591	<input type="checkbox"/> 05/619	<input type="checkbox"/> 05/647	<input type="checkbox"/> 05/675
<input type="checkbox"/> 05/480	<input type="checkbox"/> 05/508	<input type="checkbox"/> 05/536	<input type="checkbox"/> 05/564	<input type="checkbox"/> 05/592	<input type="checkbox"/> 05/620	<input type="checkbox"/> 05/648	<input type="checkbox"/> 05/676
<input type="checkbox"/> 05/481	<input type="checkbox"/> 05/509	<input type="checkbox"/> 05/537	<input type="checkbox"/> 05/565	<input type="checkbox"/> 05/593	<input type="checkbox"/> 05/621	<input type="checkbox"/> 05/649	<input type="checkbox"/> 05/677
<input type="checkbox"/> 05/482	<input type="checkbox"/> 05/510	<input type="checkbox"/> 05/538	<input type="checkbox"/> 05/566	<input type="checkbox"/> 05/594	<input type="checkbox"/> 05/622	<input type="checkbox"/> 05/650	<input type="checkbox"/> 05/678
<input type="checkbox"/> 05/483	<input type="checkbox"/> 05/511	<input type="checkbox"/> 05/539	<input type="checkbox"/> 05/567	<input type="checkbox"/> 05/595	<input type="checkbox"/> 05/623	<input type="checkbox"/> 05/651	<input type="checkbox"/> 05/679
<input type="checkbox"/> 05/484	<input type="checkbox"/> 05/512	<input type="checkbox"/> 05/540	<input type="checkbox"/> 05/568	<input type="checkbox"/> 05/596	<input type="checkbox"/> 05/624	<input type="checkbox"/> 05/652	<input type="checkbox"/> 05/680
<input type="checkbox"/> 05/485	<input type="checkbox"/> 05/513	<input type="checkbox"/> 05/541	<input type="checkbox"/> 05/569	<input type="checkbox"/> 05/597	<input type="checkbox"/> 05/625	<input type="checkbox"/> 05/653	<input type="checkbox"/> 05/681
<input type="checkbox"/> 05/486	<input type="checkbox"/> 05/514	<input type="checkbox"/> 05/542	<input type="checkbox"/> 05/570	<input type="checkbox"/> 05/598	<input type="checkbox"/> 05/626	<input type="checkbox"/> 05/654	<input type="checkbox"/> 05/682
<input type="checkbox"/> 05/487	<input type="checkbox"/> 05/515	<input type="checkbox"/> 05/543	<input type="checkbox"/> 05/571	<input type="checkbox"/> 05/599	<input type="checkbox"/> 05/627	<input type="checkbox"/> 05/655	<input type="checkbox"/> 05/683
<input type="checkbox"/> 05/488	<input type="checkbox"/> 05/516	<input type="checkbox"/> 05/544	<input type="checkbox"/> 05/572	<input type="checkbox"/> 05/600	<input type="checkbox"/> 05/628	<input type="checkbox"/> 05/656	<input type="checkbox"/> 05/684
<input type="checkbox"/> 05/489	<input type="checkbox"/> 05/517	<input type="checkbox"/> 05/545	<input type="checkbox"/> 05/573	<input type="checkbox"/> 05/601	<input type="checkbox"/> 05/629	<input type="checkbox"/> 05/657	<input type="checkbox"/> 05/685
<input type="checkbox"/> 05/490	<input type="checkbox"/> 05/518	<input type="checkbox"/> 05/546	<input type="checkbox"/> 05/574	<input type="checkbox"/> 05/602	<input type="checkbox"/> 05/630	<input type="checkbox"/> 05/658	<input type="checkbox"/> 05/686
<input type="checkbox"/> 05/491	<input type="checkbox"/> 05/519	<input type="checkbox"/> 05/547	<input type="checkbox"/> 05/575	<input type="checkbox"/> 05/603	<input type="checkbox"/> 05/631	<input type="checkbox"/> 05/659	<input type="checkbox"/> 05/687
<input type="checkbox"/> 05/492	<input type="checkbox"/> 05/520	<input type="checkbox"/> 05/548	<input type="checkbox"/> 05/576	<input type="checkbox"/> 05/604	<input type="checkbox"/> 05/632	<input type="checkbox"/> 05/660	<input type="checkbox"/> 05/688
<input type="checkbox"/> 05/493	<input type="checkbox"/> 05/521	<input type="checkbox"/> 05/549	<input type="checkbox"/> 05/577	<input type="checkbox"/> 05/605	<input type="checkbox"/> 05/633	<input type="checkbox"/> 05/661	<input type="checkbox"/> 05/689
<input type="checkbox"/> 05/494	<input type="checkbox"/> 05/522	<input type="checkbox"/> 05/550	<input type="checkbox"/> 05/578	<input type="checkbox"/> 05/606	<input type="checkbox"/> 05/634	<input type="checkbox"/> 05/662	<input type="checkbox"/> 05/690
<input type="checkbox"/> 05/495	<input type="checkbox"/> 05/523	<input type="checkbox"/> 05/551	<input type="checkbox"/> 05/579	<input type="checkbox"/> 05/607	<input type="checkbox"/> 05/635	<input type="checkbox"/> 05/663	<input type="checkbox"/> 05/691
<input type="checkbox"/> 05/496	<input type="checkbox"/> 05/524	<input type="checkbox"/> 05/552	<input type="checkbox"/> 05/580	<input type="checkbox"/> 05/608	<input type="checkbox"/> 05/636	<input type="checkbox"/> 05/664	<input type="checkbox"/> 05/692
<input type="checkbox"/> 05/497	<input type="checkbox"/> 05/525	<input type="checkbox"/> 05/553	<input type="checkbox"/> 05/581	<input type="checkbox"/> 05/609	<input type="checkbox"/> 05/637	<input type="checkbox"/> 05/665	<input type="checkbox"/> 05/693
<input type="checkbox"/> 05/498	<input type="checkbox"/> 05/526	<input type="checkbox"/> 05/554	<input type="checkbox"/> 05/582	<input type="checkbox"/> 05/610	<input type="checkbox"/> 05/638	<input type="checkbox"/> 05/666	<input type="checkbox"/> 05/694
<input type="checkbox"/> 05/499	<input type="checkbox"/> 05/527	<input type="checkbox"/> 05/555	<input type="checkbox"/> 05/583	<input type="checkbox"/> 05/611	<input type="checkbox"/> 05/639	<input type="checkbox"/> 05/667	<input type="checkbox"/> 05/695
<input type="checkbox"/> 05/500	<input type="checkbox"/> 05/528	<input type="checkbox"/> 05/556	<input type="checkbox"/> 05/584	<input type="checkbox"/> 05/612	<input type="checkbox"/> 05/640	<input type="checkbox"/> 05/668	
<input type="checkbox"/> 05/501	<input type="checkbox"/> 05/529	<input type="checkbox"/> 05/557	<input type="checkbox"/> 05/585	<input type="checkbox"/> 05/613	<input type="checkbox"/> 05/641	<input type="checkbox"/> 05/669	
<input type="checkbox"/> 05/502	<input type="checkbox"/> 05/530	<input type="checkbox"/> 05/558	<input type="checkbox"/> 05/586	<input type="checkbox"/> 05/614	<input type="checkbox"/> 05/642	<input type="checkbox"/> 05/670	
<input type="checkbox"/> 05/503	<input type="checkbox"/> 05/531	<input type="checkbox"/> 05/559	<input type="checkbox"/> 05/587	<input type="checkbox"/> 05/615	<input type="checkbox"/> 05/643	<input type="checkbox"/> 05/671	
<input type="checkbox"/> 05/504	<input type="checkbox"/> 05/532	<input type="checkbox"/> 05/560	<input type="checkbox"/> 05/588	<input type="checkbox"/> 05/616	<input type="checkbox"/> 05/644	<input type="checkbox"/> 05/672	
<input type="checkbox"/> 05/505	<input type="checkbox"/> 05/533	<input type="checkbox"/> 05/561	<input type="checkbox"/> 05/589	<input type="checkbox"/> 05/617	<input type="checkbox"/> 05/645	<input type="checkbox"/> 05/673	

OFFRES/DEMANDES/PROJETS DE TECHNOLOGIE - TECHNOLOGIE AANVRAAG/-AANBIEDING/-PROJECTEN

TO 05 GB EAT ODA5 TO 05 HU HUBU OD6J TR 05 CZ CZTC ODGK PS 05 DE TSEI OD49