

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](http://www.abe.irisnet.be/foodinfo)

FOOD INFO OP DE WEB

# FOOD INFO

## N°36

Trimestriel – 3<sup>ème</sup> édition 2005  
Driemaandelijks : 3<sup>de</sup> 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*

Tanguy Verraes  
*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  
*Rue Gabrielle Petitstraat, 4 b12*  
*1080 Bruxelles - Brussel*

FOOD INFO NR. 36



## Sommaire / Inhoud

1. Centre de Ressources des Groupements d'Employeurs .....	6
2. Hygiène et traçabilité / Hygiëne en traceerbaarheid .....	8
3. Qualité, Ingrédients, Analyse / Kwaliteit, Ingredienten, Analyse .....	13
4. Procédés.....	23
5. Logistique, études de marché, distribution / Logistiek, marktstudies, distributie ....	28
6. Réglementation & publications / Reglementering & publicaties .....	48
7. Internet & Informatique / Internet & Informatica .....	52
8. Info UE / UE.....	54
9. Offres et demandes de technologies // Recherches de partenaires Technologische aanbiedingen en aanvragen // partneropzoeking.....	56
10. Agenda : salons, séminaires, missions, brokerage, formations beurzen, seminaries, missies, brokerage, opleidingen .....	60

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



**JEUDI 06 OCTOBRE 2005 – DONDERDAG 6 OKTOBER 2005**

**12.00 – 15.00**

# *Lunchmeeting*

## *Chocolat et législation - Chocolade en wetgeving*

12.00 – 12.15 : **Accueil**

***Onthaal***

12.15 – 13.00 : **Lunch**

13.00 – 14.00 : **Réglementation actuelle en matière du chocolat**

***Actuele reglementering inzake chocolade***

Ir. **Guy GALLET**

Secrétaire général de Choprabisco

(Association Royale Belge des Industries du Biscuit, du Chocolat, de la Praline et de la Confiserie)

*Secretaris-generaal van Choprabisco*

(Koninklijke Belgische Vereniging van de Biscuit-, Chocolade-, Praline- en Suikergoedindustrie)

14.00 – 15.00 : **Les développements législatifs européens**

***De ontwikkelingen van de Europese wetgeving***

Mme. **Françoise VANDERAUWERA**

Information Manager EUROBIAS

Lieu /Plaats:

**Agence Bruxelloise pour l'Entreprise (ABE)**

***Brussels Agentschap voor de Onderneming (BAO)***

**!!! (à partir du 03/10/05) NOUVELLE ADRESSE – NIEUW ADRES (vanaf 03/10/2005) !!!**

**Tour & Taxis**

Avenue du Port 86c, bte 211 - Havenlaan, 86c, bus 211

Bruxelles – 1000 - Brussel

**Inscription gratuite mais obligatoire**

***Gratis deelname maar verplichte inschrijving***

Plus d'infos – *Meer info* :

Roland Bourgeois – [rbo@abe.irisnet.be](mailto:rbo@abe.irisnet.be)

Fabiola Van der Voodt – [fvd@abe.irisnet.be](mailto:fvd@abe.irisnet.be)

## Centre de Ressources des Groupements d'Employeurs

*Avec le soutien de Monsieur Benoît Cerexhe,  
Ministre de l'Emploi et de l'Economie de la Région de Bruxelles - Capitale*

### Qu'est ce qu'un Groupement d'Employeurs ?

**Le Groupement d'Employeurs est une entreprise fondée par d'autres entreprises qui décident de se partager des salariés. Il a pour seul objet social d'employer des travailleurs qui seront mis à la disposition des entreprises adhérentes en fonction de leurs besoins.**

### **Avantages et souplesse pour tous**

Pour l'entreprise :

- Elle utilise le travailleur selon ses besoins à un coût compétitif
- Elle fidélise et forme un travailleur, sans se l'attacher
- Elle acquitte une simple facture (pas d'administration)
- Elle bénéficie d'un personnel immédiatement opérationnel à son retour
- Elle s'insère dans un réseau d'entreprises et bénéficie de nombreux avantages induits

Pour le travailleur :

- Il bénéficie d'un CDI motivant qui le sort de la précarité
- Il a du travail en permanence et son employeur unique, le Groupement, est plus solide qu'une entreprise isolée
- Il améliore ses compétences en accumulant des expériences diversifiées

### **Un dispositif qui répond à vos besoins**

- Vous avez des pointes d'activités ?
- Vous souhaitez fidéliser vos travailleurs à temps partiel en leur offrant un temps plein ?
- Vous désirez stabiliser les meilleurs intérimaires ?
- Vous voulez vous attacher de la main-d'œuvre aux compétences particulières ?
- Vous n'avez pas les moyens d'embaucher un salarié de plus ?
- Vous désirez des travailleurs motivés ?

Une solution existe : partager des travailleurs motivés avec d'autres entreprises au sein d'un  
***Groupement d'Employeurs***

### **Montage : facilité et sécurité garantie**

Cette entreprise a la forme juridique du groupement d'intérêt économique (GIE)

- pas besoin de capital
- un contrat constitutif suffit, pas besoin de notaire
- une solidarité financière atténuée, subsidiaire et modulable
- seules des entreprises en font partie
- pas de but lucratif direct

### **Un suivi professionnel rapproché**

Nous disposons d'une expertise reconnue dans le montage des *Groupements d'Employeurs*

Nous mettons à votre service :

- un accompagnement administratif
- une assistance pour la rédaction du contrat et du règlement d'ordre intérieur
- un suivi opérationnel et juridique.

Nous participons, si tel est votre souhait, à la recherche d'entreprises complémentaires à la vôtre  
Nous vous aidons dans le recrutement en vous présentant des candidats motivés

### **Contacts**

**Marc Gérard – directeur : 0475/791.839**

**Claude Larsimont – expert juridique : 04755/594.919**

**Shahram Matinfar – jobcoacher : 0494/348.828**

Les « Groupements d'employeurs » est une action menée en partenariat par :

- ◆ L'Agence Bruxelloise pour l'entreprise (ABE)
- ◆ L'Orbem
- ◆ L'institut de Formation Professionnelle (IFP)
- ◆ La Mission Locale d'Etterbeek (MLE)

**Avec le soutien de :**



Bruxelles Formation



Fonds Social Européen



Commission Communautaire Française



Région Bruxelles-Capitale



Commune d'Etterbeek et Cpas d'Etterbeek

## HYGIENE & TRACABILITE - HYGIENE & TRACEERBAARHEID

### 05/243 **Listeria : les grandes familles**

L'offre des kits de détection des listeria est si abondante qu'elle répond à toutes les dimensions des laboratoires qualité et toutes les bourses. Les validations Afnor, se multiplient quel que soit le principe technologique du test. (4p)

*Source : RIA 657, mai 2005*

### 05/244 **S'armer contre les virus d'origine alimentaire**

Parasites du vivant, les virus « squattent » aussi les aliments. Ces virus d'origine alimentaire représentent un risque émergent pour lequel une première arme a été fournie : une synthèse bibliographique sur l'incidence des procédés de transformation et des désinfectants sur la contamination virale. (3p)

*Source : Process 1213, mars 2005*

### 05/245 **Salmonella, ennemi public nr.1**

Toujours au cœur de l'actualité, Salmonella est le pathogène nr. 1 en agro-alimentaire. Les critères microbiologiques vont être fixés au niveau européen. Tandis que les méthodes alternatives de détection vont toujours vers plus de rapidité et plus de productivité. (6p)

*Source : Process 1214, avril 2005*

### 05/246 **Mycotoxines : un risque à ne pas prendre**

Maîtriser le risque « mycotoxines » requiert des exigences fortes auprès des fournisseurs et, dans les usines stockant farines et produits finis, une vigilance accrue quant au développement de moisissures. Les mycotoxines, produites par le métabolisme secondaire des moisissures en fonction des facteurs de l'écosystème s'avèrent cancérigènes ou potentiellement cancérigènes. Elles sont connues pour appartenir aux poisons parmi les plus nocifs de la planète. C'est pourquoi, les seuils de détection établis sont aussi bas. (2p)

*Source : Process 1213 mars 2005*

### 05/247 **Prions : l'heure du bilan**

De nouvelles espèces animales sont concernées par les prions. L'article répond aux questions suivantes :

- Les mesures actuelles de lutte contre l'ESB sont-elles efficaces ?
- Peut-on parler de nouvelles craintes liées aux viandes de caprin et à leurs produits dérivés ?
- Une perspective d'allègement des mesures sanitaires est-elle envisageable ?
- Y a-t-il des différences en termes de risque au niveau mondial ? (1p)

*Source : Lettre d'information sur la sécurité alimentaire, avril 2005*



<b>05/248</b>	<b>Eviter la formation des biofilms</b>
---------------	---

Tandis que des travaux sont menés pour évaluer les dangers des biofilms sur l'aliment, de nouvelles solutions de prévention se préparent. Difficiles de déloger une fois installés sur les parois des équipements, les biofilms se forment par adhésion de bactéries, de la synthèse d'une couche muqueuse puis de la multiplication des cellules adhérentes. Si certains biofilms sont défavorables à l'implantation de germes pathogènes, d'autres y sont au contraire favorables. La question se pose donc de savoir quelle relation existe entre le développement de biofilms et la contamination de l'aliment. (1p)

*Source : RIA 656, avril 2005*

<b>05/249</b>	<b>Actively improving the safety of meat</b>
---------------	--

Over time, the industry has seen multiple changes in the food safety arena. *The Jungle* written by Upton Sinclair graphically described the poor meat handling practices in the United States during the early 1900's, and this book is often cited as a contributing factor to the passage of the United States' Meat Inspection Act of 1906. Since that time, multiple regulatory requirements focusing on the safety of meat have been passed, including the Pathogen Reduction and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System regulation passed in 1996... (3p)

*Source: Meat International, vol.15 nr.1, 2005*

<b>05/250</b>	<b>Het FAVV moet leren om een meer opvoedende rol te spelen</b>
---------------	---

Dioxine, PCB, dollé koeienziekte, varkenspest, salmonella, hormonen, ontslagen Ministers van Volksgezondheid, ...: België bleef de afgelopen jaren niet van gezondheidsonvriendelijke problemen en schandalen gespaard. Ondertussen heeft ons land een voorbeeldfunctie voor wat betreft de preventie of detectie van voedselcrisissen. Piet Vanthemsche en zijn team van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen spelen een belangrijke rol in die gunstige evolutie. Want ze wisten nieuwe of dreigende voedselcrisissen 'snel en efficiënt' af te handelen. Ook het consumentenvertrouwen lijkt grotendeels herwonnen. (3p)

*Bron: Food Industry, februari 2005*

<b>05/251</b>	<b>Safe food production needs science</b>
---------------	---

The existing hygienic guidelines and test methods have mostly been the result of common sense. Today, the latest scientific insights and tools are increasingly being used to make guidelines and test methods more effective. The benefits? Safer products, and cost savings, by less product spoilage and a longer life of production line (2p)

*Source: Food Engineering & Ingredients, February 2005*

<b>05/252</b>	<b>L'hygiène au quotidien : un véritable enjeu pour l'exploitant</b>
---------------	--

C'est évidemment un lieu commun de dire qu'une bonne hygiène est importante dans le monde de la restauration. L'hygiène est pour beaucoup de consommateurs un critère essentiel dans le choix d'un restaurant. Peu de personnes retournent en effet dans un établissement où elles ont vécu une mauvaise expérience. Une négligence en la matière, même infime, est souvent lourde de conséquences.

L'article rappelle les lois en vigueur aujourd'hui en Belgique, quelles sont les institutions compétentes et comment se déroule un contrôle. Pour l'entretien, le nettoyage et la désinfection de votre salle ou de vos cuisines, une entreprise tournaisienne, propose du matériel et des plans de nettoyage tant pour l'Horeca que pour les collectivités et la cuisine en milieu hospitalier. L'article se penche également sur le monde du sanitaire dans la restauration et les produits de deux entreprises allemandes bien connues du grand public. (2p)

Source : *Horeca News 70, mars 2005*

<b>05/253</b>	<b>Hygiëne in de dagelijkse praktijk : een hele uitdaging</b>
---------------	---

Het is een open deur intrappen om te stellen dat een goede hygiëne in de wereld van de restauratie een belangrijke zaak is. Hygiëne is voor veel consumenten een doorslaggevend criterium bij de keuze van een restaurant. Slechts weinig mensen zullen immers terugkeren naar een etablissement waar ze eerder slechte ervaringen hadden. Elke slordigheid terzake, hoe klein ook, kan zware gevolgen hebben. Het artikel zet op een rij welke wetten momenteel in ons land van kracht zijn, de bevoegde instanties en hoe een controle verloopt. Een Doornikse onderneming biedt voor het onderhoud, de schoonmaak en het desinfecteren van zaal of keukens een schoonmaakplan en alle benodigde materiaal aan en dat zowel voor de horeca als voor de gemeenschapsrestauratie en ziekenhuiskeuken. Verder buigt het artikel zich over het aspect sanitair en worden de producten bekeken van twee bij het grote publiek bekende Duitse ondernemingen. (2p)

Bron: *Horeca News 70, maart 2005*

<b>05/254</b>	<b>Qualité au service de l'hygiène</b>
---------------	--

De nombreux exposants ont placé la conception hygiénique des matériels au coeur de leurs préoccupations tandis que l'offre en méthodes rapides de détection des contaminants (pathogènes, mycotoxines, OGM) continue de s'étoffer. L'article présente les thèmes suivants :

- conditionneurs plus efficaces et plus nettoyables
- la chasse aux pathogènes
- Myxocotines, allergènes et OGM en ligne de mire
- Le règne des infrarouges
- Nettoyage : vers des systèmes centralisés
- Sols : résistances chimique, thermique et physique (3p)

Source : *Process 1211, janvier 2005*

<b>05/255</b>	<b>Traceerbaarheid, de interpretatie</b>
---------------	--

Interne traceerbaarheid: niet verplicht wel aanbevolen. Reactietermijn maximaal vier uur. Noteren adresgegevens leveranciers en afnemers en leverdata verplicht. Bewaartermijn informatie vijf jaar met uitzondering van bederfelijke en lang houdbare producten. Dit zijn de belangrijkste punten uit het interpretatiedocument over traceerbaarheid van de Europese Commissie. (1p)

Bron: *VMT 5, februari 2005*

<b>05/256</b>	<b>Le choix des filières</b>
---------------	------------------------------

Base privée centralisée ou décentralisée? Un choix à faire pour stocker les données de la traçabilité de la fourche à la fourchette. L'article présente les thèmes suivants :

- base centralisée et sécurisée
- système en cascade
- les solutions filière – présentation de divers systèmes avec détails sur leurs applications, les caractéristiques et les avantages (2p)

*Source* : *Supplément Process*, février 2005

<b>05/257</b>	<b>Les nouvelles technologies au service de la traçabilité et de la sécurité alimentaire</b>
---------------	--

Java, le deuxième distributeur pour collectivités en importance sur le marché belge, fête cette année ses 80 ans d'existence. Fondé comme commerce en denrées commerciales en 1925 et tirant sa réputation initiale de la torréfaction, avant de se diversifier et de se spécialiser dans la distribution, Java affiche aujourd'hui un chiffre d'affaires de 75 millions d'euros. (2p)

*Source* : *Métiers de Bouche*, avril-mai 2005

<b>05/258</b>	<b>Nieuwe technologieën voor optimale traceerbaarheid en voedselveiligheid</b>
---------------	--

Java, de tweede grootste foodservicedistributeur op de Belgische markt, viert dit jaar zijn tachtigjarig bestaan. Het bedrijf, dat in 1925 van start ging als handel in koloniale goederen en later zijn reputatie opbouwde als koffiebrander, ging zich in de loop der jaren gaan specialiseren in de distributie voor grootkeukens. Java realiseert vandaag een jaarlijkse omzet van 75 miljoen euro. (2p)

*Bron*: *De Voedingsspecialist*, april-mei 2005

<b>05/259</b>	<b>Les standards de traçabilité intègrent la filière vin</b>
---------------	--

GS1 France (anciennement Gencod-EAN France) est intervenu à Lyon en mars dernier pour faire le point sur la traçabilité autour des acteurs de la filière vins. L'occasion d'inciter chacun à adopter les standards EAN-UCC pour la traçabilité... (1p)

*Source* : *Process 1214*, avril 2005

<b>05/260</b>	<b>Voedselveiligheid gegarandeerd en gecontroleerd</b>
---------------	--

Eten is levensnoodzakelijk. Gezond eten kan zelfs een goede gezondheid bevorderen. Anderzijds kan voedsel dat schadelijke stoffen of ziekmakende bacteriën bevat een bedreiging vormen voor onze gezondheid. Alle schakels in de volledige voedselketen leveren echter belangrijke inspanningen om de risico's zoveel mogelijk te beperken en veilig voedsel te produceren. (3p)

*Bron*: *Nutrinews 1*, 2005

<b>05/261</b>	<b>Na veel vallen en opstaan implementeert Les Foies Gras de Strasbourg 'Trinsys'</b>
---------------	---

Was u één van de gelukkigen die tijdens de voorbije feestdagen een heerlijk stukje ganzenlever heeft mogen proeven? Wel, de kans is groot dat deze delicatessie door het Brusselse bedrijf 'Les Foies Gras de Strasbourg' werd geproduceerd. Na de overname in 1992 is deze onderneming immers dermate geëvolueerd dat het zich nu tot de top van ganzenleverfabrikanten in de Benelux mag rekenen.

Maar een dergelijk grote groei mét behoud van productkwaliteit is natuurlijk enkel mogelijk mits ondersteuning van een stabiele ERP-oplossing met traceerfunctionaliteit. Na een lange zoektocht vond 'les Foies Gras' uiteindelijk zijn gading in 'Trinsys' van Input. (2p)

*Bron: Food Industry, februari 2005*

<b>05/262</b>	<b>Auteurs HACCP-gids organiseren seminarie over autocontrole, traceerbaarheid en recall</b>
---------------	--

Tien complementaire bedrijven, actief in de voedingsindustrie en verenigd in de 'HACCP-gids', organiseerden op 12 oktober laatstleden een seminarie over 'traceerbaarheid' en daaraan gekoppeld de problematiek van 'recall & verzekerbareid' (KB 14.11.2003, BS 12.12.2003). Het initiatief omvatte zowel uiteenzettingen als workshops met Ter Beke, Delhaize, Colruyt, Pidy en Flandrex. Het geheel werd afgesloten met een receptie, waar de ruim negentig gasten nog wat konden napraten over de berg van informatie die ze tijdens deze goedgevulde namiddag hadden gekregen. (2p)

*Bron: Food Industry, februari 2005*

<b>05/263</b>	<b>BRC ook voor kleine ondernemingen</b>
---------------	--

Veel kleinere voedingsbedrijven gaan ervan uit dat het praktisch en financieel onhaalbaar is om het BRC-certificaat te behalen. Dat niets minder waar is, blijkt uit het verhaal van Texture – Nutrition – Sense (kortweg TNS). Want deze piepkleine onderneming slaagde er amper in drie jaar na oprichting in om dit begeerde certificaat te behalen. Het was een zware oefening die echter de moeite loonde. Want nu heeft ze we veel beter inzicht in haar bedrijfsprocessen en gaan er heel wat deuren voor haar open. (3p)

*Bron: Food Industry, februari 2005*

## QUALITE, INGREDIENTS & ANALYSE KWALITEIT, INGREDIENTEN & ANALYSE

### 05/264 EFSIS out, SQF 1000 and Eurepgap in

GFSI (Global Food Safety Initiative) has moved further upstream. At the recently held CIES Food Safety Conference in Rome 2005, the agricultural standards SQF 1000 and Eurepgap have been given a place under the GFSI umbrella. Besides the addition to the family, two existing GFSI members have 'grown more towards each other'. (3p)

*Source: Food Engineering & Ingredients, February 2005*

### 05/265 De ventilatiemethodes in de slagerijwerkplaats

Al staan wij er misschien niet onmiddellijk bij stil, dan weet toch elke vakman dat omgevingsfactoren een invloed hebben op de houdbaarheid en de veiligheid van vlees en vleeswaren. Zo zal een verhoogde temperatuur en luchtvochtigheid de groei van micro-organismen stimuleren. Naast de juiste instelling van de temperatuur van de koelcellen, koeltoonbanken, diepte koelers, diepvriezers en de pekelruimte moeten wij ook aandacht besteden aan een zo laag mogelijke (12°C) temperatuur in de werkplaats. Of het nu gaat om koeling, ventilatie of verwarming, de toevoermethodes van de luchtstroom dienen zodanig te worden geplaatst dat zij tochtstromen op het personeel vermijden. Een Nederlandse winkelbouwer en koelingspecialist bespreekt de meest gangbare ventilatiesystemen in de slagerijwerkplaats. (2p)

*Bron: Food & Meat, april 2005*

### 05/266 Drooggezouten ham – een culinair hoogstandje

Weinig vleeswaren zijn zo veelzijdig als ham. Één van de betere delen van het varken dat altijd een belangrijke rol heeft gespeeld in onze voeding. In Vlaanderen leggen enkele bedrijven zich toe op de productie van drooggezouten hammen, die een lange rijpingstijd doormaken. Door kwaliteit en het natuurlijke karakter willen zij zich profileren. (3p)

*Bron: Food & meat, februari 2005*

### 05/267 Prébiotiques : des aliments fonctionnels immédiatement actifs!

Pratiquement tous les aliments fonctionnels ont un seul objectif : la prévention primaire. Mais en dépit de cette ambition louable, rien ne prédit à long terme leur entière efficacité. D'où l'intérêt des prébiotiques, dont les effets se mesurent beaucoup plus rapidement. (1p)

*Source : Health and Food 65, mai/juin 2004*

### 05/268 Prébiotique : l'intestin dans la ligne de mire

La science des prébiotiques n'a jamais été aussi bouillonnante qu'aujourd'hui. De plus en plus de candidats se bousculent désormais au portillon de ces « amis » de la flore intestinale. Les fructanes, et l'inuline en tête, conservent plusieurs longueurs d'avance. A l'heure actuelle, Il est formellement admis que l'intestin joue un rôle primordial, voire central, contre les agressions extérieures. (3p)

*Source : Health and Food 65, mai/juin 2004*

<b>05/269</b>	<b>Prebiotica toevoegen aan flesvoeding : betere darmflora voor zuigelingen</b>
---------------	---

Verschillen in gezondheid tussen borst- en flesgevoede kinderen zouden gedeeltelijk kunnen worden verklaard door verschillen in hun darmflora. In Nederland zijn zuigelingenvoedingen verkrijgbaar waaraan een mengsel van onverteerbare oligosachariden toegevoegd. Door deze toevoeging gaat de darmflora van de zuigelingen meer lijken op die van baby's die moedermelk krijgen. (2p)

*Bron: VMT 9, april 2005*

<b>05/270</b>	<b>Ferments et probiotiques à l'école du risque</b>
---------------	---

De nombreux aliments hébergent déjà des bactéries lactiques. D'autres « s'enrichissent » de probiotiques. Sur le plan sanitaire, les fabricants et les industriels justifient l'innocuité des souches par le principe de tradition. De fait, les études toxicologiques restent rares. (3p)

*Source : Process 1212, février 2005*

<b>05/271</b>	<b>Ferments : bonifier et protéger les produits carnés</b>
---------------	--

La lutte contre la Listeria et la flore d'altération amène les fournisseurs à proposer, outre des ferments de maturation, des ferments bio-protecteurs. Traditionnelle dans les saucissons secs, l'utilisation des ferments progresse dans les viandes séchées, les saucisses fraîches et le jambon cuit. (2p)

*Source : RIA 656, avril 2005*

<b>05/272</b>	<b>Natuurlijke nutraceuticals via fermentatie</b>
---------------	---

Via natuurlijke fermentatie kan voeding met minder calorieën en meer B-vitaminen worden geproduceerd. Het voordeel van dergelijke nutraceuticals zit vooral in de natuurlijke productiemethode. De componenten worden van nature gemaakt door micro-organismen die voedselveilig zijn. Geen declaraties op het etiket dus. (3p)

*Bron: VMT 6, maart 2005*

<b>05/273</b>	<b>Red yeasts as a source of novel carotenoid pigments for industrial applications</b>
---------------	--

Carotenoids represent one of the most widespread group of natural pigments in the living kingdom. To date, over 600 different structures have been described, which are produced by bacteria, fungi, algae, plants and higher organisms as well. Although the latter cannot synthesize carotenoids de novo, they are capable to accumulate and, eventually, elaborate carotenoid molecules, which are introduced with the diet. In living organisms carotenoids act as light-harvesting auxiliary pigments in photosynthesis, as key metabolic precursors of vitamins and hormones, as lipophilic antioxidants for the protection of sensitive bio-molecules from reactive oxygen species (singlet oxygen and peroxy radicals), or as visual attractors of pollinators and mating partners. (3p)

*Source: AgroFOOD industry hi-tech, November/December 2004*

<b>05/274</b>	<b>Carotenoids and ocular disease: a review</b>
---------------	---

Carotenoids are a family of pigments that are divided into two main groups: carotenes and xanthophylls. They are introduced to the human body through dietary means alone and although not considered to be essential micronutrients, they have antioxidant and photo-protective properties.

These functions have prompted interest in their potential role in prevention of disease. Oxydative damage may be an important factor in the development of age-related diseases. (3p)

*Source: AgroFOOD industry hi-tech, November/December 2004*

<b>05/275</b>	<b>Dans l'ombre du Cholestérol</b>
---------------	------------------------------------

Le rééquilibrage de la ration lipidique s'est longtemps focalisé sur la réduction des acides gras saturés et du cholestérol. Il passe aussi, voire surtout, par une amélioration du rapport entre les oméga-6 et les oméga-3. Cholestérol et acide gras saturés sont une cible diététique majeure pour la santé du cœur et des artères, que ce soit en prévention primaire ou secondaire. Mais pour les scientifiques qui se sont réunis récemment à l'occasion du 3<sup>ème</sup> congrès international sur le concept Columbus, le cholestérol ne serait que l'arbre qui cache la forêt. (1p)

*Source : Health and Food 67, octobre/novembre 2004*

<b>05/276</b>	<b>Les oméga-3 à toutes les sauces</b>
---------------	--

Si le concept de « bonnes graisses » s'est longtemps cantonné à celui des acides gras poly-insaturés, désormais, ce sont les oméga-3 qui retiennent toute l'attention. On en mange peu, mais on en parle beaucoup. Les produits revendiquant la présence de ces « perles lipidiques » se multiplient, et le clament haut et fort. Pas toujours à juste titre... (2p)

*Source : Health and Food 70, mars/avril 2005*

<b>05/277</b>	<b>Omega-3 vetzuren in alle vormen</b>
---------------	--

Daar waar de voorstelling van “goede vetten” lange tijd toegespitst werd op de meervoudig onverzadigde vetzuren, zijn het momenteel de omega-3 vetzuren die volop in de belangstelling staan. Er wordt veel over gepraat, maar weinig van gegeten. Steeds meer komen, met grote trommel aangekondigd, nieuwe producten op de markt waarvan beweerd wordt dat deze “vetparels” erin aanwezig zijn. Soms is dit niet geheel terecht... (2p)

*Bron: Health and Food 70, maart/april 2005*

<b>05/278</b>	<b>From capsule to ice cream – rosy outlook for omega-3 fatty acids</b>
---------------	---

Good news for the European market for unsaturated fatty acids. Up to 2010 this market will grow by some eight percent per year. That is the forecast of the British, market surveying company Frost & Sullivan in their report 'The European Omega-3 and Omega-6 PUFA Ingredients Market'. Food Engineering & Ingredients looks into the pros and cons of this promising ingredient. (3p)

*Source: Food Engineering & Ingredients, April 2005*

<b>05/279</b>	<b>Phytoestrogens: health benefits, bioavailability and safety</b>
---------------	--

Phytoestrogens are a group of biologically active plant substances with a chemical structure that is similar to that of estradiol, an endogenous human hormone. This structural similarity accounts for the ability of these compounds to bind to estrogen receptors in various cells and exert estrogenic and/or anti-estrogenic effects. The three major classes of phytoestrogens are isoflavones, lignans and coumestans. Research on health benefits focuses predominantly on the former two. (2p)

*Source: AgroFOOD industry hi-tech, November/December 2004*

<b>05/280</b>	<b>Glutamine rich peptides and their benefits for athletes and exercising people</b>
---------------	--

Glutamine is a so-called conditionally essential amino acid, which is well known for its benefits in parenteral and enteral medical nutrition for critically ill patients. In these patients, glutamine or glutamine rich peptides facilitate in restoring gut integrity and decreasing bacterial translocation. In this review the benefits of glutamine on exercising people are outlined. Benefits, which include enhancement of immunity and play a beneficial role in whole body glucose disposal. (3p)

*Source: AgroFOOD industry hi-tech, November/December 2004*

<b>05/281</b>	<b>Arômes issus de bactéries dans l'emmental</b>
---------------	--

Comment les bactéries propioniques influent sur les composés d'arôme présent dans l'emmental ? C'est le sujet qui a été étudié à Rennes entre 2000 et 2005 par une équipe INRA-ITFF-STANDA. L'ensemble de ce travail a porté sur 340 fabrications fromagères, 25 souches différentes de propionibactéries, notamment de la collection ITG, et 8 souches de lactobacilles. (1p)

*Source : RIA 657, mai 2005*

<b>05/282</b>	<b>Colorants : le naturel remporte toujours autant de succès</b>
---------------	--

Les colorants n'échappent pas à la vague du naturel. Encore faut-il qu'ils soient stables et économiquement utilisables. La situation est variable en fonction des secteurs et du positionnement du produit, avec de plus l'arrivée des colorants ludiques. (2p)

*Source : RIA 655, mars 2005*

<b>05/283</b>	<b>Du Splenda dans le Coca-Cola</b>
---------------	-------------------------------------

Bien que poursuivi en justice, McNeil Nutritionals continue de remporter du succès avec son sucralose Splenda. A la demande des consommateurs qui apprécient le goût du Splenda, Coca-Cola va développer une référence de Coca-Cola avec le sucralose de McNeil Nutritionals et Tate & Lyle, en affichant le logo du Splenda sur l'emballage de la bouteille. (1p)

*Source : RIA 656, avril 2005*

<b>05/284</b>	<b>Limonades et satiété : question de sucre ?</b>
---------------	---

La question triviale du type de sucre à ajouter aux limonades a fait l'objet d'âpres discussions aux Etats-Unis dans le courant de l'année dernière. Tout ce remue-ménage est-il justifié dans la lutte contre l'épidémie mondiale d'obésité ? (1p)

*Source : Health and Food 69, janvier/février 2005*

<b>05/285</b>	<b>Suikervrij breekt doorop zoetwarenbeurs</b>
---------------	--

Diverse A-merkfabrikanten grepen de internationale zoetwarenbeurs ISM aan voor de introductie van calorieverlaagde producten. Van veel bekende snoepsoorten is nu een variant beschikbaar met minstens 35% minder calorieën. Genoeg om de claim 'light' op de verpakking te mogen zetten. Op banketwareengebied was er echter weinig van een light-trend te bespeuren. (2p)

*Bron: VMT 6, maart 2005*



<b>05/286</b>	<b>Suppléments : les vitamines ont mauvaise mine</b>
---------------	--

Une revue systématique des données disponibles montre qu'en matière de prévention des cancers gastro-intestinaux, la pilule passe mal pour les antioxydants. Les vitamines sont probablement les nutriments qui véhiculent l'image la plus positive dans l'opinion publique. Elles sont de plus en plus souvent vendues et ingurgitées librement par l'Homme moderne en mal de vitalité et/ou en quête de protection. Les vitamines et minéraux antioxydants incarnent bien cette notion de protection : ils permettent de neutraliser les radicaux libres, ces agresseurs qui semblent, à juste titre, impliqués dans les phénomènes de vieillissement et dans bien des affections, parmi lesquelles les maladies cardiovasculaires et les cancers. (1p)

*Source : Health and Food 67, octobre/novembre 2004*

<b>05/287</b>	<b>Les compléments alimentaires : les pharmacies alimentent les GMS</b>
---------------	---

Les compléments alimentaires doivent leur vitalité à une innovation débridée. Le réseau pharmacies fournit une vraie source d'inspiration. Mais le potentiel de recrutement des GMS reste élevé, auprès des non-initiés notamment. (1p)

*Source : Linéaires 203, mai 2005*

<b>05/288</b>	<b>Trois tendances, 50 ingrédients</b>
---------------	--

L'article propose une sélection d'ingrédients autour de trois tendances porteuses : la santé et la forme, les antioxydants et le naturel. Ces produits ont été lancés au cours de ces douze derniers mois ou ont fait l'objet d'une forte mise en avant. L'idée est de fournir un outil pour trouver rapidement un fournisseur ou un produit par rapport à une tendance de formulation. (2p)

*Source : Process 1211, janvier 2005*

<b>05/289</b>	<b>L'ADN-HP</b>
---------------	-----------------

L'acide désoxyribonucléique hautement polymérisé (ADN-HP) est un biopolymère naturel, hydrosoluble, extrait de la laitance de saumon sauvage. L'ADN-HP est une substance antioxydante dotée d'une puissante activité radio protectrice. Il présente un intérêt pour le traitement de la fatigue psychique, de l'arthrose et des troubles de l'articulé dentaire. Il permet d'améliorer les performances physiques et intellectuelles, la cicatrisation et l'immunité. (4p)

*Source : Nutraceutique magazine vol.2 nr.2, 2005*

<b>05/290</b>	<b>Prooxydants et antioxydants</b>
---------------	------------------------------------

Le stress oxydant est un déséquilibre entre antioxydants et prooxydants au profit de ces derniers. Il est induit par des mécanismes physiologiques, l'environnement et les maladies. Il engendre des dégradations moléculaires et cellulaires. La lutte contre le stress oxydant s'effectue à l'aide de nombreux antioxydants notamment nutritionnels dont la consommation est indispensable au maintien de la santé : zinc, glutathion, N-acétyl-cystéine, acide ascorbique, caroténoïdes, tocophérols, coenzyme Q10, acide lipoïdique, polyphénols. (10p)

*Source : Nutraceutique magazine vol.2 nr.2, 2005*

<b>05/291</b>	<b>Antioxydants : nouveaux scores pour les aliments</b>
---------------	---

Le pouvoir antioxydant des aliments vient d'être revisité par une méthode analytique plus complète. Si de nombreux fruits et légumes confirment leur position de choix sur l'échelle, d'autres aliments marquent des points. C'est notamment le cas des pois secs et autres haricots, qui créent la surprise. (2p)

*Source : Health and Food 66, août/septembre 2004*

<b>05/292</b>	<b>Antioxydants : le retour...</b>
---------------	------------------------------------

S'il apparaît de plus en plus clairement que des suppléments hautement dosés en antioxydants n'ont pas les effets escomptés, voire peuvent s'avérer dangereux, cela ne remet pas en cause l'intérêt de doses nutritionnelles, et les bienfaits des aliments riches en antioxydants. (3p)

*Source : Health and Food 69, janvier/février 2005*

<b>05/293</b>	<b>Les antioxydants à la loupe</b>
---------------	------------------------------------

Dans la foulée de l'étude SU.VI.MAX., la Division Chimie Alimentaire de la Société Royale de Chimie, en partenariat avec la Grappe Nutrition, a organisé en 2004 une première session scientifique sur le rôle des antioxydants. Echos d'une journée riche en débats... (2p)

*Source : Health and Food 65, mai/juin 2004*

<b>05/294</b>	<b>Les marinades épicent le marché</b>
---------------	--

Retour à des goûts traditionnels, produits plus pratiques d'emploi et développement de gammes dédiées aux applications poisson : les marinades évoluent en douceur. (3p)

*Source : Process 1214, avril 2005*

<b>05/295</b>	<b>L'olive, porteuse de valeurs nutritionnelles... et marketing</b>
---------------	---

Les olives et l'huile d'olive permettent d'apporter une note méditerranéenne aux produits alimentaires. Il n'y a pas une huile d'olive, mais des huiles d'olive. Comme il y a un grand nombre de variétés d'olives, on trouve aussi plusieurs types d'huiles. Et il n'est pas rare d'entendre parler d'huile d'olive comme on parle de vin, avec le même vocabulaire : crus, dégustation, terroir. Si on ajoute à cela les propriétés nutritionnelles, on est avec l'huile d'olive face à une source de valorisation pour les produits alimentaires. Les vertus de l'huile d'olive ont d'ailleurs été officiellement reconnues en novembre dernier par la FDA qui a autorisé les producteurs à faire référence, sur les bouteilles, aux effets bénéfiques de leur produit sur la santé, notamment le système cardio-vasculaire. (2p)

*Source : RIA 654, février 2005*

<b>05/296</b>	<b>Le soja, graine de star...</b>
---------------	-----------------------------------

De nouvelles données élargissent désormais le rôle du protecteur du soja à des domaines comme le diabète de type 2, les maladies rénales chroniques ou l'inflammation. Ses effets bénéfiques sur le mauvais cholestérol font déjà l'unanimité depuis quelques années et des preuves s'accumulent aussi pour affirmer que le soja (jaune, et non vert) joue un rôle probablement capital dans la plus faible prévalence du cancer du sein ou de la prostate... (3p)

*Source : Health and Food 68, décembre 2004*

<b>05/297</b>	<b>La papaya fermentée</b>
---------------	----------------------------

Après une longue fermentation, la papaya présente une propriété antioxydante puissante. Elle inhibe la production de certains radicaux libres (radicaux peroxy, anions superoxy et TBARS...) et exerce une activité antigénotoxique. Possédant également des propriétés anti-inflammatoires, de chélation de métaux, immunomodulateurs et antitumoraux, elle présente un intérêt au cours du SIDA, en gastroentérologie et en diabétologie. (5p)

*Source : Nutraceutique magazine, vol.2 nr.2, 2005*

<b>05/298</b>	<b>Moutextract, functionaliteit, smaak en kleur zonder E-nummers</b>
---------------	--

Het vak van brouwer gaat eeuwen terug en al in de Babylonische tijd is het mouten van gerst ten behoeve van de productie van bier gedocumenteerd. Mout is een voorwaarde voor de productie van bier, maar mout heeft ook interessante eigenschappen voor zoetwaren. Dit artikel snijdt het thema moutextracten aan. (3p)

*Bron: Consudel 3, april 2005*

<b>05/299</b>	<b>Tools for safe food</b>
---------------	----------------------------

The microbiological analysis of food has an important role in assessment of the quality and safety of foods. There is a direct relationship between bacterial numbers and product shelf life as growth of bacteria can result in organoleptic changes in the food, including off-colours and off-odours, rendering it unacceptable to the consumer. (4p)

*Source: New Food issue 1, 2005*

<b>05/300</b>	<b>Suivre l'état de fraîcheur des produits alimentaires</b>
---------------	---

Les indicateurs temps-température (ITT) permettent de connaître à tout moment l'état de fraîcheur du produit. Après Temptime et sa puce « Fresh-Check », utilisée depuis plus de dix ans, c'est au tour de Cryolog de démarrer la commercialisation d'une étiquette témoin de rupture de la chaîne du froid. Contrairement à la date limite de consommation qui donne une information théorique, les ITT indiquent le capital fraîcheur réel du produit. (1p)

*Source : RIA 657, mai 2005*

<b>05/301</b>	<b>Versheid, houdbaarheid en bederf</b>
---------------	---

Bederfindicators, zoals lekdetectors en tijd/temperatuur indicators, zeggen net als de THT iets over de houdbaarheid van een verpakt product. Eigenlijk is er behoefte aan een echte versheidindicator die de actuele status van het product weergeeft. Zowel technologisch als qua wetgeving is dat moeilijk te realiseren. TNO doet een gooi met een sensor voor microbiologische groei. (2p)

*Bron: VMT 6, maart 2005*

<b>05/302</b>	<b>Zuurstofpermeatie door doppen van verpakkingen</b>
---------------	---

Bij de keuze van een verpakking is de barrière voor gassen als zuurstof (O<sub>2</sub>), kooldioxide (CO<sub>2</sub>), stikstof (N<sub>2</sub>) en waterdamp (H<sub>2</sub>O) van groot belang voor de houdbaarheid van veel voedingsmiddelen. Doppen en deksels spelen een belangrijke rol in het totaalconcept van een verpakking. Maar lang niet alle doppen en deksels sluiten een verpakking daadwerkelijk af voor de omgeving. (3p)

*Bron: VMT 1/2, januari 2005*

<b>05/303</b>	<b>Effects of packaging on dairy products</b>
---------------	---

Many food producers underestimate the effects of packaging on quality deterioration. In order to preserve product quality, it is of paramount importance to thoroughly understand and focus on the interactions taking place between the packaging and the product. It is only by applying this knowledge to tailor packaging to individual product types that producers will secure, or even boost their cutting edge positions. (4p)

*Source: New Food issue 1, 2005*

<b>05/304</b>	<b>Beter zicht op migranten in voedsel</b>
---------------	--

Willen actieve en intelligente verpakkingen de markt bereiken, dan moet bekend zijn welke stoffen daaruit in ons eten migreren. Een Nederlands bedrijf ontwikkelde referentiematerialen waarmee laboratoria betrouwbaar de specifieke migratie van stoffen uit plasticverpakkingen naar levensmiddelen kunnen meten. Het bedrijf gebruikte de gegevens uit Foodmigrasure, een model dat migratie koppelt aan eetgewoonten en zo de inname van afzonderlijke stoffen voorspelt. Toekomstmuziek die in 2006 hoorbaar moet zijn. (2p)

*Bron: VMT 7, maart 2005*

<b>05/305</b>	<b>Risicobeoordeling vraagt nieuwe benadering</b>
---------------	---

Bestaande analysetechnieken voldoen niet om voedselverpakkingen te testen op niet-geregistreerde stoffen – verontreinigingen, ontledings- en reactieproducten van additieven of monomeren. TNO stelt een nieuwe benadering voor, waarin de nadruk ligt op integratie van realistische blootstellingsdata en toxicologische classificatie alvorens tot chemische analyse van de verpakkingen wordt overgegaan. (2p)

*Bron: VMT 8, april 2005*

<b>05/306</b>	<b>Quand le coeur perd la raison</b>
---------------	--------------------------------------

Ce qui nuit à la santé du cœur, nuit-il au cerveau ? La réduction du taux de cholestérol diminuerait-elle le risque de maladie d'Alzheimer ? De nouvelles données suggèrent bel et bien que santé cardiovasculaire et santé cérébrale connaissent des influences nutritionnelles communes. (3p)

*Source : Health and Food 68, décembre 2004*

<b>05/307</b>	<b>Attention aux troubles de l'attention</b>
---------------	--

Dans notre pays où le système scolaire est un des moins performants d'Europe, certains enfants sont encore plus défavorisés que d'autres. La nutrition pourrait-elle y changer quelque chose ? (2p)

*Source : Health and Food 68, décembre 2004*

<b>05/308</b>	<b>Des produits animaux naturellement riches en acides gras favorables à notre santé : pourquoi s'en priver ?</b>
---------------	---

Certaines pratiques d'alimentation des animaux permettent de proposer des productions qui peuvent être qualifiées de « naturellement riches en oméga-3 » : viande, lait, œufs, ... (2p)

*Source : les nouvelles de l'Hiver, 1<sup>er</sup> trimestre 2005*

<b>05/309</b>	<b>Des acides gras pour les nerfs ?</b>
---------------	---

Les oméga-3 constitueraient-ils la pierre angulaire entre les maladies cardiovasculaires et la dépression ? C'est en tout cas une hypothèse qui semble de moins en moins farfelue, même si elle reste encore fragile. (3p)

*Source : Health and Food 66, août/septembre 2004*

<b>05/310</b>	<b>L'Afssa s'attaque aux AG trans (acides gras trans)</b>
---------------	---

Ces derniers mois, l'Afssa a publié pas moins de quatre avis sur le thème de la nutrition. Le dernier en date concerne les acides gras trans. Selon l'état actuel des connaissances, la consommation des AG trans à des niveaux qui dépassent 2% de l'apport énergétique total est associée à une augmentation significative des risques de maladies cardiovasculaires. (1p)

*Source : RIA 657, mai 2005*

<b>05/311</b>	<b>Les glucides : carburant de l'effort</b>
---------------	---

Comment le corps stocke-t-il et utilise-t-il l'énergie ? Quels aliments privilégier ? Que manger avant, pendant ou après l'effort ? Sport et nutrition sont en fait indissociables... (2p)

*Source : Health and Food 67, octobre/novembre 2004*

<b>05/312</b>	<b>Cancer : la "pseudoscience" du cartilage de requin</b>
---------------	---

Voilà près de dix ans que le cartilage de requin quitte les océans pour conquérir la terre : il est présenté comme un traitement naturel du cancer, et sa popularité va en augmentant. Il est vrai que face à la maladie, l'idée de trouver dans ces suppléments « naturels » un remède salvateur est tentante. Mais au risque de se détourner de traitements dont l'efficacité est prouvée. (1p)

*Source : Health and Food 68, décembre 2004*

<b>05/313</b>	<b>Nos cultures, sources de prébiotiques, amis de la flore intestinale</b>
---------------	--

Les «aliments fonctionnels» sont des aliments qui, au-delà des qualités nutritionnelles de base, ont un effet bénéfique sur la santé ou sur les fonctions vitales du corps. Nombre de cultures pratiquées dans nos régions méritent sans aucun doute d'être mises en valeur à ce point de vue. La DGA finance plusieurs programmes de recherche. (2p)

*Source : Les nouvelles de l'Hiver, 1<sup>er</sup> trimestre 2005*

<b>05/314</b>	<b>Innoveren in functional foods</b>
---------------	--------------------------------------

De populariteit van functional foods neemt nog altijd toe. Wil de industrie innovatief blijven, dan moet zij niet alleen begrijpen hoe functionele ingrediënten inwerken op ons lichaam maar ook hoe verschillende lichaamsprocessen met elkaar samenhangen. (3p)

*Bron: VMT 7, maart 2005*

<b>05/315</b>	<b>Ovoproduits et substituts en font tout un plat</b>
---------------	---

Les substituts aux œufs se développent notamment grâce à leurs atouts en termes de sécurité microbiologique. Quant aux gammes d'ovoproduits classiques, elles se distinguent par le mode d'élevage ou leur technologie de production.

Les propriétés gustatives et surtout fonctionnelles des ovoproduits les rendent indispensables dans de nombreuses applications alimentaires. Reste qu'ils ne sont pas dépourvus d'inconvénients, en particulier microbiologiques. (2p)

Source : *Process 1214, avril 2005*

<b>05/316</b>	<b>What's inside cheese ?</b>
---------------	-------------------------------

NIR is widely used in food analysis with application to many sectors. This article addresses its value to the dairy industry. 55p)

Source: *New Food issue 1, 2005*

## PROCEDES

### **05/317 | Le CTCPA passe le foie gras aux infrarouges**

La spectrométrie infrarouge n'en finit pas de révolutionner les contrôles qualité ! La technique est capable de mesurer avec précision et rapidité la composition des aliments, atout incontestable dans le pilotage des procédés de production. Un défaut de constitution est repéré en temps réel, ce qui permet de limiter la fréquence des lots non-conformes. (1p)

*Source : Process 1211, janvier 2005*

### **05/318 | How eating quality of beef is affected**

A survey into the eating quality of beef for the Scottish Executive shows that electrical stimulation, hip suspension and conditioning are essential for increased tenderness, juiciness and flavour. A trial conducted by Quality Meat Scotland into the eating quality of beef has shown that new enhanced practices both on the farm and the abattoir improve the tenderness and flavour of the meat. The main aim of the trial was to test whether a package of measures applied on commercial farms and abattoirs produced noticeably better meat eating quality and improved consistency. (4p)

*Source: Meat Processing Global, March/April 2005*

### **05/319 | A meat probe technology to lead the world**

A good meat probe should objectively and effectively measure meat and fat carcass traits. This allows meat processors to consider making changes to their processing system to improve profitability by supplying top quality meat to consumers. Since the first optoelectronic carcass probe was released into the European pig meat industry, it has carved out a reputation for accuracy, reliability, robustness, ease of operator use and cost effectiveness for meat processors to assess the quality and quantity of meat from each individual carcass. (2p)

*Source : Meat International, vol.15 nr.1, 2005*

### **05/320 | Les saucisses s'enveloppent de végétal**

Quand un équipementier et un fabricant d'ingrédient marchent main dans la main... Ce n'est pas un tableau idyllique, mais bien la réalité du marché dans le nouveau créneau des saucisses à enveloppe végétale. Preuve d'un engouement et d'une technicité sans précédent. Premières preuves de l'effervescence liée à l'enveloppe végétale, la présence dans plusieurs enseignes de chipolatas et merguez. (4p)

*Source : Process 1214, avril 2005*

### **05/321 | Encapsulage au chocolat**

Un nouveau procédé utilise le chocolat en poudre comme support d'arômes. Enfermer des arômes liquides dans des grains de chocolat de quelques micromètres de diamètre ; c'est ce qu'a réussi à faire un professeur d'une université allemande en s'appuyant sur le procédé « Particles from Gas Saturated Solutions ». (1p)

*Source : RIA 565, avril 2005*

<b>05/322</b>	<b>Ingrédients : la sous-traitance offre ses savoir-faire</b>
---------------	---

Le point commun des sociétés de service est de proposer de la fabrication à façon, en toute confidentialité. Les services proposés sont variables en fonction des structures et des attentes, et peuvent même inclure la phase recherche jusqu'au conditionnement à façon. Dans le domaine du façonnage des poudres, une société française met en œuvre des procédés de séchage micro granulation en continu, ce qui fluidifie les poudres et améliore ainsi leur coulabilité, ou augmente leur solubilisation instantanée dans l'eau. (2p)

*Source : RIA 657, mai 2005*

<b>05/323</b>	<b>Vapeur toute sur la sauce</b>
---------------	----------------------------------

Chaudes, froides, stables ou instables, les sauces nappent bon nombre de produits élaborés... C'est dans leur ombre que leur marché grandit. Le nouveau procédé de mélange d'une entreprise anglaise, basé sur la vapeur, pourrait révolutionner leur fabrication... (2p)

*Source : Process 1212, février 2005*

<b>05/324</b>	<b>Superheated steam : lower energy costs and better products</b>
---------------	---

Superheated steam drying (SSO) is not new. German technologists experimented with this technique as early as 1898. Yet SSD has still not seen widespread application, in spite of cost savings and improved product quality. Even so, this technique is going to make it. (3p)

*Source: Food Engineering & Ingredients, February 2005*

<b>05/325</b>	<b>La technique au secours du vin ?</b>
---------------	---

Nouvelles méthodes d'extraction, meilleur contrôle de la régulation, innovations dans la clarification, le traitement thermique ou le travail des arômes... Les solutions sont tantôt dédiées, tantôt plus flexibles. Entre le salon allemand Intervitis Interfructa (IVIF) et le salon français Vinitech, un été s'est écoulé. Comme une analyse a pu le constater, la baisse de consommation liée à une surproduction, la percée des vins du Nouveau Monde (Australie, Californie, Chili,...) et le manque de valorisation de la production sont trois des facteurs qui ont provoqué l'état de crise actuel du marché. En parallèle, les solutions présentées dans les deux salons repris ci-dessus montrent la recherche d'une qualité toujours plus poussée. L'article fait un tour d'horizon. (3p)

*Source : Process 1211, janvier 2005*

<b>05/326</b>	<b>Des solutions santé, nature ou classiques pour le moelleux</b>
---------------	---

Critère clé en BVP (boulangerie-viennoiserie-pâtisserie), le moelleux doit aujourd'hui compter avec de nouvelles exigences : conservation toujours plus longue, contraintes nutritionnelles, recherche de naturalité. Des solutions, novatrices ou classiques, sont au rendez-vous. (3p)

*Source : Process 1213, mars 2005*



<b>05/327</b>	<b>Microbiological standards in cocoa bean processing</b>
---------------	---

In a food processing environment, microbiology is an essential focus to ensure the safety of the end food product. Cocoa butter and cocoa liquor are extracted from the seed of the Theobroma cocoa tree. This article explains the processes that ensure microbiological safety during cocoa bean processing. (4p)

*Source: New Food issue 1, 2005*

<b>05/328</b>	<b>Le point des recherches en génie des procédés alimentaires</b>
---------------	---

Le Congrès ICEF 9 a permis de faire le point de ce qui évolue dans le domaine du génie en procédés alimentaires. L'article présente l'essentiel du contenu scientifique de ce congrès ; les communications ont été réparties sur les thèmes suivants :

- méthodes d'extraction et de séparation,
- opérations de séchage, de réhydratation et d'imprégnation,
- protection du produit par encapsulation, enrobage, emballages,
- conséquences des réactions et des transformations sur les qualités des aliments,
- apport du génie des procédés à l'hygiène des opérations et à la sécurité alimentaire,
- traitements thermiques et frigorifiques, cuisson et friture,
- technologies émergentes : hautes pressions, champs pulsés, traitements combinés et divers,
- produits complexes : émulsions, gels, poudres, solides,
- modélisation d'opérations, mesures de propriétés physiques de produits,
- « systèmes intelligents » : capteurs, automatisation, optimisation,
- Approches globales, approches produits. (11p)

*Source : Industries Alimentaires et Agricoles, mars 2005*

<b>05/329</b>	<b>Instant properties of agglomerated food powders</b>
---------------	--

Current methods of characterizing the instant properties of agglomerated food powders are introduced. For controlling the porosity of instant agglomerates an optical method for particle volume determination was used. In order to determine the steady-state wetting kinetic of agglomerated food powders, an immersion test recently developed was applied. The method enables the simultaneous measurement of wetting and sedimentation of a powder layer by using a laser distance sensor. (4p)

*Source: Industries Alimentaires et Agricoles, April 2005*

<b>05/330</b>	<b>GMO identification</b>
---------------	---------------------------

A new method of identifying gene-tech plant derivatives in human foodstuffs of animal origin has been produced. The outcome of the research presents a new identification technology, which for the first time has been applied to pork in order to get a reliable reading on what species or type of plants the pigs have been fed. Against a backdrop of recent findings, which seem to confirm a growing suspicion over a potential human health risk posed by such GMOs, the newly discovered ID process is expected to gain in importance at an ever increasing pace. (2p)

*Source: Meat Processing Global, January/February 2005*

<b>05/331</b>	<b>Le froid écologique s'échauffe</b>
---------------	---------------------------------------

De nombreux professionnels parient sur des productions de froid en accord avec les nouvelles réglementations et plus intéressantes économiquement. Ainsi, trois grands groupes alimentaires ont présenté leurs objectifs relatifs aux réductions de gaz dans l'atmosphère : réduire leur facture énergétique de 40 à 50% par rapport à 2000 par l'utilisation de CO<sub>2</sub>. Un autre groupe a annoncé quant-à lui qu'il était capable de réduire son TEWI (Total Equivalent Warming Impact) de 13% en remplaçant les HFC par du CO<sub>2</sub> ou des hydrocarbures. (2p)

*Source : Process 1213, mars 2005*

<b>05/332</b>	<b>Froid cryogénique : rendement et nettoyabilité</b>
---------------	---

Face à l'expansion du marché des produits alimentaires intermédiaires (PAI), les industriels redoublent d'intérêt pour le froid cryogénique. En particulier lorsqu'il s'agit de surgeler individuellement des bâtonnets de lardons (principalement de la surgélation IQF), d'enrober de jus des dés de fruits ou de mouler de la sauce en « tablettes de chocolat ». Si le froid évolue peu dans son principe, les équipements marquent toutefois des progrès en nettoyabilité, traçabilité et rendement. (2p)

*Source : RIA 654, février 2005*

<b>05/333</b>	<b>Traiter les effluents par voie anaérobie</b>
---------------	---

Les effluents laitiers constituent 10% de la pollution industrielle française. La transformation des 23 millions de tonnes de lait collectées chaque année génère autant d'eau à traiter et 15.000 tonnes de boues à éliminer. Améliorer les performances d'épuration finales des eaux résiduaires est un enjeu économique et environnemental essentiel pour l'industrie laitière. Pour ce faire, des traitements d'effluents laitiers associant digestion anaérobie et filtration membranaire ont été développés... (1p)

*Source : RIA 656, avril 2005*

<b>05/334</b>	<b>Pasteurisatie met hogedrukkoolstofdioxide</b>
---------------	--

De vraag naar vers - of althans vers ogend -voedsel is aanleiding om te zoeken naar minimale bewerkingstechnieken die de organoleptische en nutritionele eigenschappen van behandelde voedingsmiddelen minder beïnvloeden dan traditionele hittebehandelingen. Een veelbelovende niet-thermische conserveringsmethode is pasteurisatie met sub- en superkritisch koolstofdioxide ofwel HPCD, High Pressure Carbon Dioxide. (3p)

*Bron: VMT 5, februari 2005*

<b>05/335</b>	<b>Le contrôle des fuites monte en cadence</b>
---------------	--

Comment éviter les fuites des emballages de produits solides emballés en sachets ou en barquettes ? Cette préoccupation légitime a un objectif double. Eviter de briser l'image de marque de la société suite à la découverte d'un produit défectueux en linéaires, et éviter également qu'un produit fuyard ne provoque le rapatriement de tout un lot. Aussi, les testeurs en ligne d'étanchéité des barquettes et sachets gagnent en cadence. Que ce soit les systèmes sous cloche ou les systèmes par mesure différentielle de pression. (2p)

*Source : Process 1214, avril 2005*

<b>05/336</b>	<b>Nanofiction or nanotopia: the coming revolution in molecular manufacturing ?</b>
---------------	---

Nanotechnology seems to be the next best thing since sliced bread. This set of technologies is said to improve the food producers' control over the entire production chain, from process to packaging. However, con groups treat nanotechnology as 'the next GM'. (2p)

*Source: Food Engineering & Ingredients, February 2005*

<b>05/337</b>	<b>Les molécules indésirables repérées à leur odeur</b>
---------------	---

Même si les applications des nez électroniques restent limitées et laborieuses, des perspectives dans la maîtrise des odeurs indésirables se confirment. Pour la caractérisation d'arômes, le nez humain reste encore une valeur sûre. (2p)

*Source : RIA 654, février 2005*

<b>05/338</b>	<b>La fin des code-barres est proche</b>
---------------	--

Les code-barres « vieux-jeu » ont vécu. De minuscules puces RFID (Radio Frequency IDentification) pourvues de petites antennes radio devraient bientôt pouvoir être en mesure de remplacer cette technologie. En effet, tout ou presque tout peut être prévu à l'aide d'une telle puce, mais dans la pratique, la transition risque d'être longue. (1p)

*Source : PME 238, février 2005*

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

### 05/339 Radio : l'information en "temps réel"

Le marché potentiel de techniques de transmission radio des données sont très importantes dans les activités logistiques. Tous les freins sont aujourd'hui quasiment levés. La technologie radio, autrement dit « sans fil » est en plein développement. Pour la simple raison qu'elle ouvre aux entreprises la porte de la gestion en « temps réel », particulièrement intéressante dans le cas des activités logistiques : gestion des stocks, inventaires, préparation de commandes, expéditions... (4p)

*Source : Supplément Process, février 2005*

### 05/340 RFID, la traçabilité de l'extrême

Les étiquettes radio-fréquence (RFID) ont plusieurs atouts par rapport au code-barres, mais le remplacement total n'est pas pour tout de suite. Les structures qui se mettent en place, ne visent pour l'instant que certaines applications spécifiques. Les unités consommateur, c'est pour 2010 ! (3p)

*Source : Supplément Process, février 2005*

### 05/341 Solutions d'étiquetage : les codes utiles

Dans cette présentation des matériels d'étiquetage (étiquettes code-barres), le choix a été fait de mettre en avant les imprimantes d'ateliers (fabrication et emballage) correspondant à une traçabilité orientée production. (5p)

*Source : Supplément Process, février 2005*

### 05/342 Gestion d'étiquetage : les logiciels

Traçabilité oblige, la tendance est à l'intégration des imprimantes d'étiquettes dans le réseau informatique de l'entreprise, jusqu'à en être le chef d'orchestre. Il faut donc distinguer trois niveaux d'intégration :

- les imprimantes intelligentes
- les logiciels de gestion d'étiquetage
- les logiciels d'étiquetage (1p)

*Source : Supplément Process, février 2005*

### 05/343 Slechte codeerapparatuur bestaat niet meer

De codeer- en printmarkt staat in het teken van totaaloplossingen. Standaard in het pakket zit een scala aan marketeertechnieken om primaire, secundaire en transportverpakkingen te voorzien van betrouwbare productcodes. (1p)

*Bron: VMT 8, april 2005*

<b>05/344</b>	<b>Information du consommateur : l'étiquette de la discorde</b>
---------------	---

Si les consommateurs, les industriels et l'Administration semblent d'accord pour avancer vers plus de clarté et d'information, les tenants du « toujours plus » alourdissent un débat déjà complexe... A l'heure où la Commission européenne vient de lancer une consultation pour rendre plus facile d'accès les informations nutritionnelles, industriels et consommateurs appellent de leurs vœux une simplification des messages inscrits sur les emballages. Les autorités trancheront. (2p)

*Source : RIA 657, mai 2005*

<b>05/345</b>	<b>Le poisson : petite et grande barquette</b>
---------------	--

Pour le rayon marée libre-service, il y a deux sortes d'emballages possibles : le préemballé traditionnel ou l'UVCI (Unité de Vente Consommateur Industriel), qui s'apparentent à deux approches différentes. Les possibilités de conditionnement du poisson frais pour la vente au rayon marée libre-service des supermarchés sont plus variées qu'on ne pourrait l'imaginer. (2p)

*Source : Process 1214, avril 2005*

<b>05/346</b>	<b>Se différencier par les barquettes</b>
---------------	---

Promotion, nouveau produit, déclinaison « convenience »... La flexibilité est une des clés du marché des produits frais conditionnés en barquettes. Réponse des constructeurs d'operculeuses et de systèmes d'étiquetage à ce critère de choix. (3p)

*Source : Process, 1214, avril 2005*

<b>05/347</b>	<b>La moule en barquette emballe !</b>
---------------	--

Pratique et conviviale, la moule en barquette séduit les consommateurs. Grâce aux importations, le produit trouve place sur les étals tout au long de l'année. Après le poisson, les coquillages en bénéficient de plus en plus, moules comprises. Le procédé donne au passage un coup de jeune au bivalve. Conviviale et simple à préparer (nettoyée, triée, calibrée), sans fuite et sans odeur, avec des DLC de 6 à 10 jours, la moule sous film s'envole. (2p)

*Source : Linéaires 202, avril 2005*

<b>05/348</b>	<b>Sophistication des emballages de produits élaborés</b>
---------------	---

Les barquettes de produits élaborés sont elles-mêmes de plus en plus élaborées. Elles doivent satisfaire deux types d'attentes : celles qui concernent l'emballage, ses capacités marketing et techniques et celles qui visent le consommateur, à savoir plaisir et praticité. A l'image des produits emballés (foie gras « nomade », steaks de canard conditionnés en emballage Darfresh Double Deck (Cryovac), des barquettes cuisson vapeur à valve,...) les emballages tendent à devenir de plus en plus complexes : multifonctionnalité, multi matériaux. (3p)

*Source : Process 1214, avril 2005*

<b>05/349</b>	<b>Gestage innovatie leidt tot nieuwe marktkansen</b>
---------------	---

Een Nederlands bedrijf, specialist in encapsulatie, is succesvol op de markt van functional foods. Haar micro-geëncapsuleerde omega-3-vetzuren vinden toepassing in baby- er functionele voeding. Het bedrijf heeft een patentaanvraag lopen voor koudoplosbaar schuim. Hoe werkt dit bedrijf aan innovatie? (2p)

*Bron : VMT 7, maart 2005*

<b>05/350</b>	<b>Sausage processing: a case for development</b>
---------------	---

As the sausage processing industry grows and the sausage market develops the importance of the casing grows too. Surveys conducted in the UK for a sausage casings manufacturer into consumer attitudes to sausages – typically the raw breakfast style sausage popular in Great Britain – showed that the type of casing is not considered in the purchase. So long as the casing does not affect the three main characteristics that consumers seek – colour, firmness and meat show – the casing lays little in customer decision making. (3p)

*Source: Meat Processing Global, March/April 2005*

<b>05/351</b>	<b>Procédés : vers des économies à court ou moyen terme</b>
---------------	---

Equipements deux en un, voir trois en un, plus capacitifs et plus productifs, ou de construction rationalisée... les économies se font à toutes les échelles, sauf sur l'hygiène qui au contraire est au premier plan. Dans le secteur de la viande, après deux ans de crise, les investisseurs reviennent sur les salons. L'offre s'est adaptée aux porte-monnaie, au manque d'espaces et aux besoins de flexibilité, en proposant de plus en plus de machines deux en un ou trois en un. Dans le domaine du jambon, une société italienne propose la machine de pré-salage et salage automatique, machine deux en un pour frotter la couenne du jambon frais au sel humide puis saler au sel sec. (4p)

*Source : Process 1211, janvier 2005*

<b>05/352</b>	<b>Cuisson-extrusion : la course à l'inventivité et à la productivité</b>
---------------	---

Des friandises pour chiens aux céréales du petit-déjeuner, la mode est aux produits sophistiqués. Cette tendance est encouragée par l'amélioration des performances mécaniques des cuiseurs-extrudeurs. Pour séduire, les aliments pour chiens et chats prennent la forme d'étoiles ou de cœurs et deviennent croustillants, moelleux ou fibrés. Les aliments destinés aux poissons d'élevage se font, eux, toujours plus petits et plus réguliers. Quant aux céréales du petit-déjeuner et aux snacks apéritifs, ils multiplient les apparitions en coussinets fourrés... (2p)

*Source : RIA 656, avril 2005*

<b>05/353</b>	<b>Conditionnement des boissons et PET</b>
---------------	--

Le secteur du conditionnement des boissons continue de croître. Les boissons sont en effet le segment connaissant le développement le plus rapide dans le secteur alimentaire. Au niveau mondial, les boissons représenteraient 700 milliards de dollars. Le thé reste la boisson la plus consommée mais l'eau en bouteille augmente de 13% par an, le lait de 7%, les boissons gazeuses de 6% et la bière et le vin de chacun 5%. Le PET est également utilisé pour d'autres applications liées à l'emballage. (1p)

*Source : Pack News 163, février 2005*

<b>05/354</b>	<b>Drankverpakking en PET</b>
---------------	-------------------------------

Drankverpakking blijft groeien. Dranken zijn immers het snelst groeiende segment in de voeding. Wereldwijd zou zo'n 700 miljard dollar naar drank gaan. Thee is nog steeds het meest gedronken maar water op fles groeit met 13% per jaar, melk met 7%, spuitdranken 6% en bier en wijn telkens 5%. Daarin groeit ook PET. (1p)

*Bron: Pack News 163, februari 2005*

<b>05/355</b>	<b>Les synthétiques débouchent enfin dans le vin</b>
---------------	--

Sans que l'on puisse parler de foisonnement d'innovations, l'offre en solutions de bouchage pour boissons s'est enrichie de quelques nouveautés. Le secteur du vin et des spiritueux en est le premier bénéficiaire. Après diverses tentatives infructueuses de lancement de solutions pour remplacer le bouchon en liège, de nouveaux systèmes de fermeture crédibles émergent enfin. Le bouchon synthétique G Elite conçu par un fabricant italien est l'une de ces nouvelles alternatives. (2p)

*Source : RIA 655, mars 2005*

<b>05/356</b>	<b>Hermetisch afgesloten... vacuümverpakking onmisbaar in slagerij</b>
---------------	--

Vacuümverpakkingsmachines zijn uitgegroeid tot één van de belangrijkste instrumenten van de hedendaagse slaggers. Maar dat valt goed te begrijpen: door vleeswaren en bereide gerechten volledig lucht vrij te verpakken krijgen de enzymen die in het voedsel aanwezig zijn geen kans om zich verder te ontwikkelen. Resultaat: een langere houdbaarheid, geen vocht- en gewichtsverlies, een excellent kleur/smaak behoud én een 100 % hygiënisch product. We gingen bij drie slaggers na hoe en waarom zij een vacuümverpakkingsmachine gebruiken. (4p)

*Bron : Food & Meat, april 2005*

<b>05/357</b>	<b>Hygiënisch verpakken van kort houdbare voedingsmiddelen</b>
---------------	--

Kort houdbare producten bevatten veel meer micro-organismen dan hun aseptisch geproduceerde tegenhangers. Bij het verpakken van dergelijke levensmiddelen komt het er dan ook op aan de pathogene en microbiële bederfflora onder controle te houden. Dit kan door nadien een hittebehandeling uit te voeren of het product koel op te slaan/in te vriezen. Maar ook de hygiëne van machines, materialen en condities speelt een cruciale rol. Enkele richtlijnen om dit soort van verpakkingsopdrachten tot een goed einde te brengen (3p)

*Bron: Food Industry, maart 2005*

<b>05/358</b>	<b>Verpakkings trends op wereldschaal</b>
---------------	---

Fraai ontworpen verpakkingen, hightech verpakkingsmaterialen, een nieuwe generatie verpakkingsmachines, kwaliteitscontrolesystemen, tracking & tracking plus alle toebehoren die onmisbaar zijn voor het verpakkingsproces. Dat is in een notendop wat de Interpack de voedingsmiddelenindustrie van 21 tot en met 27 april te bieden had. Een overzicht van de trends en primeurs tijdens de zeventiende editie van 's werelds grootste verpakkingsbeur! (4p)

*Bron: VMT 8, april 2005*

<b>05/359</b>	<b>Froid devant : l'imagination en marche</b>
---------------	---

Il y a deux ans, les syndicats d'industriels ont lancé un grand concours de création, Froid Devant. L'objectif : faire germer un maximum d'idées susceptibles de contribuer à rendre le linéaire plus attractif. Plus de 150 dossiers ont été déposés par des étudiants dont finalement six projets ont été retenus et révélés au public lors de la journée Grand Froid de 2004. En l'occurrence des propositions avant-gardistes, très novatrices et néanmoins susceptibles de se voir transposées sur le terrain. (2p)

*Source : Linéaires 200, avril 2005*

<b>05/360</b>	<b>Le frais emballé – rayon fromages</b>
---------------	--

Le stand frais emballé nécessite des soins particuliers afin d'améliorer l'attractivité du rayon et d'augmenter ses performances. L'article présente quelques règles faciles à respecter. (5p)

*Source : Linéaires 200, février 2005*

<b>05/361</b>	<b>De duurzame waarde van metaalafval – de ultieme recyclage voor de emballage</b>
---------------	--

Metaalafval is een secundaire grondstof. Staal kan altijd opnieuw gebruikt worden. Een sector die heel veel economische ervaring heeft met de kosten en baten van recyclage is de verpakkingindustrie. In 2003 werd van het verpakkingstaal op de Europese markt 61% opnieuw in omloop gebracht. In tien jaar tijd is deze recyclage in Europa verdrievoudigd. België deed het nog beter: in 2003 werd via Fost Plus en Val-I-Pac 94% van de huishoudelijke en industriële metalen verpakkingen gerecycleerd. (1p)

*Bron: Pack News 165, april 2005*

<b>05/362</b>	<b>La valeur durable des déchets métalliques – recyclage ultime pour l'industrie de l'emballage</b>
---------------	---

Les déchets métalliques constituent une matière première secondaire. L'acier se recycle à l'infini. Un secteur qui jouit d'une grande expérience économique en matière d'avantages et inconvénients du recyclage est l'industrie de l'emballage. En 2003, 61% de l'acier d'emballage sur le marché européen ont été réutilisés. En dix ans de temps, le recyclage a triplé en Europe. La Belgique a fait mieux encore : en 2003, 94% des emballages métalliques ménagers et industriels ont été recyclés par le biais de Fost Plus et Val-I-Pac. (1p)

*Source : Pack News 165, avril 2005*

<b>05/363</b>	<b>Industry has improved significantly</b>
---------------	--

If the Centre for Consumer Freedom is to be believed, IOTF (International Obesity Task Force) chairman Philip James is some sort of an anti-capitalist activist, attempting to lay down the law to food manufacturers. "I am seen as a bully in the food industry," James admits. "But all in all, I respect the food and drinks industry, as it has made significant improvements in battling the obesity epidemic." (3p)

*Source: Food Engineering & Ingredients, April 2005*

<b>05/364</b>	<b>Nutrition &amp; health in 2020: Mad Max or Magic Pill ?</b>
---------------	--

The relationship between nutrition and health is increasingly dominating the agenda of the industry, regulators and NGOs. With a baby boom generation gradually becoming 'old aged' and a weight problem looming, the nutrition and health issue is likely to shape governments' policies and companies' strategies. (3p)

*Source: Food Engineering & Ingredients, February 2005*

<b>05/365</b>	<b>La diététique plus pointue au quotidien</b>
---------------	--

Les intervenants de la diététique mettent tout en oeuvre pour creuser l'écart avec l'alimentation conventionnelle. Offre produits, promos, communication tous les leviers sont actionnés pour être plus en pointe. (2p)

*Source : Linéaires 203, mai 2005*



<b>05/366</b>	<b>Baisse de régime</b>
---------------	-------------------------

Concurrencée par l'épicerie conventionnelle, la diététique est morose, faute de s'être insuffisamment renouvelée. Presque tous les acteurs du marché souffrent, mais à en juger par les initiatives annoncées, cette déprime ne devrait être que passagère. (1p)

*Source : Linéaires 203, mai 2005*

<b>05/367</b>	<b>Koolhydraten zijn de nieuwe boosdoeners</b>
---------------	--

Wordt de Low Carb een nieuwe religie? In Europa is het fenomeen nog relatief onbekend. Maar het zou niet lang meer duren of deze contreien gaan ook voor de bijl. Carbs staan trouwens voor 'carbohydrates', koolhydraten. Low carb staat dus voor voeding met weinig of geen koolhydraten, die nu als grote boosdoeners worden bestempeld. In de Verenigde Staten kan geen enkel restaurant of voedingsfabrikant nog om Low Carb heen, dat zijn oorsprong in het Atkins-dieet vond. (1p)

*Bron: Food & Meat, april 2005*

<b>05/368</b>	<b>Régime : la fièvre du « low-carb »</b>
---------------	---

Régime pauvre en graisses, ou régime pauvre en glucides, que choisir? Alors que c'est habituellement le premier qui est utilisé, le second arrive en force. Avec des arguments valables... et ses tromperies. (1p)

*Source : Health and Food 65, mai/juin 2004*

<b>05/369</b>	<b>Les régimes font match nul !</b>
---------------	-------------------------------------

Atkins, Zone, Weight Watchers, Ornish... En matière de régimes, plusieurs théories s'affrontent et chacun prétend être le plus efficace. Les adeptes de l'un regardent les autres avec condescendance sans pour autant disposer d'éléments probants. Qui a raison ? (1p)

*Source : Health and Food 69, janvier/février 2005*

<b>05/370</b>	<b>Les substituts de repas : le plaisir de mincir ?</b>
---------------	---

Le principe est simple : remplacer en moyenne deux repas au choix parmi une large gamme de barres céréalières, biscuits, liquides prêts à l'emploi... en gage de seul aliment à se mettre sous la dent. Si ces plans s'intègrent dans une alimentation équilibrée, les résultats peuvent être réellement surprenants. (3p)

*Source : Health and Food 70, mars/avril 2005*

<b>05/371</b>	<b>Maaltijdvervangers : met plezier vermageren ?</b>
---------------	--

Het principe is eenvoudig: vervang gemiddeld twee maaltijden naar keuze door een ruim aanbod van graanrepen, koekjes, kant en klare drankjes,... Op voorwaarde dat deze maaltijdvervangers in een evenwichtige voeding ingebed zijn, en niet als een biikomend tussendoortje worden aanzien kunnen de resultaten ronduit verbluffend zijn... (3p)

*Bron: Health and Food 70, maart/april 2005*

<b>05/372</b>	<b>Minceur : plus gourmande pour reprendre du poids</b>
---------------	---

Lassées des régimes stricts et des substituts de repas sans saveur, les consommatrices boudent aujourd'hui la diététique minceur. Seul moyen pour les industriels d'inverser la vapeur : améliorer l'appétence et la praticité de l'offre. (1p)

*Source : Linéaires 203, mai 2005*

<b>05/373</b>	<b>Chitosan : maigres résultats pour le « fat blocker »</b>
---------------	---

Le chitosan est présenté comme un «aimant anti-graisse». Il réduirait, à l'instar de certains médicaments, l'absorption intestinale des graisses. Son efficacité a fait l'objet d'une évaluation rigoureuse, et si les résultats ne sont pas nuls, ils sont jugés cliniquement insignifiants. (1p)

*Source : Health and Food 70, mars/avril 2005*

<b>05/374</b>	<b>Chitosan : mager resultaat voor een « fat blocker »</b>
---------------	--

Chitosan wordt als een «vetaantrekkende magneet» aanzien. Het zou zoals bepaalde andere medicatie, de opname van het vet in de darmen verminderen. De doeltreffendheid van chitosan werd in tal van studies onderzocht en al zijn de resultaten niet altijd geheel negatief, toch krijgt het de stempel van «klinisch niet significant»... (1p)

*Bron: Health and Food 70, maart/april 2005*

<b>05/375</b>	<b>“Light” als wapen in strijd tegen obesitas</b>
---------------	---

Fabrikanten zijn bereid producten met minder vet en minder suiker te maken 'mits de markt vraag groot genoeg is'. De industrie legt de keuze tussen verwennen of verantwoord eten bij de consument. Voedingscentrum en Consumentenbond vragen om meer informatie en aanpassing van reguliere producten. (3p)

*Bron: VMT 3, januari 2005*

<b>05/376</b>	<b>Dossier santé</b>
---------------	----------------------

Le dossier présente les articles suivants :

- la santé s'inscrit sur les emballages – les packagings jouent un rôle essentiel dans la communication au grand public des apports nutritionnels et des bienfaits pour la santé d'un aliment. Encore faut-il ne pas brouiller le message.
- La majorité des industriels a un comportement éthique – regard d'une nutritionniste sur la prise en compte de la notion de santé alimentaire par les industriels et les distributeurs.
- Obèses : qui sont ces consommateurs ? – portrait robot d'une clientèle hors norme.
- L'épicerie multiplie les promesses pour garder la forme – les allégations santé offrent un bon moyen de valoriser les rayons matures de l'épicerie. Plusieurs produits allégés en matière grasse ou en sucre, recettes sans sel, riches en vitamines, toutes les pistes sont exploitées.
- Ultra-frais santé : le deuxième « big bang » - arrivée de Yoplait et Nestlé sur le segment de la santé active à boire, percée des anti-cholestérols, l'année 2004 a été riche en rebondissements pour l'ultra-frais santé.
- Et si on écrivait tout... - imaginons que demain la réglementation santé sur les fruits et légumes soit plus souple. Voilà ce qu'il serait possible d'écrire sur les ardoises, sans mentir aux consommateurs ! (9p)

*Source : Linéaires 200, février 2005*

<b>05/377</b>	<b>Santé : des industriels se mobilisent pour la recherche</b>
---------------	--

Comment enrayer le nombre de maladies cardio-vasculaires, de cas de diabète et d'obésité qui constituent un problème croissant de santé publique ? Sensibilisés aux problèmes de santé liés à l'alimentation, de grands industriels ont répondu à la proposition de soutenir une fondation consacrée à la recherche en nutrition. (2p)

*Source : RIA 655, mars 2005*

<b>05/378</b>	<b>La santé, au cœur des préoccupations des consommateurs</b>
---------------	---

Selon une récente étude Nielsen, l'aspect santé et la praticité restent les moteurs de la croissance mondiale des produits alimentaires : boissons à base de soja et yaourts à boire figurent parmi les catégories à la croissance la plus rapide. Le consommateur veut manger « bien, bon et sain » et est donc en attente de produits savoureux apportant, en outre, un plus en matière de santé. D'où le succès actuel des produits au Lactobacillus, au thé vert, enrichis en Oméga-3 (la grande tendance du moment), des produits apportant un bénéfice en matière de cholestérol (une autre grande tendance),... (4p)

*Source : Distribution d'Aujourd'hui, mars/avril 2005*

<b>05/379</b>	<b>Gezondheid, één van de hoofdbekommernissen van de consument</b>
---------------	--

Uit een recente studie van Nielsen blijkt dat het aspect gezondheid en praktisch gebruik de grote groeifactoren zijn voor voedingsproducten op wereldvlak: dranken op basis van soja en drinkyoghurt behoren tot de categorieën met de snelste groei. De consument wil « goed, lekker en gezond » eten en hij wenst dus smakelijke producten die bovendien nog een plus vormen voor de gezondheid. Vandaar het huidige succes van producten met Lactobacillus, met groene thee, verrijkt met Omega-3 (de grote tendens van op dit ogenblik), producten die cholesterol helpen bestrijden (een andere grote tendens),... (4p)

*Bron: Distributie Vandaag, maart/april 2005*

<b>05/380</b>	<b>De gezondheidsmarkt: het grote geld</b>
---------------	--

Volgens internationale marktonderzoekbureaus zullen functionele en biologische voedingsmiddelen hun gestage opmars de komende jaren versneld doorzetten. Nu investeren in het ontwikkelen van gezonde producten zal vóór 2010 in klinkende munt worden uitbetaald. Welke sectoren zitten op de eerste rang, welke producten worden booming business, wat zijn de niches en wat de addertjes onder het gras? (3p)

*Bron: VMT 7, maart 2005*

<b>05/381</b>	<b>Bio profileert zich als lekker en gezond</b>
---------------	---

De biologische sector laat een redelijke groei zien in zuivel, AGF en vlees. Maar in de rest van het schap gebeurt niet veel. Weinig reguliere producenten stappen in de biologische markt. Wie dat wel doet lift mee op de algemene maatschappelijke belangstelling. 'Bio' gaat zich de komende jaren profileren als lekker en gezond. (3p)

*Bron: VMT 9, april 2005*

<b>05/382</b>	<b>Geloof me, biologisch wordt binnen enkele jaren de norm</b>
---------------	--

Terug van enkele beursdagen Biofach te Nürnberg, ben je er zeker van en denk je er niet meer onderuit te komen: biologische producten worden de norm. De consument gaat meer en meer rekening houden met het milieu en bewuster en gezonder leven en eten. Het is aldus geen toeval dat de producten de internationale merknaam meekrijgen. (2p)

*Bron: Consudel 3, april 2005*

<b>05/383</b>	<b>France : amélioration de l'image des produits biologiques et durables</b>
---------------	--

Quand le consommateur français achète des produits biologiques, il s'avère que le motif à l'achat 'favorable à l'environnement' commence à devenir plus fort ; pas moins de 85% des acheteurs de produits biologiques déclarent acheter des produits biologiques, parce que c'est (aussi) bon pour l'environnement. C'est ce que montre une étude récente des consommateurs effectuée par Agence Bio (une agence pour l'agriculture biologique, sous la compétence du ministère de l'agriculture). Les motifs principaux à continuer à acheter des produits biologiques sont pourtant encore toujours : un produit pur, un meilleur goût et bon pour la santé, malgré un jugement de l'Agence pour la sécurité alimentaire qui a déclaré il y a deux ans que les produits cultivés biologiquement offrent à peine une plus-value pour la santé par rapport aux produits conventionnels. (2p)

*Source : Primeur 1, 2005*

<b>05/384</b>	<b>Frankrijk : verbetering imago biologisch en duurzaam</b>
---------------	---

Als de Franse consument biologische producten koopt, blijkt dat de aankoopmotie 'goed voor het milieu' meer gewicht begint te krijgen; maar liefst 85% van de kopers van biologische producten verklaart biologisch te kopen omdat dit (ook) goed is voor het milieu. Dit blijkt uit een recent consumentenonderzoek van Agence Bio (Agentschap voor de biologische landbouw, ressorterend onder het ministerie van Landbouw). De voornaamste motieven om biologisch te kopen blijven echter nog steeds: een zuiver product, een betere smaak en goed voor de gezondheid, ondanks een uitspraak van het Agentschap voor Voedselveiligheid dat twee jaar geleden verklaarde dat biologisch geteelde producten nauwelijks of geen meerwaarde voor de gezondheid bieden in vergelijking met conventionele producten. (2p)

*Bron: Primeur 1, 2005*

<b>05/385</b>	<b>Zijn biologische producten echt gezonder?</b>
---------------	--

Het Innovationcentrum Biologische Landbouw uitgaande van de universiteit Wageningen (NL) schenkt in haar periodiek "IBL nieuws" in het kort aandacht aan een nieuwe studie over biologische producten. Aanleiding is dat het ministerie van LNV via een workshop naar de mogelijkheden heeft gekeken om de verschillen tussen gangbare en biologische producten te bepalen. Binnenkort wordt met het eerste onderzoek gestart. Het orgaan wijst erop dat consumenten die biologische producten kopen ervan uitgaan dat deze producten gezonder zijn dan de gangbare. (2p)

*Bron: Primeur 8, 2005*

<b>05/386</b>	<b>Les produits biologiques sont-ils vraiment plus sains ?</b>
---------------	--

Le centre néerlandais pour l'innovation dans l'agriculture biologique, 'Innovatie Centrum Biologische Landbouw' (IBL), dépendant de l'université de Wageningen, évoque brièvement dans son périodique 'IBL nieuws' une nouvelle étude portant sur les produits biologiques. Le motif de cette attention particulière fait suite à la démarche du ministère de l'agriculture néerlandais de connaître par le biais d'un workshop les possibilités de déterminer les différences entre produits courants et produits biologiques. Les premières recherches devraient bientôt débiter. L'organe fait remarquer que les consommateurs qui achètent ces produits biologiques sont persuadés que ces produits sont plus sains que les produits courants. (2p)

*Source : Primeur 8, 2005*

<b>05/387</b>	<b>Gezond imago uit kraan of fles</b>
---------------	---------------------------------------

Water. In ons waterland in overvloed voorhanden. Maar het ook drinken en het zelfs kopen in de winkel, dat doen we nog niet zo lang. Inmiddels is er keuze te over: mineraalwater, bronwater, water-met-smaakje.... Wat is het en wordt er nu echt zo veel van gedronken? (2p)

*Bron: VMT 7, maart 2005*

<b>05/388</b>	<b>Les eaux débordent d'idées</b>
---------------	-----------------------------------

La saturation du marché des eaux stimulent les équipes marketing et de recherches pour trouver de nouvelles sources de profit. La technique de production, proche de son optimum, impose que la croissance se nourrisse pour l'essentiel de nouveauxancements. (6p)

*Source : RIA 656, avril 2005*

<b>05/389</b>	<b>Grenzeloze frisdranken</b>
---------------	-------------------------------

Frisdranken zijn wereldwijd razend populair. Wel treden er binnen dit drankensegment verschuivingen op. Zo maakt gebotteld water opgang ten koste van koolzuurhoudende frisdranken. Opvallende trend is de opkomst van gezondheidbevorderende functionele frisdranken. Ook nieuwe smaken zijn in zwang. En er worden verrassende combinaties met vruchtensappen, zuivel en soja ontwikkeld. (3p)

*Bron: VMT 8, april 2005*

<b>05/390</b>	<b>Carbonates under pressure from non-carbonates</b>
---------------	--

Although cola sales worldwide have gone up between 1998 and 2003, its share of the carbonates market has declined steadily. Cola fatigue and health-conscious consumers have contributed to this "downfall". Moreover, carbonates are getting more competition from non-carbonates. (2p)

*Source: Food Engineering & Ingredients, February 2005*

<b>05/391</b>	<b>Markt vruchtendranken zowel statisch als dynamisch</b>
---------------	---

Met nauwelijks 2% groei per jaar is de markt voor standaardvruchtendranken relatief statisch te noemen. De variëteit aan (nieuwe) vruchtendranken waarmee op behoeften van consumenten wordt ingespeeld, maakt deze markt ook bijzonder dynamisch. Fantastische smakende, betaalbare en gezonde producten in handzame verpakking, altijd verkrijgbaar en op de juiste plaats, veroveren de markt. (2p)

*Bron: VMT 9, april 2005*

<b>05/392</b>	<b>De broodlijn: meer vrije tijd of meer productie?</b>
---------------	---

Ze vormt bij steeds meer bakkers een belangrijke investering. Met de broodlijn kan ook de ambachtelijke bakker immers een verregaande vorm van automatisering in zijn atelier doorvoeren. Hij hoeft zich daarbij geen zorgen te maken over de geleverde kwaliteit. Integendeel, de broodlijn realiseert niet alleen een belangrijke tijdswinst, ze zorgt automatisch voor een constant kwaliteitsniveau. Het artikel staat stil bij de mogelijkheden dat de broodlijn aan de moderne bakker biedt. Het is echter onmogelijk op alle verschillende types machines van de diverse leveranciers te kunnen ingaan. Het gaat hier vooral om het principe van de broodlijn te doen. De bedoeling is de bakker vertrouwd te maken met het concept en hem te wijzen op de te verwachten voordelen en resultaten. Tegelijk wordt ook op de ernst van de investering geduidt. (2p)

*Bron: Brood & Banket, april 2005*

<b>05/393</b>	<b>Levains et farines : des méthodes de panification à redécouvrir</b>
---------------	--

Moins de sel, moins d'additif... la réponse à ces requêtes se concentre dans un certain retour à la tradition. Double avantage au levain, dont la capacité de différenciation se joint aux variétés infinies des farines qui jouent la carte de la nutrition. (3p)

*Source : Process 1213, mars 2005*

<b>05/394</b>	<b>Produits bake off Pastridor : il va y avoir du neuf</b>
---------------	--

Nés il ya environ 20 ans, les produits bake off connaissent une forte croissance, en particulier grâce aux nouveaux points de vente que sont les stations essence ou les distributeurs automatiques. Le bake off permet de proposer au client un produit précuit et très proche du frais. Décongelé après un temps de cuisson très court, le pain arrive en effet encore chaud dans les mains du consommateur. (1p)

*Source : Métiers de Bouche, avril-mai 2005*

<b>05/395</b>	<b>Bake off-producten Pastridor : er zijn nieuwigheden</b>
---------------	--

De bake off-producten die ongeveer 20 jaar geleden ontstonden, kennen een sterke groei meer bepaald dankzij nieuwe verkooppunten zoals benzinstations of automaten. Bake off maakt het mogelijk de klant een voorgebakken product aan te bieden dat zeer dicht bij het verse staat. Ontdooid na een zeer korte baktijd belandt het brood namelijk nog warm in de handen van de consument. (1p)

*Bron: De Voedingsspecialist, april-mei 2005*

<b>05/396</b>	<b>Pastridor ouvre son "Development Center" à Ganshoren</b>
---------------	---

Spécialiste en pâtes de panification et leader du marché en matière de produits bake off, Pastridor vient d'inaugurer son centre de développement, le « Belpa Development Center » à Ganshoren. Ce centre permettra à Pastridor de réaliser le travail de recherche précis afin de pouvoir proposer des solutions encore plus efficaces. L'objectif est également de pouvoir, en tant que membre de la FEVIA, s'impliquer activement dans l'initiative gouvernementale de rendre les aliments plus sains et plus nutritifs. (1p)

*Source : Distribution d'Aujourd'hui, mars-avril 2005*

<b>05/397</b>	<b>Pastridor opent zijn « Development Center » in Ganshoren</b>
---------------	---

Pastridor, de specialist inzake brooddeeg en de marktleider voor bake off-producten, heeft net zijn researchcentrum, het «Belpan Development Center, geopend in Ganshoren. In dit centrum zal Pastridor nog beter aan research kunnen doen om nog meer doeltreffende oplossingen te kunnen voorstellen. Als lid van FEVIA is het ook de bedoeling om actief deel te nemen aan het initiatief van de regering om voedingsmiddelen nog gezonder en voedzamer te maken. (1p)

*Bron: Distributie Vandaag, maart-april 2005*

<b>05/398</b>	<b>Le Belge manque de fruits et légumes</b>
---------------	---

Dans notre société d'abondance, les excès de lipides, sucre, sel, alcool... sont souvent pointés du doigt. Et le développement des produits allégés ou « sans... » n'a pas fondamentalement modifié la situation. A l'inverse, les fruits et légumes qui bénéficient de relativement peu de promotion malgré leurs « atouts santé » n'atteignent pas les quantités minimales recommandées. (2p)

*Source : Health and Food 70, mars-avril 2005*

<b>05/399</b>	<b>De Belg eet niet genoeg fruit en groenten</b>
---------------	--

In onze overdadige samenleving worden vetten, suiker, zout, alcohol,... nogal eens met de vinger gewezen. De ontwikkeling van lightproducten of «zonder ...» hebben daar alsnog niet veel verandering in gebracht. Integendeel, fruit en groenten worden spijs hun bijzondere troeven, al bij al maar weinig aangeprezen; we halen zelfs niet de aanbevolen hoeveelheid. (2p)

*Bron: Health and Food 70, maart-april 2005*

<b>05/400</b>	<b>Les fruits à croquer suscitent les convoitises</b>
---------------	---

La commercialisation de deux nouveaux concepts de fruits à croquer en sachet témoigne de l'engouement pour ce marché en devenir. (1p)

*Source : Linéaires 202, avril 2005*

<b>05/401</b>	<b>Centre Européen des Fruits et Légumes : moins d'acheteurs, mais un volume d'affaires stable</b>
---------------	--

Ceux qui parcourent tôt le matin la galerie marchande de 320 mètres de long au sol rouge voyant du Centre Européen de Fruits et Légumes (CEFL) s.c.r.l. à Bruxelles, rencontre un étalage de toute une gamme de produits importés du monde entier. Une concentration d'offres où de nombreux commerçants en gros et supermarchés de Belgique et de l'étranger font tous leurs achats en PFL. Au CEFL, qui fêtera l'an prochain ses 25 ans d'existence, il y a aussi de plus en plus d'importateurs d'une génération plus jeune. (3p)

*Source : Primeur 6, 2005*

<b>05/402</b>	<b>Europees Centrum voor Fruit en Groenten: minder inkopers, maar een gelijkblijvende omzet in volume</b>
---------------	---

Wie 's morgens vroeg loopt door de 320 m lange verkooptgalerij met een opvallende rode vloer in het Europees Centrum voor Fruit en Groenten c.v.b.a. (ECFG) in Brussel, komt een scala aan uitgestelde importproducten uit de hele wereld tegen.

Een concentratie van aanbod waar veel groothandelaren en supermarkten uit binnen- en buitenland al hun inkopen doen. Op het ECFG, dat volgend jaar 25 jaar bestaat, zijn ook steeds meer importeurs van een jongere generatie gevestigd. (2p)

*Bron: Primeur 6, 2005*

<b>05/403</b>	<b>Des entreprises au Centre Européen des Fruits et Légumes à Bruxelles</b>
---------------	---

L'article présente les entreprises suivantes, présentes au Centre Européen des Fruits et Légumes :

- De Ridder
- Jonckheere
- Uni-Veg Import
- Van Lier (2p)

*Source : Primeur 6, 2005*

<b>05/404</b>	<b>Bedrijven op het Europees Centrum voor Fruit en Groenten in Brussel</b>
---------------	--

Het artikel stelt volgende bedrijven voor, die op het ECFG gevestigd zijn :

- De Ridder
- Jonckheere
- Uni-Veg Import
- Van Lier (2p)

*Bron: Primeur 6, 2005*

<b>05/405</b>	<b>Préparations de fruits : tendances gourmandes</b>
---------------	--

Gros morceaux, augmentation des taux de fruits, fruits pâtisseries ou exotiques : le plaisir et la gourmandise sont au programme des préparations de fruits pour l'ultra-frais. Côté fournisseurs, la concurrence est rude. Les préparations de fruits version 2005 misent sur les recettes originales, la gourmandise et les morceaux visibles. La présence de gros marquants, des cubes de section allant jusqu'à 14 mm, implique de mettre de grandes quantités de fruits, pour que le consommateur ne soit pas déçu... et retrouve des morceaux ! Il s'agit alors de bien maîtriser le dosage, sans endommager les marquants. (2p)

*Source : Process 1212, février 2005*

<b>05/406</b>	<b>Formage, découpe, pesée : les équipements pour innover</b>
---------------	---

Face à la demande croissante de la grande distribution pour l'UVCI (Unité de Vente Consommateur Industriel) et au développement de recettes élaborées (tranchés fins, brochettes, marinés, cuisinés), les industriels des produits carnés sont amenés à développer des lignes spécifiques de découpe, malaxage ou formage, dosage et contrôle de poids. (3p)

*Source : RIA 654, février 2005*

<b>05/407</b>	<b>Elaborés et UVCI : le duo gagnant pour rebondir</b>
---------------	--

En GMS, le rayon viande se réorganise et fait la part belle à l'UVCI ; Cette évolution s'accompagne d'innovations avec des produits à plus forte valeur ajoutée apportant dynamisme au secteur. Avec des chiffres de consommation encore à la baisse en 2004, la tendance à la morosité se confirme pour les produits carnés. Face à la montée des années, le consommateur se fait frileux dans ses achats. Seuls les secteurs des produits élaborés semblent tirer leur épingle du jeu. (2p)

*Source : RIA 654, février 2005*



<b>05/408</b>	<b>Dossier charcuterie sèche</b>
---------------	----------------------------------

L'article présente les thèmes suivants :

- Une découverte tardive... mais brutale – La charcuterie sèche s'est convertie au premier prix. Ses prix au kilo rendent l'offre économique particulièrement attractive. Les intervenants doivent tenter de trouver la réponse au phénomène.
- Jambon cru : un besoin urgent d'innovation - il n'est plus l'enfant gâté de la charcuterie. Comme beaucoup d'autres marchés, le jambon cru est maintenant sous l'emprise des premiers prix. Pour s'en affranchir, les intervenants devraient clarifier leur offre... et innover.
- Saucisson sec : personne ne se résigne – son chiffre d'affaires représente près du double de celui du jambon cru. Pourtant, le saucisson en pièce entière serait le parent pauvre de la charcuterie sèche. Après la vogue des produits de snacking, les fabricants misent sur celle de l'allégé. (5p)

*Source : Linéaires 203, mai 2003*

<b>05/409</b>	<b>Kookwaren – een stagnerend product met mogelijkheden</b>
---------------	---

Kookworsten vormen in het algemeen een stagnerende en zelfs wat dalende markt. Kookwaren moeten in de toonbank opboksen tegen een heel gamma van andere vleeswaren. Toch blijft het een belangrijk assortiment. Fabrikanten proberen de vraag naar hun kookwaren op peil te houden door te zoeken naar nieuwe variëteiten en andere toepassingen. (3p)

*Bron: Food & Meat, april 2005*

<b>05/410</b>	<b>Nederlandse vleesindustrie kan voorsprong behouden</b>
---------------	---

In februari doopte het Nederlandse vleesbedrijf Bestmeat zich om in Vion Food Group. Flinke investeringen in kant-en-klaar niet alleen vleesmaaltijden maar ook sushi en vegetarisch zorgen er voor dat de top van de consumentenmarkt wordt bediend. Een overlevingsstrategie in een markt die kampt met de negatieve gevolgen van de prijzenoorlog en de import van goedkoop vlees. (2p)

*Bron: VMT 9, april 2005*

<b>05/411</b>	<b>Hallal slachten is mijn hobby</b>
---------------	--------------------------------------

Ahmet Bilican is van Turkse herkomst. Hij is een zeer geëngageerde man. Naast zijn werk in een inktfabriek is hij ook voorzitter van de Turkse gemeenschap en lid van verschillende hulporganisaties. Daarnaast is hij halal slachter bij Adriaens Etn NV in Zottegem. Voor Ahmet is het een waarheid als een koe dat halal slachten zowel gezonder als diervriendelijker is dan onze Belgische traditionele slachtmethode. (1p)

*Bron: Food & meat, maart 2005*

<b>05/412</b>	<b>Halal slachten niet meer weg te denken</b>
---------------	---

Halal slachten is de term die gebruikt wordt voor het slachten van runderen volgens het islamitische ritueel. Moslims worden streng verboden hun tanden te zetten in rundvlees dat niet geslacht is volgens dit 'halal'ritueel. Voor christenen maakt de manier van slachten niet zoveel uit. Uit commercieel oogpunt hoeft het dan ook niet te verbazen dat steeds meer slachthuizen kiezen om hun runderen 'halal' te slachten. (2p)

*Bron: Food & Meat, maart 2005*

<b>05/413</b>	<b>L'évolution de l'industrie du surimi en France</b>
---------------	---

Né il y a plus de 400 ans au Japon, le surimi est développé partout dans le monde, y compris en France. Par rapport aux autres produits traiteurs de la mer, ce produit est actuellement le premier en termes de volume, de croissance, et de valeur. Les caractéristiques les plus importantes du surimi sont les propriétés des protéines myofibrillaires de liaison et de gélification, celles qui définissent sa qualité et permettent d'imiter la texture de la chair de crustacés ou de mollusques. D'autre part, l'aromatisation est une étape fondamentale pour remplacer l'odeur du poisson original par le goût et l'odeur des crustacés. Grâce à ses atouts, le surimi répond aux besoins des consommateurs, surtout en ce qui concerne la praticité et la qualité. De plus, il permet de créer plusieurs produits innovants, par exemple l'imitation des pattes de crabe. Le marché du surimi français est donc en pleine croissance. Cependant, il faut encore faire beaucoup d'efforts pour maintenir cette phase de croissance, de la part des producteurs, des distributeurs, et de consommateurs. (8p)

*Source : Industries Alimentaires Agricoles, avril 2005*

<b>05/414</b>	<b>Les sauces froides sous la pression du discount</b>
---------------	--

La morosité ambiante a gagné les sauces froides, en particulier la mayonnaise et les vinaigrettes. Seules les sauces de variétés et crudités résistent à la montée du hard discount. Grâce aux initiatives des marques. (2p)

*Source : Linéaires 202, avril 2005*

<b>05/415</b>	<b>Le hard-discount pimente le rayon assaisonnement</b>
---------------	---

Très hétérogène d'une enseigne à l'autre, l'offre assaisonnement des hard-discounters n'en recèle pas moins nombre de références sophistiquées, tendance ou inédites. Comme sur les autres marchés, l'univers des assaisonnements n'échappe pas à la concurrence du hard-discount. La progression de ce circuit reste néanmoins inégale d'un segment à l'autre. (2p)

*Source : Linéaires 202, avril 2005*

<b>05/416</b>	<b>Les sauces préparées : la fin des tabous</b>
---------------	---

L'article vous propose une petite sélection de quelques sauces toutes prêtes, évidemment adaptées à une utilisation en cuisine de collectivité mais aussi en horeca. Utilisé à bon escient, ce type de produits permet en effet un gain de temps considérable sans pour autant ôter l'importance de votre touche personnelle, autrement dit, le caractère du plat. (2p)

*Source : Métiers de Bouche, avril-mai 2005*

<b>05/417</b>	<b>Bereide sauzen : het einde van de taboes</b>
---------------	---

Het artikel stelt u een beperkte selectie voor van kant-en-klare sauzen, die uiteraard aangepast zijn aan het gebruik zowel in de grootkeuken als in de horeca. Op oordeelkundige wijze gebruikt kan met dit type producten een aanzienlijke tijdswinst geboekt worden, zonder de kok de mogelijkheid te ontnemen van een persoonlijke toets die het karakter van de bereiding zal bepalen. (2p)

*Bron: De Voedingsspecialist, april-mei 2005*

<b>05/418</b>	<b>Les PAI, nouvel eldorado des IAA</b>
---------------	---

Avec une croissance de 6 à 10% par an, les produits alimentaires intermédiaires affichent une santé radieuse. Permettant à la fois de rationaliser ses coûts et de diversifier ses débouchés, ils bénéficient désormais d'un salon dédié : In-food. (2p)

*Source : Process 1213, mars 2005*

<b>05/419</b>	<b>Les actifs : la cible nr. 1 du snacking</b>
---------------	--

Dans le choix du lieu de leur déjeuner, les actifs disposent de trois choix le domicile, la restauration collective en entreprise ou la restauration commerciale, rapide ou traditionnelle. Plusieurs phénomènes socio-économiques (nous ne les expliquerons pas tous) tendent depuis de nombreuses années à faire pencher le choix du consommateur vers la restauration commerciale, et en particulier rapide, puisque meilleur marché et, par définition, source d'économie de temps. (1p)

*Source : Métiers de Bouche, avril-mai 2005*

<b>05/420</b>	<b>Beroepsactieven, doelgroep nr. 1 van snacking</b>
---------------	--

Bij de keuze van een plaats om te lunchen, hebben de beroepsactieven drie mogelijkheden: thuis, het bedrijfsrestaurant of de commerciële restauratie, traditioneel dan wel "fast". Uiteenlopende socio-economische fenomenen, die we hier maar gedeeltelijk kunnen belichten, doen de keuze al jaren in de richting gaan van de commerciële en dan vooral de snelle restauratie, die goedkoper is en per definitie een fikse tijdwinst oplevert. (1p)

*Bron: de Voedingsspecialist, april-mei 2005*

<b>05/421</b>	<b>McCain invente le sandwich micro-ondable</b>
---------------	---

Rapides à réchauffer, faciles à manger : les nouveaux sandwiches McCain sont une nouvelle pierre à l'édification d'un pôle snacking micro-ondable au sein du rayon surgelés. (2p)

*Source : Linéaires 202, avril 2005*

<b>05/422</b>	<b>Produits méditerranéens : l'exotisme qui plait</b>
---------------	---

Soleil et convivialité s'invitent dans les assiettes avec des recettes inspirées de l'Italie, du Maghreb ou du Moyen-Orient. Cette tendance allie la force de l'imaginaire et la modernité avec des emballages pratiques et une argumentation nutritionnelle. (3p)

*Source : RIA 656, avril 2005*

<b>05/423</b>	<b>Suède – une nouvelle approche de la cuisine régionale</b>
---------------	--

Une entreprise suédoise a élaboré une stratégie commerciale innovante pour populariser les produits alimentaires locaux. S'affranchir de toute idée reçue lors du choix des lieux de commercialisation de ses produits et faire évoluer la mentalité des producteurs sont deux des principales stratégies qui conditionnent la réussite de cette entreprise. Elle a bénéficié d'une énorme publicité qui ne lui a pratiquement rien coûté, simplement en patronnant les matches de l'équipe régionale de football, à laquelle, dans ce contexte, elle a distribué des coffrets cadeaux. (3p)

*Source : Leader+ Magazine 1, 2005*

<b>05/424</b>	<b>Vent de fraîcheur sur le surgelé</b>
---------------	---

Les aliments surgelés réunissent au moins deux ingrédients très prisés : ils sont pratiques, et côté nutrition, se défendent plutôt bien. Ainsi, les études ont montré que la rétention de vitamine C – utilisée comme indicateur de fraîcheur – est généralement meilleure dans les légumes surgelés que dans les végétaux frais tels que l'on peut généralement se les procurer. (1p)

*Source : Health and Food 67, octobre/novembre 2004*

<b>05/425</b>	<b>Handelaar in duurzame koffie</b>
---------------	-------------------------------------

De koffieprijs op de wereldmarkt schommelt voortdurend en sterk, als gevolg van allerhande politieke, economische en klimatologische factoren. De laatste jaren maakt de markt een crisis mee die heel wat onzekerheid veroorzaakt voor miljoenen gezinnen die afhankelijk zijn van de koffieoogst. Verschillende initiatieven proberen weer meer stabiliteit in deze woelige markt te brengen. Het artikel neemt enkele projecten onder de loep. (3p)

*Bron: Snelbericht 08, april/mei 2005*

<b>05/426</b>	<b>L'amour des épices - le chocolat belge en péril?</b>
---------------	---

Le chocolat belge est connu dans le monde entier. Allié au savoir-faire de nos maîtres chocolatiers, il constitue l'un des symboles de la qualité nationale dans le monde. Depuis le 3 août 2003, une directive européenne «cacao chocolat» est entrée en vigueur qui autorise l'adjonction de matières grasses végétales tropicales jusqu'à 12 fois moins chères que le beurre de cacao. Nos industriels et artisans allaient-ils continuer à nous proposer un chocolat de qualité, sans céder aux sirènes de la rentabilité maximale ? Zoom sur trois maîtres pour qui les épices semblent être la nouvelle tendance. (2p)

*Source : PME 237, janvier 2005*

<b>05/427</b>	<b>NewTree : 1<sup>er</sup> prix catégorie 2004 « Entreprise » et « Jeune Entrepreneur de l'Année »</b>
---------------	---

NewTree développe et commercialise des produits alimentaires alliant la gastronomie aux bienfaits pour la santé. Ses produits sont actuellement disponibles dans plus de 15 pays dont la Belgique dans plus de 300 points de vente. (2p)

*Source : PME 240, avril 2005*

<b>05/428</b>	<b>Les fourrages gras dopent les caramels</b>
---------------	---

La demande en caramels aromatiques adaptés au fourrage de biscuit, de chocolat ou de pâtisserie explose. Les caramels colorants comptent quant à eux un nouvel intervenant-clé : Sethness-Roquette. En matière de caramel, les fourrages gras ont le vent en poupe. Obtenus par ajout de matières grasses et de lait, ces caramels aromatiques opaques et pâteux sont en effet parfaitement adaptés à des applications en plein boom. (3p)

*Source : Process 1212, février 2005*

<b>05/429</b>	<b>Stop met het promoten van junk food aan kinderen !</b>
---------------	---

Het commentaar van Professor Marion Nestle, New York University, gevreesd en bejubeld vanwege haar scherpe pen. Met 'Food Politics' en 'Safe Food' raakte ze de voedingsmiddelenindustrie tot in het diepst van zijn ziel. Ze is de luis in de pels van de voedingsmiddelenindustrie. Ook over gezonde productontwikkeling is ze zeer uitgesproken : "het is vanuit filosofisch oogpunt een interessante vraag of een met vitamines verrijkt snoepje beter is dan een gewoon. Ik denk van niet." (2p)

*Bron: VMT 7, maart 2005*

<b>05/430</b>	<b>Successvol innoveren voor voorzichtige consumenten</b>
---------------	---

Ingewikkelde nieuwe producten zijn moeilijk te accepteren. Maar als ze eenmaal geaccepteerd zijn, doen ze het beter dan eenvoudige nieuwe producten. Om écht succesvolle innovaties te kunnen doen, moet een bedrijf zich richten op de behoefte van de consument. In een Nederlands bedrijf werd de acceptatie van nieuwe producten gepromoveerd. (2p)

*Bron: VMT 4, februari 2005*

<b>05/431</b>	<b>Innoveren is jongleren</b>
---------------	-------------------------------

Onder de titel van bovenstaande kop hield de Nederlandse Vereniging voor Voedingsleer en Levensmiddelentechnologie medio december vorig jaar in Wageningen een groot symposium. Uit de ruime opkomst bleek dat het een aansprekend onderwerp was. Met 42 miljard euro omzet, ofwel 10 procent van het bruto nationaal product is de voedingsindustrie een van de belangrijkste activiteiten in Nederland. Het land heeft die positie over jaren kunnen opbouwen maar om deze voor de toekomst zeker te kunnen stellen zijn belangrijke nieuwe initiatieven nodig. Dat kan alleen als nieuwe doorbraken in de technologie tot stand komen. Het realiseren van een dergelijke doorbraak gaat vaak een enkel bedrijf te boven. Daarom moeten de handen ineen worden geslagen, vooral in de fase van wat hij Pre-competitive Research noemt. (3p)

*Bron: Consudel, jan/feb 2005*

<b>05/432</b>	<b>MDD: des bénéfiques industriels conséquents</b>
---------------	--

Si la fabrication de MDD (marque de distributeur) n'est jamais liée à des bouleversements technologiques importants, elle entraîne, par contre, des évolutions, des remises à plat, l'adoption de nouveaux concepts... tous très bénéfiques à l'ensemble de l'entreprise. (3p)

*Source : RIA 657, mai 2005*

<b>05/433</b>	<b>Coaching : comment se financer</b>
---------------	---------------------------------------

A chaque stade de développement d'une entreprise correspond un besoin financier et à chaque besoin financier un ou plusieurs interlocuteurs. L'objectif de la jeune ou moins jeune entreprise sera de structurer le financement nécessaire en fonction de ses besoins et de ses possibilités d'accès à ces différents produits de financement. Quelques solutions pour le financement... (1p)

*Source : PME 240, avril 2005*

<b>05/434</b>	<b>Energie : chasser les pertes, maîtriser les risques</b>
---------------	--

Dans les usines, le constat est clair : dans un contexte de hausse générale des prix des combustibles et de l'électricité, les dépenses énergétiques pèsent lourdement sur les comptes d'exploitation. L'ouverture du marché bouleverse aussi les données en entraînant une forte volatilité du prix de l'électricité. Dès lors, de nouvelles méthodes pour l'achat d'énergie s'imposent. Sur site, les économies passent par un audit énergétique et des mesures pérennes d'optimisation. (2p)

*Source : RIA 657, mai 2005*

<b>05/435</b>	<b>Système d'information : identifier les marges de progrès</b>
---------------	---

Souvent initiés pour répondre aux objectifs réglementaires de traçabilité, les systèmes d'information sont aussi un moyen de réduire les coûts grâce à un meilleur pilotage des opérations industrielles. Pour les chefs d'entreprises agro-alimentaires interrogés, la mise en place d'un système d'information se conçoit comme un enjeu stratégique de long terme et non comme un investissement au ROI (retour sur investissement) court terme... (2p)

*Source : RIA 657, mai 2005*

<b>05/436</b>	<b>FEVIA kijkt in glazen bol</b>
---------------	----------------------------------

Een toename van de productie met 5,2% en een stijging in omzet van 4,4% in het eerste semester van 2004 ziet het er naar uit dat de Belgische voedingsindustrie stilaan recupereert van de recessie van de afgelopen jaren. Maar volgens Fevia is dit niet meteen een teken van een rooskleurige toekomst. Want de rendabiliteit blijft ondermaats, terwijl de concurrentie toeneemt. Bovendien is de laatste regeringsbeslissing tot het verhogen van de verpakkingsheffing een aanfluiting van de rechtszekerheid en dus een ondermijning van het ondernemersklimaat. 2005 lijkt dan ook onder een slecht gesternte te starten... (2p)

*Bron: Food Industry, februari 2005*

<b>05/437</b>	<b>Outsourcen chocoladeproductie en afgewerkte producten nemen toe</b>
---------------	--

De trend is outsourcing van productie. Rendementen moeten omhoog, omzetten verbeterd en winsten op aandelen dienen te stijgen. Ook Barry Callebaut ontkomt niet aan de tucht van de markt. Hoewel ongeveer 60 procent van de aandelen in handen is van de familie Jacobs, vormt rendement op geïnvesteerd vermogen belangrijk uitgangspunt bij de strategie. (2p)

*Bron: Consudel, jan/feb 2005*

<b>05/438</b>	<b>Ethical sourcing: still a long way to go</b>
---------------	---

The image of children working under appalling conditions... Nobody wants to be associated with such practices. Companies would be able to 'keep their hands clean' through ethical sourcing practices. However, ethical sourcing still has a long way to go. (4p)

*Source: Food Engineering & Ingredients, April 2005*

<b>05/439</b>	<b>Les comportements alimentaires en Europe</b>
---------------	---

Médecine et cuisine sont deux disciplines étroitement liées comme l'évoque l'expression « bienfaits ou les méfaits de l'alimentation. ». La cuisine ne cesse d'évoluer et avec elle, la diététique, empirique ou savante.

L'alimentation varie à l'évidence selon l'époque, les sociétés et les cultures, les mentalités et les croyances, le milieu social, les modes de vie ou les revenus... Elle change selon les goûts, les modes (les médias) ou les intérêts de tel ou tel groupe de pression (les agriculteurs, les IAA, les médecins, l'Etat,...). Dans cette ligne d'idées, l'article présente un extrait de l'étude « La nouvelle Europe de l'alimentation » réalisée par GIRA SIC Conseil pour le SIRHA, Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation. (4p)

*Source : Industries Alimentaires et Agricoles, décembre 2004*

<b>05/440</b>	<b>Restauration hors domicile : les tendances gagnantes</b>
---------------	---

La restauration hors domicile est un débouché significatif. Ce marché représente plus de 20 milliards des ventes des industriels de l'agro-alimentaire, soit 16% de leurs débouchés en 2003. Cela représente plus du tiers des ventes des grandes surfaces. En plein débat sur la loi Galland, il est aisé de voir là une manne pour les industriels à la recherche de relais de croissance. (3p)

*Source : RIA 655, mars 2005*

<b>05/441</b>	<b>Kleinere porties bepalen kindermarkt</b>
---------------	---

De portemonnee van kinderen is steeds beter gevuld. Een belangrijk deel gaat op aan lekkernijen, maar juist daardoor neemt de problematiek rondom overgewicht toe. Welke kant gaat het op met het eetpatroon van kinderen? In ieder geval neemt het bestedingsbedrag toe... (2p)

*Bron: Consudel 3, april 2005*

<b>05/442</b>	<b>Optimising energy efficiency in refrigeration: looking for the right mix</b>
---------------	---

Optimising energy use is now more than ever a priority for the refrigeration industry. The aim is to reduce the emission of green house gases – which contribute to global warming – by refrigeration equipment. What is required is the right mix between the refrigerant, innovative and adapted equipment, and effective control of energy use. (2p)

*Source: Food Engineering & Ingredients, April 2005*

<b>05/443</b>	<b>Will nutrigenomics turn the tide?</b>
---------------	--

The metabolic syndrome is said to be the next public health time bomb. While time is ticking away, epidemiological and physiological research does not seem to do the job. Nutrigenomics might turn the tide by revealing the relationship between susceptible 'thrifty genes', diet and societal factors. (2p)

*Source: Food Engineering & Ingredients, April 2005*

## REGLEMENTATION & PUBLICATIONS REGLEMENTATIE & PUBLICATIES

### 05/444 La traçabilité, une exigence réglementaire

Applicable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2005, le règlement européen vient responsabiliser les acteurs économiques qui doivent mettre en place un dispositif pour satisfaire à deux exigences :

- identifier les clients et les fournisseurs directs
- mettre en place les outils appropriés pour remplir cet objectif

L'obligation de traçabilité se limite, pour chaque opérateur, à identifier une étape en avant et une étape en arrière. Cette obligation concerne l'identification des interlocuteurs, et non de la qualité ni des spécificités de produits, ni même de leur origine (celle-ci pouvant être retrouvée si chaque opérateur remplit sa propre obligation). Cette obligation n'est pas destinée à l'information des autres opérateurs ni des consommateurs, mais des Pouvoirs publics, en cas de contrôle ou de besoin (alerte sanitaire ou crise). (3p)

*Source : Supplément Process, Février 2005*

### 05/445 Strengere eisen voor claims

Wat moet er straks op het etiket komen te staan ? En mag een bedrijf de claim '0% vet' op snoep vermelden? Volgens de overheid is dat laatste moeilijk te verbieden, maar er komen wel regels. Daarnaast scherpt de Europese Commissie de wetgeving rond voedingswaarde-etikettering aan, zodat de consument makkelijker een gezonde keuze kan maken. Brancheorganisaties FNLI en CBL, Zorgverzekeraars Nederland, Consumentenbond en overheid geven hun visie. (4p)

*Bron: VMT 5, februari 2005*

### 05/446 Vermelding van ingrediënten van levensmiddelen en allergenen

Eind 2003 publiceerde de Europese Commissie een nieuwe richtlijn die de bestaande richtlijn met betrekking tot de etikettering van levensmiddelen aanpast om vooral ingrediënten met een potentiële allergene werking aan de consument beter kenbaar te maken. Deze richtlijn wordt medio november dit jaar van kracht. (2p)

*Bron: Consudel 2, maart 2005*

### 05/447 Allergenenregelgeving en aansprakelijkheid

De eisen aan de voedingsmiddelenindustrie wat betreft inzicht in het eigen productieproces en de productstromen gaan steeds verder. Bovendien worden de verplichtingen om consumenten adequaat te informeren over samenstelling, werking en risico's van voedingsmiddelen steeds verder aangescherpt. Etikettering van allergenen vormt daarvan een duidelijk voorbeeld. (2p)

*Bron: VMT 5 februari 2005*

### 05/448 Allergènes : gare à l'étiquetage "parapluie"!

La directive 2003/89/CE qui fixe la liste des allergènes majeurs à mentionner sur les étiquettes entrera en vigueur en vigueur le 25 novembre 2005.



Aujourd'hui, un pas supplémentaire est franchi grâce à un guide de lignes directrices distinguant la présence des allergènes majeurs du risque fortuit. Le guide conclut que « l'emploi d'un étiquetage de précaution » ne constitue qu'un dernier recours dans le cas où il n'est pas possible de maîtriser le risque allergène majeur. (1p)

*Source : Process 1214, avril 2005*

<b>05/449</b>	<b>Contamination accidentelle des denrées par des allergènes</b>
---------------	--

Les responsabilités juridiques des professionnels relèvent d'une application combinée de la réglementation allergène, de la réglementation relative à la sécurité alimentaire et du droit de la responsabilité. La présence de substances allergènes dans les aliments est un casse-tête pour les industriels. Un des problèmes est lié à la présence accidentelle de substances allergènes. (1p)

*Source : RIA 857, mai 2005*

<b>05/450</b>	<b>Ingrediënten tijdelijk als allergeen geschrapd</b>
---------------	---

De Europese Commissie heeft tijdelijk een aantal ingrediënten of stoffen van de lijst allergenen geschrapd. Deze ingrediënten hoeven niet meer als allergeen op het etiket te worden vermeld (lijst, zie artikel). (1p)

*Bron: VMT 9, april 2005*

<b>05/451</b>	<b>Additieven, aromastoffen en enzymen apart geregeld</b>
---------------	---

De Europese Commissie is van plan om drie aparte verordeningen op te stellen voor de wetgeving ten aanzien van additieven, aromastoffen en enzymen. Verder zal er dit voorjaar worden gestart met een voedselconsumptiepeiling bij jongere kinderen. Daarbij zal specifiek worden ingegaan op zoetstoffen. (1p)

*Bron: VMT 5, februari 2005*

<b>05/452</b>	<b>L'addition de vitamines et minéraux aux denrées alimentaires</b>
---------------	---

Le pouvoir de l'administration de refuser une addition de substances nutritionnelles doit être justifié, non discriminatoire et respecter le principe de libre circulation des marchandises. L'enrichissement par les industriels de leurs céréales pour petit déjeuner en vitamines et minéraux a été mis en cause. Cette dernière est liée à l'actuelle négociation sur l'adoption d'un règlement communautaire relatif à l'addition de vitamines, minéraux et autres substances aux denrées alimentaires... (1p)

*Source : RIA 654, février 2005*

<b>05/453</b>	<b>Contaminantenbeleid in stroomversnelling</b>
---------------	---

Na de dioxinecrisis van 1999 is het beleid rond contaminanten in een stroomversnelling terecht gekomen. Op nationale, EU- en wereldschaal wordt gediscussieerd over normstelling. In de EU gaat het momenteel vooral over dioxines en dioxineachtige PCB's, verlenging van de speciale nitraatnormen voor eigen gebruik, en mogelijke maatregelen ten aanzien van acrylamide. De stand van zaken in dit artikel. (4p)

*Bron: VMT 5, februari 2005*

<b>05/454</b>	<b>Surveiller et limiter les HAP</b>
---------------	--------------------------------------

Evalués comme cancérigène, ils sont entrés dans l'harmonisation européenne. L'Union européenne vient de fixer des règles communautaires limitant dans certaines denrées alimentaires la teneur en marqueurs HAP (hydrocarbures aromatiques polycyclique) cancérigènes via le règlement (CE) 208/2005. Les HAP peuvent contaminer des denrées alimentaires au cours des processus de chauffage et de séchage qui permettent un contact direct avec les produits de combustion. (1p)

*Source : Lettre d'information sur la sécurité alimentaire, avril 2005*

<b>05/455</b>	<b>Wijziging maximum-gehalte ochratine A</b>
---------------	--

Het aantal levensmiddelen waarvoor een maximumgehalte aan de schadelijke stof ochratoxine A (GTA) geldt, wordt door de Europese Unie uitgebreid. Ochratoxine A is een giftige stof die uit schimmels (mycotoxine) ontstaat en voorkomt in graanproducten, wijn, koffie en bier. Van de stof is bekend dat het schadelijke effecten heeft op de nieren, het ongeboren kind, de weerstand en mogelijk ook het zenuwstelsel. Het staat bovendien te boek als kankerverwekkend. (1p)

*Bron: VMT 8, april 2005*

<b>05/456</b>	<b>Reclame mag niet misleiden</b>
---------------	-----------------------------------

Gezondheidsclaims en reclame voor ongezonde voeding, mag dat? Ja, nog wel. Maar ook reclame heeft invloed op het steeds hogere percentage overgewicht aldus media, politiek en wetenschap. De huidige Nederlandse Reclame Code wordt daarom uitgebreid voor voedingsmiddelen. Vanuit diverse richtingen komen adviezen, initiatieven, eisen en wetten. (2p)

*Bron: VMT 7, maart 2005*

<b>05/457</b>	<b>L'usine sans déchet</b>
---------------	----------------------------

La valorisation des déchets n'est pas le métier des industries agroalimentaires. C'est pourquoi, dans l'ordre de priorités, la réduction à la source est privilégiée. Cet objectif requiert une bonne gestion des flux de déchet en conformité avec la réglementation en vigueur et dans un souci de respect de l'environnement. Il ouvre la voie à leurs valorisations. (2p)

*Source : Process 1211, janvier 2005*

<b>05/458</b>	<b>100.000 euros de prêt chez Brustart</b>
---------------	--

Emanation de la Société Régionale d'Investissement de Bruxelles, Brustart est un levier financier très apprécié des jeunes PME de moins de cinq ans. Et pour cause : elle fait bien plus que leur trouver de l'argent. (1p)

*Source : PME 238, février 2005*

<b>05/459</b>	<b>Que peuvent faire les autorités pour vous ?</b>
---------------	--

En Belgique, les entrepreneurs sont plutôt gâtés. Là où les Français ne bénéficient que d'un ministre de l'Economie, nous n'en comptons pas moins de quatre, Etat fédéral oblige. D'aucuns critiqueront ces structures compliquées, mais la régionalisation permet aussi des interventions publiques plus proches de l'entrepreneur et donc, plus en accord avec leurs attentes. (5p)

*Source : PME 238, février 2005*

<b>05/460</b>	<b>Parution des modalités d'application de la traçabilité</b>
---------------	---

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier dernier, on le sait, l'Arrêté Royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité est d'application. Ce texte concerne l'ensemble de la filière alimentaire, y compris les collectivités. Pour ce qui est de la traçabilité, l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) vient d'en publier les modalités d'application. Celles-ci figurent depuis quelques jours sur le site internet de l'Agence. Ce texte aborde différents sujets tels que l'obligation d'enregistrement et les systèmes et procédures d'enregistrement dans le registre d'entrée et de sortie. D'autres aspects sont également traités, comme la traçabilité interne dans l'unité de production, qui établit les liens entre entrées et sorties, ainsi que le mode d'enregistrement et de mise à disposition des données. (4p)

*Source : Métiers de Bouche, avril-mai 2005*

<b>05/461</b>	<b>De toepassingsmodaliteiten voor de traceerbaarheid</b>
---------------	---

Op 1 januari 2005 werd het Koninklijk Besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrôle, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen van kracht. De inhoud van deze wettekst betreft alle actoren van de voedselketen, dus eveneens grootkeukens. Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) publiceerde zopas de toepassingsmodaliteiten voor de traceerbaarheid op zijn website. Dit document is bedoeld als leidraad voor de ondernemingen in de voedingssector die een traceersysteem moeten opstarten en voor de agenten van het Voedselagentschap die hierop controle uitvoeren. Verschillende onderwerpen worden hierin besproken zoals de registratieplicht en procedures voor de registratie van de aan- en afvoerregisters. Ook de interne traceerbaarheid in een vestigingseenheid – d.i. het verband tussen aanvoer en afvoer – en de manier van registreren worden in deze tekst besproken. (2p)

*Bron: De Voedingspecialist, april-mei 2005*

<b>05/462</b>	<b>Des lignes directrices pour les pré- et probiotiques</b>
---------------	---

L'Afssa publie un rapport définissant des lignes directrices pour la constitution de demandes de dossiers d'allégation concernant les pré- et les probiotiques. A une époque où les allégations sont les moteurs d'argumentations commerciales, il est important de les évaluer de manière indépendante. Il faut exiger des éléments de preuves plus forts qu'il y a quelques années pour éviter la situation où l'on doit changer de position par rapport aux effets bénéfiques. Le seul moyen de faire que l'alimentation préventive ne soit pas balayée par le doute est bien d'avoir des lignes directrices rigoureuses. (1p)

*Source : Process 1214, avril 2005*

<b>05/463</b>	<b>Les oméga-3 se lisent avec appétit</b>
---------------	---

Surmédiatisés, sous-consommés, les oméga-3 sont sur toutes les langues, mais pas dans l'assiette ! Un nouveau livre offre enfin une vision complète et intelligente de ce que constitue la révolution des matières grasses. (1p)

*Source : Health and Food 68, décembre 2004*

## INTERNET - INFORMATIQUE INTERNET - INFORMATICA

### 05/464 Les marchés électroniques de l'emballage : un peu de sérieux svp

Voilà quelques années maintenant que les utilisateurs d'emballages organisent des 'e-auctions'. Les consultants annonçaient que les prix d'achat allaient diminuer rapidement de 15% mais... tout le monde n'est pas fou. Dans un secteur où les marges sont d'à peine 5%, l'on ne répond plus à ce genre d'affirmations. De nombreux acheteurs transfèrent seulement les risques et les incertitudes au vendeur. La relation électronique entre l'acheteur et le vendeur n'est que peu réglementée. ECMA (Association Européenne des Producteurs de Carton pliant), qui a étroitement collaboré aux négociations avec l'UE en matière de commerce électronique, plaide pour une réglementation de telle sorte que les 'e-auctions', soient accompagnées de contrats de livraison sérieux et pour que la concurrence puisse véritablement jouer. (1p)

*Source : Pack News 165, avril 2005*

### 05/465 E-marktplaatsen in verpakking : een beetje ernstig aub

Al een paar jaar organiseren gebruikers van verpakkingen zogenaamde 'e-auctions'. Consultants verkondigden dan ook slag om slinger dat aankooprijzen vlot met 15% naar beneden gehaald konden worden maar... niet iedereen is goed gek. In een sector waar marges met moeite 5% bedragen, knijpt men dat er niet meer uit. Heel wat aankopers schuiven dan maar risico's en onzekerheden door naar de aanbieder. Een "e-relatie" tussen aankoper en aanbieder is maar weinig gereguleerd. ECMA (Europese Vereniging van Vouwdoosproducenten), nauw betrokken bij de EU-gesprekken inzake elektronische handel, pleit voor regelgeving zodat ook e-auctions gepaard gaan met ernstige leveringscontracten en de concurrentie 'echt' kan spelen. (1p)

*Bron: Pack News 165, april 2005*

### 05/466 Système de gestion des connaissances régionales au pays des volcans en Styrie

Une région frontalière autrichienne mise sur les technologies de pointe pour le partage des connaissances en matière de développement régional. Le pays concerné (Steierisches Vulkanland) a un caractère agricole prédominant. Afin de sortir de sa faible situation économique, de tirer parti de l'élargissement de l'Union et de maîtriser les problèmes économiques, le programme de développement régional Steirisches Vulkanland a été créé. Un système de gestion des données régionales, comportant une évaluation permanente du processus de développement régional, a été mis au point, ce qui permet de soutenir les actions de développement régional durable et de les améliorer en permanence. Ce portail Internet repose sur une base de données multidimensionnelles constituée de différents modules adaptés aux besoins du système... (2p)

*Source : Leader+ Magazine, 1.2005*

### 05/467 Le boom des progiciels

L'explosion de l'offre de progiciels MES (Manufacturing Execution System), conjuguée à l'avancée de l'Internet en production, augmente la réactivité de la récupération des données process. Pour quels objectifs ?

Avant d'opter pour une solution informatique, l'industriel a tout intérêt à se poser la question des objectifs qu'il vise à travers la traçabilité et qui peuvent être multiples. L'article fait le point sur ces objectifs et les solutions disponibles sur le marché. (9p)

Source : *Supplément Process*, février 2005

<b>05/468</b>	<b>L'automatisme réparti au plus près du process</b>
---------------	--

Ouverts, intelligents, interopérables, les nouveaux équipements d'automatisme cohabitent pour plus de souplesse dans la conduite des productions. La généralisation des technologies numériques a accéléré l'émergence des bus de terrain. Après quelques péripéties, un certain nombre de protocoles de communication ont été normalisés. Les développements et les travaux se poursuivent autour de l'éthernet industriel pour résoudre les problèmes de temps critique et d'interopérabilité matériels. Ces avancées permettent aujourd'hui de construire des solutions hybrides faisant cohabiter au sein d'un même système, des procédés continus et batch avec des équipements manufacturiers. (3p)

Source : *RIA 657*, mai 2005

<b>05/469</b>	<b>Commission to consult stakeholders on nutritional labelling</b>
---------------	--

End 2004, the European Commission launched a major consultation campaign on mandatory nutritional labeling, with a view to preparing a legislative proposal for 2006. The aim of the consultation is to gather the stakeholders' views on how nutrition labeling rules could be improved to help consumers better understand and use a label. (1p)

*Source: Food Engineering & Ingredients, April 2004*

<b>05/470</b>	<b>Verantwoording bij CE-markering</b>
---------------	--

Om te kunnen verklaren dat zijn machine in overeenstemming is met de eisen uit de richtlijn, moet de fabricant voor elke gefabriceerde machine een EG-verklaring van overeenstemming opstellen, een CE-markering aanbrengen en een Technisch Constructie Dossier samenstellen. Dit document kan in een kwestie van veiligheidstatus aantonen of de machine aan de eisen voldeed. Alleen de overheid is gerechtigd om het Technisch Constructie Dossier in te zien. Maar wat verzekerd deze CE-markering en hoe zit het nu in de praktijk? (1p)

*Bron: VMT ½, januari 2005*

<b>05/471</b>	<b>FP6 (Frame Program 6) project looks to improve health of older people through food</b>
---------------	---

Europe is the region of the world where the population is ageing the fastest: by the middle of this century, on in three Europeans will be over 60. Older adults represent the fastest-growing portion of the world's population. As such, research enabling people to remain healthy and active in later life produces direct benefits for an increasing number of citizens, but also for society as a whole: reducing the degree of assistance older people may require, for example in terms of nursing care, preserves their quality of life and reduces the economic burden on the working population. One way to achieve this is by ensuring adequate nutrition. (1p)

*Source: Cordis Focus 254, April 2005*

<b>05/472</b>	<b>Awareness of health benefits needs improvement</b>
---------------	---

An ageing population and an increasing interest in the relationship between health and nutrition are expected to boost the growth of nutraceuticals, such as carotenoids. However, there are a couple of serious obstacles on its "road to glory". Firstly, there are 'troubles from Brussels', most notably the food supplements directive. Secondly, consumers need to be made more aware of their health benefits. (3p)

*Source: Food Engineering & Ingredients, February 2005*

<b>05/473</b>	<b>Microbiologische criteria in juli 2005 gereed?</b>
---------------	---

De Europese Commissie wil de microbiologische criteria in juli 2005 afronden. Een half jaar later zouden deze dan van kracht worden. Duidelijk is wel dat het bedrijfsleven nadrukkelijker zal worden aangesproken op de eigen verantwoordelijkheid. Het bedrijfsleven wil daarom een directere inbreng bij het vaststellen van de criteria. (2p)

*Bron: VMT ½, januari 2005*

<b>05/474</b>	<b>Allo, l'Europe?</b>
---------------	------------------------

Toutes les provinces belges et la Communauté germanophone bénéficieront dès cette année d'un point d'information sur l'Europe: Europe Directe. Tous ceux qui souhaitent des informations sur l'Europe peuvent former un numéro de téléphone unique, valable dans toute l'Union et de surcroît gratuit... (1p)

*Source : EURinfo 293, mars 2005*

<b>05/475</b>	<b>« Monsieur Eurojus », votre guide juridique</b>
---------------	--

Parmi les services délivrés par la Représentation de la Commission en Belgique figure, depuis 1995, celui délivré par « Monsieur Eurojus », un avocat-médiateur qui répond chaque lundi et jeudi après-midi aux questions que tout citoyen peut avoir concernant les implications juridiques de la législation européenne. (1p)

*Source : EURinfo 293, mars 2005*

<b>05/476</b>	<b>Les nouveaux Etats membres : un marché encore à explorer pour le secteur agro-alimentaire</b>
---------------	--

Le 1<sup>er</sup> mai 2004, avec l'adhésion de 10 nouveaux pays, le marché unique européen a accueilli 75 millions de consommateurs supplémentaires. A la différence des autres produits industriels qui bénéficiaient des accords de libre-échange et se sont échangés de manière croissante entre les anciens et les Nouveaux Etats Membres (NEM), dès la fin des années 90, l'élargissement marque un changement significatif pour les produits agricoles et alimentaires avec la levée des barrières douanières. (4p)

*Source : Industries Alimentaires et Agricoles, décembre 2004*

<b>05/477</b>	<b>EU-25 : between hope and hesitation</b>
---------------	--

The European Union's eastward expansion holds both threats and opportunities for Europe's meat, agribusiness and food industry. With 10 countries acceding as new EU member states at one time, 1 May 2004 marked an historic milestone in the European Union's history. However, there is still a continuing shadow over whether the EU-15 took the right turn at this historic crossroad... (3p)

*Source: Meat Processing Global, January/February 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 DE NSTT 0CMZ Circulating air oven for the bakery shop or fast food**

Description: The German innovation of a circulating air oven compared with the state of the art technology is the new self-regulating control of the oven with a clear text display. The circulating air oven has a high reliability in the daily operation and relieves the user because of a useful technology. The oven consists of a water connection or a water tank for a steaming and can be easily and fast cleaned.

Sought collaboration: The potential partner should transfer the technology into his own business according requirements.

**TO 05 ES SEOT 0C69 Know-how in developing and manufacturing of liquors, creams and drinks**

Description: A Spanish company has deep know-how and expertise in developing (including distillation process) and manufacturing liquors, creams and drinks from a wide range of fruits, from coffee beans, nuts and raisins, specific herbs, etc. The company offers their know-how and facilities to develop and/or manufacture new liquors, creams or drinks (alcoholic or non alcoholic).

Sought collaboration: Companies wishing to develop and producing new liquors and drinks and to introduce them in their markets and countries are sought.



<b>TO GA/DESHI/7503</b>	<b>Osmotic-convective sequential dehydration system for obtaining high-quality dried food</b>
-------------------------	---

Description: A Spanish university has developed a process for obtaining dried food by osmotic-convective sequential dehydration. This procedure generates savings in energy application and achieves high organoleptic properties of the food.

Sought collaboration: They are looking for a technical collaboration or manufacture agreement

<b>TO OTT 03/65</b>	<b>Steam INJECTOR – Dosing, mixing, homogenisation, pasteurisation and separation of fluids in ONE single process step</b>
---------------------	--

Description: An Austrian SME developed a new steam injector technology performing dosing, mixing, homogenisation, pasteurisation, cooling, pressurisation and separation of fluids in one single process step. Equipment and production costs are reduced up to 75% by improving the product quality. Successfully tested and applied in the industrial food production of dairy products and drinks.

Sought collaboration: Developing innovative products, optimising conventional process plants, partners for applying and licensing are searched.

<b>TO 04 ES SEIF 0BBJ</b>	<b>Joint Venture agreements in the sweets industry</b>
---------------------------	--

Description: In that type of agreements it would be offered the wider and long experience of the Spanish company in the industry, together with the machinery needed for it (complete manufacturing lines), assistance on the start-up and complete transfer of know-how.

Sought collaboration: A Spanish company, leader in the sweets industry, is seeking partners to establish technology cooperation agreements. The company would like to establish preferably a Joint Venture agreement.

## DEMANDES DE TECHNOLOGIES / TECHNOLOGISCHE AANVRAGEN

<b>TR 05 ES SEOT 0CKI</b>	<b>Automatic filling equipment for viscose food products: jam, ketchup, mustard, oil, etc.</b>
---------------------------	--

Description: A Spanish company from the food sector manufactures jam, sauce, mayonnaise, etc. in single portions. The company would like to pack its products in plastic bottles. For that purpose, an automatic filling equipment suitable for filling plastic bottles with jam, ketchup, mustard, oil, sauces, etc. is sought.

Sought collaboration: Main requirements are the manufacturing capacity (5.000 bot/h) and bottle volume (350-500gr). A manufacturing agreement to supply and install the equipment will be reached.

### FP6 PROJECT - PARTNER SEARCH

<b>SMITHII/106</b>	<b>Sporeformer Microflora: Identification, Toxicity, Heat treatment during Industrial process and Impact on selection</b>
--------------------	---

Description: Sporeformers bacillus, including species able to produce highly heat-resistant spores ( HRS), have been and are still responsible of contaminations in food industry.  
Novel species are described, suggesting adaptation to heat treatments applied during food processing, such as Bacillus smithii!...  
Thus, providing rapid and specific new analysis tools represent the first challenge to ensure food safety and quality during process and products self-lives, by optimizing raw material production and orientation, by improving formulations and process...and to dread the effectiveness of a real selective pressure! Partners involved: research institutes from France, Hungary, Italy and United Kingdom.

Required expertise:

- SMEs and research centers in food diagnostic in order to develop toxin synthesis quantification and strains fingerprinting methods
- Research and consulting organizations in risk analysis and minimal thermal processing
- Expert in bio-terrorism
- Research partner in genomic evolution
- Veterinary research organism
- Food factories interested in the validation steps of the analysis tools

<b>MycoScore/108</b>	<b>“MycoScore” - food safety and cereal</b>
----------------------	---

Description: Research and Development on the health risks linked to the presence of biological contamination in cereals, coffee and grapes. The Project will focus on the toxins produced by fungi in the field, during storage and transformation of cereals, the traceability of the parameters related to the quality of cereals during the period of growth, storage and the transformation process is the key of the risk management.

The Research will also focus on the mycotoxins production in the cereals as a function of Aw and temperature based on the various fungal risks existing in the different areas. The objective is to develop and demonstrate the efficiency of the new ECCLOR method for tracing the origin of biological agents contaminating food and animal feed based on the model of their development. Other functions will be added.

Required expertise:

**Industrials:**

- Agro-industry storing, transporting and/or transforming cereals and co-products for food and feed.
- Coffee transformers.
- Grape juice and/or wine producers.
- All industry interested in the mycotoxin prevention / control in their products

**Research centers:**

- Laboratories specialized in the quality control of malt, beer, grape juice, wine, flour, starch, protein, food and feed, working on the mycotoxin aspects.
- Research centers working on: the toxicity of mycotoxins for human and animals; models of development of moulds / mycotoxin produced at field; models of development of moulds / mycotoxins produced during storage.
- Laboratories specialized in the sensors for mould and/or mycotoxin detection.
- Commerce school for technology and product positioning and valuation.

<b>WatchFrog/104</b>	<b>Investigation of potential health impacts of long-term exposure to disinfection by-products in drinking water (STREP)</b>
----------------------	--

Description: Our main objective is to design and validate amphibian (xenopus) models that will reflect physio-pathological effects of water pollutants on three main human health axis: cancer, neuro-developmental impairments and endocrine disruption.

Application of REACH european guidelines will require appropriate models for testing over 80.000 chemicals, in particular regarding their endocrine disrupting effects that could induce cancer or neuro-developmental impairments.

Required expertise: Technology development – Research.

**Academic research institute or SME** specialized in chemical analysis of water. We also propose to collaborate with another research group working on cell culture testing or fish early life stage test. Substances with known activity could be tested in parallel, giving direct comparison between models.

## 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

<b>Date</b>	<b>Where</b>	<b>What</b>	<b>Info</b>
07-09.09.2005	Emmeloord, Pays-Bas	POTATO 2005 International congress, trade show and field demonstrations	Tel : +31 30 6933 489 Fax: +31 30 6974 517 Sandra van Beek (trade show and field demonstration) <a href="mailto:svanbeek@agriprojects.nl">svanbeek@agriprojects.nl</a> Marieke Bouman (congress) <a href="mailto:mbouman@agriprojects.nl">mbouman@agriprojects.nl</a> <a href="http://www.potatoreporteronline.com">www.potatoreporteronline.com</a>
07-10.09.2005	Smárinn, Kópavogur, Islande	ICELANDIC FISHERIES EXHIBITION 2005	Marianne Rasmussen Tel : +44 1962 842 950 Fax : +44 1962 842 945 <a href="mailto:marianne.nexus@btinternet.com">mailto:marianne.nexus@btinternet.com</a>
08-11.09.2005	Bologne, Italie	FUNCTIONAL FOOD & ORGANIC SHOW Salon international de l'alimentation naturelle, des produits de soins de santé, des nutraceutiques et de l'environnement	Info – organic food : Pier Paolo Chicco Tel +11 3902 6758 3355 Fax: +11 3902 6758 3900 <a href="mailto:pierpaolo.chicco@international.gc.ca">mailto:pierpaolo.chicco@international.gc.ca</a> Info – nutraceutical & food supplements : Sandra Marchesi Tel +11 3902 6758 3351 Fax: +11 3902 6758 3900 <a href="mailto:sandra.marchesi@international.gc.ca">mailto:sandra.marchesi@international.gc.ca</a>
12-17.09.2005	München, Allemagne	DRINKTEC 2005 Salon mondial des techniques des boissons	Messe München GmbH Tel : +49 89 849 20111/114 Fax : +49 89 849 20119 <a href="mailto:info@drinktec.de">mailto:info@drinktec.de</a> <a href="http://www.drinktec.de">www.drinktec.de</a>

## Salons / Beurzen (Suite/vervolg)

Date	Where	What	Info
12-15.09.2005	Kiev, Russie	INPRODMASH & UPAKOVKA Salon international sur les technologies alimentaires et les emballages	MESSE DÜSSELDORF Tel : +49 211 4560 01
12-17.09.2005	Bruxelles, Belgique	BELGIAN BAKERY EVENT Salon de l'artisanat et de l'industrie de la boulangerie, de la pâtisserie, de la biscuiterie, de la confiserie, de la glacerie et de la chocolaterie	Brussels Fairs & Exhibitions Tel : +32 2 474 84 47 Fax : +32 2 474 86 40 <a href="mailto:bbe@bfe.be">mailto:bbe@bfe.be</a> <a href="http://www.belgianbakeryevent.com">www.belgianbakeryevent.com</a>
27-29.09.2005	Birmingham, Grande-Bretagne	PPMA SHOW Salon international sur les machines d'emballage et de process	PPMA Show Barbara Jackson Tel : +44 208 910 7833
Octobre 2005	Parme, Italie	CIBUSTEC Salon international de la technologie alimentaire	Fiere di Parma
04-07.10.2005	Lyon, France	EUROPACK Le salon de Lyon sur l'emballage accueille FOODTECH, un salon dédié aux IAA	Exposium Tel : +33 1 4968 5433
08-12.10.2005	Cologne, Allemagne	ANUGA FINE FOOD The international fair for general provisions and delicatessen products : information, communication and trade	Koelnmesse gmbH Tel : +49 221 821 2369 Fax: +49 221 821 3410 <a href="mailto:anuga@koelnmesse.de">mailto:anuga@koelnmesse.de</a> <a href="http://www.anuga.de">http://www.anuga.de</a>
08-12.10.2005	Cologne, Allemagne	ANUGA Salon mondial de l'agro-alimentaire	Koelnmesse gmbH Tel : +49 221 821 2369 Fax: +49 221 821 3410 <a href="mailto:anuga@koelnmesse.de">mailto:anuga@koelnmesse.de</a> <a href="http://www.anuga.de">http://www.anuga.de</a>
15-17.10.2005	Paris, France	NATEXPO Salon professionnel international concernant forme, santé, beauté, produits bio.	NATEXPO David Puget ou Dominique Richard Tél : +33(0)1.49.09.64.59 Fax : +33(0)1.49.09.64.10 <a href="mailto:info@natexpo.com">mailto:info@natexpo.com</a> <a href="http://www.natexpo.com">www.natexpo.com</a>
18-20.10.2005	Hannovre, Allemagne	BIOTECHNICA 2005 Rendez-vous international des biotechnologies en Europe	DEUTSCHE MESSE en France Tel : +33 1 4387 6983
19-22.10.2005	Epernay, France	VITEFF Biennale internationale des techniques de production du champagne et des vins pétillants	CCI de Reims et d'Epernay Jean-Marc Ceccon Tel : +33 3 2650 6673
20-22.10.2005	Lorient, France	ITECH'MER 6 <sup>ème</sup> édition de ce salon professionnel dédié à la pêche et la transformation au savoir-faire naval	SEGEPEX Tel : +33 2 9783 2168

## **Salons / Beurzen (Suite/vervolg)**

<b>Date</b>	<b>Where</b>	<b>What</b>	<b>Info</b>
21-25.10.2005	Jeonju, Korea	IFFE 2005 International Fermented Food Expo	Jeonju Int Fermented Food Expo Tel : +82 63272 6998 Fax: +82 63 272 6995
22-25.10.2005	Paris, France	SALON DU CHOCOLAT L'édition 2005 accueillera 150 chocolatiers de tous les pays et lus de 400 intervenants.	EVENT INTERNATIONAL Tel : +33 1 4503 8046
23-26.10.2005	Paris, France	PAUSE DEJEUNER Ce nouveau salon lancé par Reed Expositions se tiendra Porte de Versailles, Hall 4. Le salon est positionné sur la restauration de midi et s'adresse aux acteurs de la petite et moyenne restauration	REED EXHIBITIONS Tel : +33 1 4756 5289
25-26.10.2005	Paris, France	NUTRIPACK : INNOVATION EN EMBALLAGE ALIMENTAIRE Deux journées de conférence et une exposition, consacrées aux innovations packaging : « nouveaux moments et territoires de consommation »	ORIEX Josette Appert Tel : +33 1 4891 8989
26-29.10.2005	Chicago, USA	AMI Salon international de la viande, de la volaille et des produits de la mer	Convention Management Group Tel :+1 703-934-4700 Fax: +1 703-934-4899 <a href="mailto:wwfe@cmgexpo.com">Mailto:wwfe@cmgexpo.com</a> <a href="http://www.worldwidefood.com/">www.worldwidefood.com/</a>
02-04.11.2005	Francfort, Allemagne	EUROLIPIDS Rendez-vous international des huiles et des corps gras à l'initiative de la Fédération européenne pour la science et les technologies des lipides	Messe Frankfurt Ausstellungen Mrs. Caroline Curik Tel : +49 611 951 6628 Fax: +49 611 951 6623 <a href="mailto:info@eurofedlipid.org">mailto:info@eurofedlipid.org</a> <a href="http://www.eurolipids.de">http://www.eurolipids.de</a>
08-09.11.2005	Paris, France	SISQUAL 2005 12 <sup>ème</sup> salon des solutions pour l'amélioration et la performance des organisations. Des conférences et séminaires se déroulement sur trois jours te l'exposition sur deux jours	BIRP Tel : +33 1 4478 9930
10-13.11.2005	Casablanca, Maroc	ALITEC 9 <sup>ème</sup> salon de l'Alimentation et de la Technologie alimentaire, organisé par l'Ofec et la Fenagri (Fédération nationale de l'agro-alimentaire)	O.F.E.C. Tel : +212 2227 1545 Fax : +212 2226 4949 <a href="mailto:foire@foire.co.ma">Mailto:foire@foire.co.ma</a> <a href="http://www.ofec.co.ma">http://www.ofec.co.ma</a>
10-13.11.2005	Casablanca, Maroc	SEA MER	O.F.E.C. Tel : +212 2227 1545 Fax : +212 2226 4949 <a href="mailto:foire@foire.co.ma">Mailto:foire@foire.co.ma</a> <a href="http://www.ofec.co.ma">http://www.ofec.co.ma</a>

## **Salons / Beurzen (Suite/vervolg)**

<b>Date</b>	<b>Where</b>	<b>What</b>	<b>Info</b>
11-13.11.2005	Nuremberg, Allemagne	POWTECH (et TECHNOPHARM) Le salon Powtech présente les nouveautés en technologie des poudres et des solides en masse	NÜRNBERGMESSE Claudia Schreglmann Tel : +49 911 8606 8280
15-18.11.2005	Paris, France	MAINTENANCE EXPO 1 <sup>ère</sup> édition du nouveau carrefour de la maintenance avec l'AFIM (association française des ingénieurs et responsables de maintenance) en synergie avec Midest et Europlast.	Reed Expositions Tel : +33 1 4756 5102
25-28.11.2005	Namur, Belgique	« A TABLE » - NAMUR EXPO Le rendez-vous gourmand 2005	A Table 2005 Tel : +32 2 643 22 25 Fax : +32 2 643 22 26 <a href="mailto:info@atable.be">mailto:info@atable.be</a> <a href="http://www.atable.be">www.atable.be</a>
29.11-01.12.2005	Paris, France	FOOD INGREDIENTS EUROPE (FIE)	EXPOCONSULT Tel : +31 346 559 444
29.11-02.12.2005	Lyon, France	EUROPACK Salon de l'emballage	Sepelcom Tel : +33 4 7222 3256
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 <a href="mailto:info@adhes.com">mailto:info@adhes.com</a> <a href="http://www.adhes.com">www.adhes.com</a>

## **Séminaires / Seminars**

<b>Date</b>	<b>Where</b>	<b>What</b>	<b>Info</b>
17-22.09.2005	Vancouver, Canada	SOMMET MONDIAL LAITIER IDF Congrès mondial de la FIL. Sessions en Anglais et Français	<a href="http://www.idf2005.com">www.idf2005.com</a>
20-22.09.2005	Toulouse, France	10 <sup>ème</sup> CONGRES DE LA SOCIETE FRANCAISE DE GENIE DES PROCEDES (SFPG)	<a href="mailto:acia@ensia.fr">mailto:acia@ensia.fr</a>
25-30.09.2005	Bollwiller, France	13 <sup>ème</sup> JOURNEES D'ETUDES SUR L'ADHESION	SFV Tel : +33 1 5301 9030
29.09.2005	Paris, France	LES NOUVELLES OBLIGATIONS DE TRACABILITE : quelles dispositions, quels contrôles, quel laboratoire ? Journée technique aux thématiques suivantes : Le rôle du laboratoire, les plans d'autocontrôle, expérience sur les OGM, le contrôle des limites légales, législation sur les mycotoxines, les allergènes	ASFILAB Tel : +33 1 4124 8809

## Séminaires / Seminars (*Suite/vervolg*)

<b>Date</b>	<b>Where</b>	<b>What</b>	<b>Info</b>
05-06.10.2005	Clermont-Ferrand, France	AU NOM DE LA QUALITE : quelles(s) qualités(s) demain pour quelle(s) demande(s) ?	Tel : +33 1 4408 1695
06.10.2005	Bruxelles, Belgique	Chocolat et législation Chocolade en wetgeving	ABE Roland Bourgeois Tel : 32 2 422 00 20 Tel : 32 2 422 00 43 <a href="mailto:rbo@abe.irisnet.be">mailto :rbo@abe.irisnet.be</a>
06-07.10.2005	Amsterdam, Pays-Bas	FOODS FOR THE HEALTHY ELDERLY: RIPE FOR GROWTH	Bastiaanse Communication Tel : +31 30 229 4247 <a href="mailto:fe@bastiaanse-communicatie.com">mailto :fe@bastiaanse-communicatie.com</a> <a href="http://www.bastiaanse-communication.com">http://www.bastiaanse-communication.com</a>
07.10.2005	Gent, België	Van cacaofoon tot chocoladeproducten	Universiteit Gent Tel : +32 92 64 61 67 <a href="mailto:vlaz@UGent.be">mailto :vlaz@UGent.be</a>
14.10.2005	Bruxelles, Belgique	La traçabilité en brasserie. Tracas ou innovation ?	ARFB Tel : +32 25 26.73.51 <a href="mailto:lvannedervelde@meurice.heldb.be">mailto :lvannedervelde@meurice.heldb.be</a>
14.10.2005	Belley, France	XIX <sup>ème</sup> entretiens de Belley : Savons-nous encore déguster ?	Ville de Belley Tel : +33 4 7942 2335
24.25.10.2005	Valence, Espagne	INTRAFOOD 2005 Innovations in traditional foods	EFFoST Conference Secretariat Claire Norris Tel: +44 118 377 4696 Fax: +44 118 977 6680 <a href="mailto:effost-conference@elsevier.com">mailto:effost-conference@elsevier.com</a> <a href="http://www.effost-conference.elsevier.com">www.effost-conference.elsevier.com</a>
25-26.10.2005	Paris, France	NUTRIPACK : INNOVATION EN EMBALLAGE ALIMENTAIRE Deux journées de conférence et une exposition, consacrées aux innovations packaging : « nouveaux moments et territoires de consommation »	ORIEX Josette Appert Tel : +33 1 4891 8989
07-09.11.2005	Paris, France	SISQUAL 2005 Des conférences et séminaires se déroulent sur trois jours, durant SQUAL 2005, 12 <sup>ème</sup> salon des solutions pour l'amélioration et la performance des organisations	BIRP Tel : +33 1 4478 9930



## Séminaires / Seminars (Suite/vervolg)

<b>Date</b>	<b>Where</b>	<b>What</b>	<b>Info</b>
10-11.11.2005	Noordwijk aan Zee, Pays-Bas	3ème FORUM MONDIAL DES MYCOTOXINES Plate-forme comprenant des conférences sur les mises au point techniques et scientifiques et les stratégies ainsi qu'une exposition commerciale	SECRETARIAT Tel : +31 30 229 4247
14-15.11.2005	Bruxelles, Belgique	COMMUNIQUER LA RECHERCHE EUROPEENNE	<a href="http://www.europa.eu.int/comm/research/cer2005.html">http://www.europa.eu.int/comm/research/cer2005.html</a>
25.11.2005	Bruxelles, Belges	ETIQUETAGE – allergènes Demi-journée d'information organisée par le CIRIHA, relative à l'étiquetage de la présence de certains allergènes dans les produits	CIRIHA Mme Michèle Coenen Tel : +32 2 526 70 56 <a href="mailto:mcoenen.cirha@heldb.be">mailto:mcoenen.cirha@heldb.be</a>
29.11-01.12.2005	Paris, France	SECURITE ALIMENTAIRE ET INNOVATION Deux séminaires sont organisés pendant le salon FIE	CMP Information Tel : +31 346 559 444

## Brokerage

<b>Date</b>	<b>Where</b>	<b>What</b>	<b>Info</b>
21-22.09.2005	Aurillac, France	REGAL 2005 Rendez-vous européen consacré aux produits régionaux agro-alimentaires, initié par l'ARD d'Auvergne en partenariat avec Cantal Expansion	PROXIMUM Tel : +33 1 4690 0000
28-29.09.2005	Nantes, France	EURO-TERROIRS Convention d'affaires de l'agro-alimentaire et des produits de terroirs européens. Elle réunit des producteurs/fournisseurs français et européens, en particulier des produits frais et des acheteurs.	ADHESION GROUP A. Monhem Tél : +33 1 4186 4111
28-29.09.2005	Nantes, France	PROCEDES INDUSTRIELS DU SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE 12 <sup>ème</sup> convention d'affaires, organisée sous forme de rendez-vous ciblés entre prestataires et donneurs d'ordre. Elle est accompagnée d'un programme de conférences	ADHESION GROUP A. Monhem Tél : +33 1 4186 4111

## **Brokerage (Suite/vervolg)**

<b>Date</b>	<b>Where</b>	<b>What</b>	<b>Info</b>
06-07.10.2005	Lausanne, Suisse	CARREFOUR DE LA MESURE EN AGRO-ALIMENTAIRE Traçabilité et contrôle en ligne	IRC SOFRAA Tel : +41 21 693 3575 Fax: +41 21 693 4747 <a href="mailto:catherine.jean@epfl.ch">mailto:catherine.jean@epfl.ch</a> <a href="http://cast.epfl.ch/crj">http://cast.epfl.ch/crj</a>
22-23.11.2005	Vannes, France	EASYFAIRS EMBALLAGE OUEST Nouvelle formule économique de salon régional qui s'est tenue pour la première fois à Lyon en mars dernier. Emballage Ouest est organisé en collaboration avec Breizpack.	EASYFAIRS France Tel : +33 1 5817 0720
22-23.11.2005	Avignon, France	SECUR'FOOD 2005 4 <sup>ème</sup> Convention d'Affaires de la Sécurité Alimentaire & de la Traçabilité	Adhesion Group Tel : +33 1 4186 4947 Fax: +33 1 4603 8626 <a href="mailto:securfood@adhes.com">mailto:securfood@adhes.com</a> <a href="http://www.securfood.com">www.securfood.com</a>
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 <a href="mailto:rbo@abe.irisnet.be">mailto:rbo@abe.irisnet.be</a>

## **Company mission**

<b>Date</b>	<b>Where</b>	<b>What</b>	<b>Info</b>
29.09 - 01.10.2005	Lodi, Italy	VETERINARY AND AGRO-FOOD BIOTECHNOLOGIES IN LODI IRC Lombardia, in cooperation with IRC CIRCE, is organizing a company mission on biotechnologies in agro-food and veterinary sectors during the HUPO (Human Proteome Organization) National Conference on: "Proteomics: from new methodologies to cellular mechanisms".	ABE – Roland Bourgeois Tel : +32 2 422 00 20 Fax : +32 2 422 00 43 <a href="mailto:rbo@abe.irisnet.be">mailto:rbo@abe.irisnet.be</a>

## Formations/opleidingen

<b>Date</b>	<b>Where</b>	<b>What</b>	<b>Info</b>
06-07.09.2005	Trappes, France	STAGES LNE Films plastiques : contrôle des propriétés mécaniques	LNE Xavier Gauffenic Tel : +33 1 4043 3735
13-14.09.2005	Trappes, France	STAGES LNE Cartons et emballages : contrôle des caractéristiques	LNE Xavier Gauffenic Tel : +33 1 4043 3735
15-16.09.2005	Binzen, Allemagne	CONTROLE ET MAINTENANCE Participation à ce séminaire des experts de Glatt, spécialisé dans les pulvérulents.	Technology Training Center Jeannette Steinbach Tel : +49 7621 664 308 <a href="mailto:ttc@ttc-binzen.de">Mailto:ttc@ttc-binzen.de</a>
20.09.2005	Paris, France	STAGES ADRIA Le sel dans les produits de charcuterie salaison	ADRIA DEVELOPMENT Tel : +33 2 9810 1855
20-21.09.2005	Paris, France	STAGES ADRIA BRC version 4 : des notions de base à la mise en place	ADRIA DEVELOPMENT Tel : +33 2 9810 1855
20.21.09.2005	Paris, France	STAGES LNE Comment gérer vos déchets industriels dans l'entreprise	LNE Xavier Gauffenic Tel : +33 1 4043 3735
21-22.09.2005	Paris, France	STAGES ADRIA Savoir communiquer la qualité	ADRIA DEVELOPMENT Tel : +33 2 9810 1855
21-22.09.2005	Nantes, France	SAVOIR COMMUNIQUER LA QUALITE Communiquer l'esprit et la démarche pour impliquer les différents acteurs	Adria Tel : +33 2 9810 1850
21-22.09.2005	Paris, France	CORPS ETRANGERS ET HACCP Identifier les principaux corps étrangers et nuisibles rencontrés en alimentaire ; appréhender les moyens de maîtrise et de prévention ; intégrer le risque « corps étrangers » dans votre système HACCP.	Adria Tel : +33 2 9810 1850
22.09.2005	Paris, France	STAGES ADRIA Les 5 S : 5 opérations de tenue du poste de travail	ADRIA DEVELOPMENT Tel : +33 2 9810 1855
27-29.09.2005	Quimper, France	ETUVAGE, FUMAGE, CUISSON DES PRODUITS A BASE DE VIANDE	Adria Tel : +33 2 9810 1850
28-29.09.2005	Rennes, France	LES BACTERIES PATHOGENES EN ALIMENTAIRE : Salmonella, Listéria, E. Coli, Campylobacter, Clostridium, Bacillus	Adria Tel : +33 2 9810 1850
28-29.09.2005	Paris, France	STAGES ADRIA Réglementation alimentaire, mode d'emploi	ADRIA DEVELOPMENT Tel : +33 2 9810 1855
03-04.10.2005	Paris, France	EVALUATION SIMPLIFIEE ET DETAILLEE DES RISQUES : METHODOLOGIE	Euforum Tel : +33 1 4488 1472

## **Formations/opleidingen (Suite/vervolg)**

<b>Date</b>	<b>Where</b>	<b>What</b>	<b>Info</b>
04-06.10.2005	Paris, France	METROLOGIE DES MASSES ET DES TEMPERATURES	Adria Tel : +33 2 9810 1850
05-06-10.2005	Rennes, France	OPTIMISER LA GESTION DES DECHETS EN IAA Identifier le cadre réglementaire et les différents organismes intervenant dans le domaine des déchets industriels organiques et minéraux ; appréhender les lignes directrices des démarches de gestion des déchets ; définir les moyens matériels et humains à mettre en place sur votre site.	Adria Tel : +33 2 9810 1850
05-06.10.2005	Rennes, France	OPTIMISER LA GESTION DES DECHETS EN IAA	Adria Tel : +33 2 9810 1850
05-06.10.2005	Nantes, France	CUISSON DES PRODUITS DE BISCUITERIE, BOULANGERIE, VIENNOISERIE	Adria Tel : +33 2 9810 1850
06-07.10.2005	Paris, France	Stages CIIA Méthodes et techniques immunologiques applicables aux IAA	CIIA Guy Dardenne Tel : +33 1 4331 3036
10-11.10.2005	Paris, France	Stages CIIA Sécurité microbiologique des aliments : bilan des méthodes	CIIA Guy Dardenne Tel : +33 1 4331 3036
11-12.10.2005	Paris, France	INITIATION A L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE Identifier les différents matériaux et les associer aux différentes fonctions de l'emballage ; élaborer le cahier des charges : de l'approche méthodologique à la conception ; appréhender la réglementation et les étiquetages obligatoires, au vu des dernières actualités réglementaires.	Adria Tel : +33 2 9810 1850
12-13.10.2005	Paris, France	NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION ET DE DISTRIBUTION EN ALIMENTAIRE Appréhender les nouveaux comportements de consommation ; identifier les circuits alternatifs de distribution ; analyser ces tendances.	Adria Tel : +33 2 9810 1850
12-13.10.2005	Quimper, France	EMULSIONS ET MOUSSES Maîtriser la texture et la stabilité	Adria Tel : +33 2 9810 1850
12-15.10.2005	Paris, France	MANAGER UNE EQUIPE A DISTANCE Sessions de formation Comundi	Comundi Tel : +33 1 4629 6878
13-14.10.2005	Paris, France	Stages CIIA Nouveau standard de traçabilité dans le domaine alimentaire	CIIA Guy Dardenne Tel : +33 1 4331 3036

## **Formations/opleidingen (Suite/vervolg)**

<b>Date</b>	<b>Where</b>	<b>What</b>	<b>Info</b>
17-18.10.2005	Paris, France	Stages CIIA Les modes alimentaires	CIIA Guy Dardenne Tel : +33 1 4331 3036
19-20.10.2005	Paris, France	LEGIONELLE : une bactérie sous haute surveillance	Adria Tel : +33 2 9810 1850
20-21.10.2005	Paris, France	RESPONSABILITES PENALES EN SECURITE Sessions de formation Comundi	Comundi Tel : +33 1 4629 6878
20-21.10.2005	Lyon, France	MICROBIOLOGIE PREVISIONNELLE ET APPRECIATION QUANTITATIVE DES RISQUES	CIIA Guy Dardenne Tel : +33 1 4331 3036
07-08.11.2005	Paris, France	Stages CIIA Conservation des produits alimentaires sous atmosphères protectrices	CIIA Guy Dardenne Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 <a href="mailto:cia@wanadoo.fr">mailto:cia@wanadoo.fr</a> <a href="http://www.ciaa-c.com">www.ciaa-c.com</a>
14-15.11.2005	Lyon, France	Stages CIIA Nouvelles tendances en alimentation animale	CIIA Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 <a href="mailto:cia@wanadoo.fr">mailto:cia@wanadoo.fr</a> <a href="http://www.ciaa-c.com">www.ciaa-c.com</a>
14-16.11.2005	Lyon, France	Stages CIIA Management de projet en agro-alimentaire	CIIA Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 <a href="mailto:cia@wanadoo.fr">mailto:cia@wanadoo.fr</a> <a href="http://www.ciaa-c.com">www.ciaa-c.com</a>
15-17.11.2005	Paris, France	MATRISE TECHNOLOGIQUE DU JAMBON CUIT	Adria Tel : +33 2 9810 1850
16-17.11.2005	Paris, France	REUSSIR ET TESTER SON PACKAGING Appréhender le pouvoir de séduction du packaging ; construire le brief-packaging ; intégrer les contraintes réglementaires ; réaliser les différents tests packaging , outils de validation : test qualitatif ; test quantitatif, analyse sensorielle, marché test,... ; distinguer les nouvelles technologies dans la stratégie marketing.	Adria Tel : +33 2 9810 1850
17-18.11.2005	Paris, France	Stages CIIA Prébiotiques et probiotiques : mythe ou réalités ?	CIIA Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 <a href="mailto:cia@wanadoo.fr">mailto:cia@wanadoo.fr</a> <a href="http://www.ciaa-c.com">www.ciaa-c.com</a>

## **Formations/opleidingen (Suite/vervolg)**

<b>Date</b>	<b>Where</b>	<b>What</b>	<b>Info</b>
21-22.11.2005	Paris, France	Stages CIIA Comment valider un nouveau fournisseur d'emballages ?	CIIA Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 <a href="mailto:ciaa@wanadoo.fr">mailto:ciaa@wanadoo.fr</a> <a href="http://www.ciaa-c.com">www.ciaa-c.com</a>
22-23.11.2005	Rennes, France	L'OUTIL STATISTIQUE POUR LA CONDUITE DES PROCESS DE FABRICATION	Adria Tel : +33 2 9810 1850
24-25.11.2005	Paris, France	Stages CIIA L'aéroulque dans les procédés frigorifiques et maîtrise des écoulements d'air	CIIA Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 <a href="mailto:ciaa@wanadoo.fr">mailto:ciaa@wanadoo.fr</a> <a href="http://www.ciaa-c.com">www.ciaa-c.com</a>
28-29.11.2005	Paris, France	Stages CIIA Allergies, hypersensibilités et intolérances alimentaires	CIIA Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 <a href="mailto:ciaa@wanadoo.fr">mailto:ciaa@wanadoo.fr</a> <a href="http://www.ciaa-c.com">www.ciaa-c.com</a>
01-02.12.2005	Paris, France	Stages CIIA Maîtrise de la contamination et process agro-alimentaires	CIIA Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 <a href="mailto:ciaa@wanadoo.fr">mailto:ciaa@wanadoo.fr</a> <a href="http://www.ciaa-c.com">www.ciaa-c.com</a>
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 <a href="mailto:ciaa@wanadoo.fr">mailto:ciaa@wanadoo.fr</a> <a href="http://www.ciaa-c.com">www.ciaa-c.com</a>
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 <a href="mailto:ciaa@wanadoo.fr">mailto:ciaa@wanadoo.fr</a> <a href="http://www.ciaa-c.com">www.ciaa-c.com</a>
12-13.12.2005	Paris, France	Stages CIIA Résidus de pesticides et mycotoxines	CIIA Tel : +33 1 4331 3036 Fax : +33 1 4331 3202 <a href="mailto:ciaa@wanadoo.fr">mailto:ciaa@wanadoo.fr</a> <a href="http://www.ciaa-c.com">www.ciaa-c.com</a>



# Web-ANTWOORDFORMULIER FORMULAIRE-REPONSE - Web

## FOOD INFO N°36

TERUG TE STUREN NAAR / A 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 36 wens ik volgende artikels te ontvangen:  
Je souhaiterais obtenir les articles suivants présentés dans FOOD INFO 36.*

ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE
<input type="checkbox"/> 05/243	<input type="checkbox"/> 05/270	<input type="checkbox"/> 05/297	<input type="checkbox"/> 05/324	<input type="checkbox"/> 05/351	<input type="checkbox"/> 05/378	<input type="checkbox"/> 05/405	<input type="checkbox"/> 05/432	<input type="checkbox"/> 05/459
<input type="checkbox"/> 05/244	<input type="checkbox"/> 05/271	<input type="checkbox"/> 05/298	<input type="checkbox"/> 05/325	<input type="checkbox"/> 05/352	<input type="checkbox"/> 05/379	<input type="checkbox"/> 05/406	<input type="checkbox"/> 05/433	<input type="checkbox"/> 05/460
<input type="checkbox"/> 05/245	<input type="checkbox"/> 05/272	<input type="checkbox"/> 05/299	<input type="checkbox"/> 05/326	<input type="checkbox"/> 05/353	<input type="checkbox"/> 05/380	<input type="checkbox"/> 05/407	<input type="checkbox"/> 05/434	<input type="checkbox"/> 05/461
<input type="checkbox"/> 05/246	<input type="checkbox"/> 05/273	<input type="checkbox"/> 05/300	<input type="checkbox"/> 05/327	<input type="checkbox"/> 05/354	<input type="checkbox"/> 05/381	<input type="checkbox"/> 05/408	<input type="checkbox"/> 05/435	<input type="checkbox"/> 05/462
<input type="checkbox"/> 05/247	<input type="checkbox"/> 05/274	<input type="checkbox"/> 05/301	<input type="checkbox"/> 05/328	<input type="checkbox"/> 05/355	<input type="checkbox"/> 05/382	<input type="checkbox"/> 05/409	<input type="checkbox"/> 05/436	<input type="checkbox"/> 05/463
<input type="checkbox"/> 05/248	<input type="checkbox"/> 05/275	<input type="checkbox"/> 05/302	<input type="checkbox"/> 05/329	<input type="checkbox"/> 05/356	<input type="checkbox"/> 05/383	<input type="checkbox"/> 05/410	<input type="checkbox"/> 05/437	<input type="checkbox"/> 05/464
<input type="checkbox"/> 05/249	<input type="checkbox"/> 05/276	<input type="checkbox"/> 05/303	<input type="checkbox"/> 05/330	<input type="checkbox"/> 05/357	<input type="checkbox"/> 05/384	<input type="checkbox"/> 05/411	<input type="checkbox"/> 05/438	<input type="checkbox"/> 05/465
<input type="checkbox"/> 05/250	<input type="checkbox"/> 05/277	<input type="checkbox"/> 05/304	<input type="checkbox"/> 05/331	<input type="checkbox"/> 05/358	<input type="checkbox"/> 05/385	<input type="checkbox"/> 05/412	<input type="checkbox"/> 05/439	<input type="checkbox"/> 05/466
<input type="checkbox"/> 05/251	<input type="checkbox"/> 05/278	<input type="checkbox"/> 05/305	<input type="checkbox"/> 05/332	<input type="checkbox"/> 05/359	<input type="checkbox"/> 05/386	<input type="checkbox"/> 05/413	<input type="checkbox"/> 05/440	<input type="checkbox"/> 05/467
<input type="checkbox"/> 05/252	<input type="checkbox"/> 05/279	<input type="checkbox"/> 05/306	<input type="checkbox"/> 05/333	<input type="checkbox"/> 05/360	<input type="checkbox"/> 05/387	<input type="checkbox"/> 05/414	<input type="checkbox"/> 05/441	<input type="checkbox"/> 05/468
<input type="checkbox"/> 05/253	<input type="checkbox"/> 05/280	<input type="checkbox"/> 05/307	<input type="checkbox"/> 05/334	<input type="checkbox"/> 05/361	<input type="checkbox"/> 05/388	<input type="checkbox"/> 05/415	<input type="checkbox"/> 05/442	<input type="checkbox"/> 05/469
<input type="checkbox"/> 05/254	<input type="checkbox"/> 05/281	<input type="checkbox"/> 05/308	<input type="checkbox"/> 05/335	<input type="checkbox"/> 05/362	<input type="checkbox"/> 05/389	<input type="checkbox"/> 05/416	<input type="checkbox"/> 05/443	<input type="checkbox"/> 05/470
<input type="checkbox"/> 05/255	<input type="checkbox"/> 05/282	<input type="checkbox"/> 05/309	<input type="checkbox"/> 05/336	<input type="checkbox"/> 05/363	<input type="checkbox"/> 05/390	<input type="checkbox"/> 05/417	<input type="checkbox"/> 05/444	<input type="checkbox"/> 05/471
<input type="checkbox"/> 05/256	<input type="checkbox"/> 05/283	<input type="checkbox"/> 05/310	<input type="checkbox"/> 05/337	<input type="checkbox"/> 05/364	<input type="checkbox"/> 05/391	<input type="checkbox"/> 05/418	<input type="checkbox"/> 05/445	<input type="checkbox"/> 05/472
<input type="checkbox"/> 05/257	<input type="checkbox"/> 05/284	<input type="checkbox"/> 05/311	<input type="checkbox"/> 05/338	<input type="checkbox"/> 05/365	<input type="checkbox"/> 05/392	<input type="checkbox"/> 05/419	<input type="checkbox"/> 05/446	<input type="checkbox"/> 05/473
<input type="checkbox"/> 05/258	<input type="checkbox"/> 05/285	<input type="checkbox"/> 05/312	<input type="checkbox"/> 05/339	<input type="checkbox"/> 05/366	<input type="checkbox"/> 05/393	<input type="checkbox"/> 05/420	<input type="checkbox"/> 05/447	<input type="checkbox"/> 05/474
<input type="checkbox"/> 05/259	<input type="checkbox"/> 05/286	<input type="checkbox"/> 05/313	<input type="checkbox"/> 05/340	<input type="checkbox"/> 05/367	<input type="checkbox"/> 05/394	<input type="checkbox"/> 05/421	<input type="checkbox"/> 05/448	<input type="checkbox"/> 05/475
<input type="checkbox"/> 05/260	<input type="checkbox"/> 05/287	<input type="checkbox"/> 05/314	<input type="checkbox"/> 05/341	<input type="checkbox"/> 05/368	<input type="checkbox"/> 05/395	<input type="checkbox"/> 05/422	<input type="checkbox"/> 05/449	<input type="checkbox"/> 05/476
<input type="checkbox"/> 05/261	<input type="checkbox"/> 05/288	<input type="checkbox"/> 05/315	<input type="checkbox"/> 05/342	<input type="checkbox"/> 05/369	<input type="checkbox"/> 05/396	<input type="checkbox"/> 05/423	<input type="checkbox"/> 05/450	<input type="checkbox"/> 05/477
<input type="checkbox"/> 05/262	<input type="checkbox"/> 05/289	<input type="checkbox"/> 05/316	<input type="checkbox"/> 05/343	<input type="checkbox"/> 05/370	<input type="checkbox"/> 05/397	<input type="checkbox"/> 05/424	<input type="checkbox"/> 05/451	<input type="checkbox"/> 05/478
<input type="checkbox"/> 05/263	<input type="checkbox"/> 05/290	<input type="checkbox"/> 05/317	<input type="checkbox"/> 05/344	<input type="checkbox"/> 05/371	<input type="checkbox"/> 05/398	<input type="checkbox"/> 05/425	<input type="checkbox"/> 05/452	
<input type="checkbox"/> 05/264	<input type="checkbox"/> 05/291	<input type="checkbox"/> 05/318	<input type="checkbox"/> 05/345	<input type="checkbox"/> 05/372	<input type="checkbox"/> 05/399	<input type="checkbox"/> 05/426	<input type="checkbox"/> 05/453	
<input type="checkbox"/> 05/265	<input type="checkbox"/> 05/292	<input type="checkbox"/> 05/319	<input type="checkbox"/> 05/346	<input type="checkbox"/> 05/373	<input type="checkbox"/> 05/400	<input type="checkbox"/> 05/427	<input type="checkbox"/> 05/454	
<input type="checkbox"/> 05/266	<input type="checkbox"/> 05/293	<input type="checkbox"/> 05/320	<input type="checkbox"/> 05/347	<input type="checkbox"/> 05/374	<input type="checkbox"/> 05/401	<input type="checkbox"/> 05/428	<input type="checkbox"/> 05/455	
<input type="checkbox"/> 05/267	<input type="checkbox"/> 05/294	<input type="checkbox"/> 05/321	<input type="checkbox"/> 05/348	<input type="checkbox"/> 05/375	<input type="checkbox"/> 05/402	<input type="checkbox"/> 05/429	<input type="checkbox"/> 05/456	
<input type="checkbox"/> 05/268	<input type="checkbox"/> 05/295	<input type="checkbox"/> 05/322	<input type="checkbox"/> 05/349	<input type="checkbox"/> 05/376	<input type="checkbox"/> 05/403	<input type="checkbox"/> 05/430	<input type="checkbox"/> 05/457	
<input type="checkbox"/> 05/269	<input type="checkbox"/> 05/296	<input type="checkbox"/> 05/323	<input type="checkbox"/> 05/350	<input type="checkbox"/> 05/377	<input type="checkbox"/> 05/404	<input type="checkbox"/> 05/431	<input type="checkbox"/> 05/458	

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

<input type="checkbox"/> TO 05 DE SNTT 0CMZ	<input type="checkbox"/> TO 05 ES SEOT 0C69	<input type="checkbox"/> TO GA/DESHI 7503
<input type="checkbox"/> TO OTT 03/65	<input type="checkbox"/> TO 04 ES SEIF OBBJ	<input type="checkbox"/> TR 05 ES SEOT 0CKI
<input type="checkbox"/> SMITHI/106	<input type="checkbox"/> TMYCSCORE/108	<input type="checkbox"/> WATCHFROG/104