

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

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

FOOD INFO SUR LE WEB

www.abe.irisnet.be/foodinfo

FOOD INFO OP DE WEB

FOOD INFO

N°35

Trimestriel – 2^{ème} édition 2005
Driemaandelijks : 2^{de} editie 2005

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

Roland Bourgeois
Responsable Pôle Agro-alimentaire
Verantwoordelijke Pool Agrovoeding

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

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

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. 35

Sommaire / Inhoud

1. Hygiène et traçabilité / Hygiëne en traceerbaarheid	5
2. Qualité, Ingrédients, Analyse / Kwaliteit, Ingredienten, Analyse	7
3. Procédés.....	12
4. Logistique, études de marché, distribution / Logistiek, marktstudies, distributie	14
5. Réglementation & publications / Reglementering & publicaties	21
6. Internet & Informatique / Internet & Informatica	22
7. Info UE / UE.....	23
8. Offres et demandes de technologies Technologische aanbiedingen en aanvragen	25
9. Agenda : salons, séminaires, missions, brokerage, formations beurzen, seminaries, missies, brokerage, opleidingen	29

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

HYGIENE & TRACABILITE - HYGIENE & TRACEERBAARHEID

05/148 | Les défis de l'hygiène

L'objectif premier de l'hygiène en agro-alimentaire est de garantir la sécurité des aliments. Cela passe par l'application des bonnes pratiques d'hygiène et la mise en place de la méthode HACCP. Parallèlement à ces fondamentaux, des tendances fortes de gain de temps, de coût et de productivité dictent les innovations d'aujourd'hui. (2p)

Source : Process 1215, mai 2005

05/149 | Hygiène des personnes et des locaux, traitements de surface

Plusieurs sociétés présentent leurs nouveaux produits qui assurent l'hygiène des personnes et des locaux ainsi que les traitements de surface : gant tout acier prêt-à-porter, nettoyage à la mousse des surfaces ouvertes, mocassins et chaussures de sécurité, qualité de l'air, essuyeurs, désinfectant, profilé de protection du froid, station de lavage. (4p)

Source : Industries Alimentaires et Agricoles, septembre 2004

05/150 | Meer voedselveiligheid door hygienisch bouwen

Door levensmiddelen tijdens de productie- en verpakkingsprocessen van hun omgeving af te schermen, kan productcontaminatie al voor meer dan 90% worden voorkomen. Vandaar dat vele voedingsbedrijven al geruime tijd "zoning" toepassen. Ze delen hun bedrijfsruimte in naar zuiverheidsgraad, reinigingsprocedure en de vereiste hygiënemaatregelen. Hierbij wordt maximaal rekening gehouden met het hygiëneniveau dat bij elke stap in de processen hoort. Misschien is zoning als beschermingsmiddel tegen productcontaminatie ook voor uw bedrijf zinvol? (3p)

Bron: Food Industry, oktober 2004

05/151 | Het voedselagentschap publiceert een document over hygiëne in grootkeukens

Een paar maanden geleden gaf het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) een document uit onder de titel "Minimale hygiënemaatregelen voor bepaalde handelingen in grootkeukens" in het kader van zijn voorlichtingscampagne in de grootkeukensector. Voor heel wat keukenchefs en verantwoordelijken van hoteldiensten zal de lectuur van dit document voor hun dagelijkse praktijk misschien niet veel bijbrengen. Voor anderen daarentegen kan deze gids een goede reminder zijn. (2p)

Bron: de Voedingsspecialist 80, oktober 2004

05/152 | Aval de l'entreprise, une traçabilité de plus en plus fine

Question traçabilité entre les industriels et leurs clients, la boucle est presque bouclée. Mais il reste encore du travail en matière d'équipements et de standardisation. (3p)

Source : RIA 650, octobre 2005

05/153	La traçabilité : un outil à saisir pour les PME
---------------	--

Jamais on n'aura autant parlé de traçabilité en Belgique. Poursuite de la qualité totale, volonté de rassurer le consommateur, de mieux maîtriser les différentes étapes d'un processus de fabrication. (1p)

Source : PME 241, mai 2005

05/154	Voedselveiligheid en autocontrole
---------------	--

Midden oktober vond bij SGS in Antwerpen een druk bijgewoonde studiedag plaats. SGS legde uit dat de beheersing van de risico's door plaagdieren één van de vereisten is van de wetgeving rond autocontrole. Daarna ging het FAVV dieper in op de bepalingen van het Koninklijk Besluit betreffende autocontrôle, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. (1p)

Bron: Food & Meat, november 2004

QUALITE, INGREDIENTS & ANALYSE KWALITEIT, INGREDIENTEN & ANALYSE

05/155 A terme, les contrôles de l'AFSCA seront payants

Les organisateurs du salon Horeca Expo publient chaque année un dossier fouillé sur l'horeca et les cuisines de collectivité en Belgique. Cette analyse permet de dresser un état des lieux assez précis des cuisines de collectivité et faire apparaître plusieurs tendances de fond que les professionnels ont déjà eu l'occasion d'expérimenter dans leur pratique quotidienne. Parmi celles-ci figure notamment le renforcement des contrôles effectués par l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) dans le secteur des cuisines de collectivité depuis avril dernier. (3p)

Source : Métiers de Bouche, novembre-décembre 2004

05/156 Microbiële kwaliteit voorspellen

De microbiële kwaliteit van voedingsmiddelen kan worden verbeterd door gebruik te maken van voorspellende microbiologische computermodellen. Dit onderzoek door NIZO food research blijkt dat het van belang is beheersing van de grondstofkwaliteit mee te nemen bij het bepalen van te nemen maatregelen. (3p)

Bron: VMT 21, oktober 2004

05/157 Temperatuurregistratie

Temperatuurregistratie is in de vleesverwerkende sector meer dan ooit aan de orde van de dag. Bij het luik autocontrole speelt temperatuurcontrole en -registratie een belangrijke rol. Het artikel overloopt de verschillende aspecten waarmee de slager rekening moet houden om zijn temperatuurregistratie op de meest efficiënte manier te organiseren. (4p)

Bron: Food & Meat, november 2004

05/158 La qualité aujourd'hui? Un outil de réussite de votre stratégie !

Au sein de la plupart des sociétés européennes, l'on observe toujours une importance significative donnée à la gestion de la Qualité. Cependant, ce concept ainsi que la manière de le mettre en œuvre ont fortement évolué. Pour la PME, il est clairement devenu un outil efficace de mise en œuvre et de déploiement de sa stratégie. (7p)

Source : PME 235, novembre 2004

05/159 Voedselovergevoeligheid bij de consument

Vijftien procent van de Belgische gezinnen wordt met één of andere vorm van voedselovergevoeligheid geconfronteerd. Het gaat om een fenomeen dat alsmaar toeneemt, doordat eetgewoonten veranderen, de consumptie van exotische producten toeneemt en nieuwe voedselverwerkingstechnieken ontstaan. Elke levensmiddelenfabrikant heet de maatschappelijke plicht om ingrediënten en additieven die tot voedselovergevoeligheid leiden, zoveel mogelijk te vermijden. Indien dat onmiddellijk is, die net hij de consument voor de aanwezigheid ervan in het levensmiddel te waarschuwen. Het artikel zet u alvast een stuk op de goede weg om deze zwakkere consumentengroep te beschermen. (3p)

Bron: Food Industry, oktober 2004

05/160	Nutrition : les européens ont-ils les idées claires ?
---------------	--

La confiance des consommateurs vis-à-vis des aliments est forte dans certains pays, beaucoup moins dans d'autres. Elle varie aussi selon la nature des aliments. Une enquête européenne en fait foi. Lorsqu'elle a présenté à la presse les résultats de l'étude Trust in Food in Europe – A comparative Analysis (étude comparative sur la confiance qu'inspirent les aliments en Europe), la Commission européenne a trouvé des arguments accrocheurs : « la confiance des consommateurs vis-à-vis des aliments est forte au Royaume-Uni, au Danemark et en Norvège, mais elle est faible en Italie et au Portugal et relativement faible en Allemagne... ». De quoi donner envie, en effet, d'aller y voir de plus près. (5p)

Source : Bin Revue Ibn, juin 2005

05/161	Comment réduire ses rejets ?
---------------	-------------------------------------

Le traitement des boues industrielles représente, après la diminution des consommations d'eau, le second levier environnemental de l'usine. Il est aussi un enjeu économique majeur pour les IAA. L'augmentation rapide des coûts de transport et la limitation des plans d'épandage agricoles encouragent les industriels dans cette voie. Parallèlement, les normes de rejets d'eaux usées deviennent de plus en plus sévères en vue de la préservation du milieu naturel. Voici quelques solutions. (2p)

Source : Process 1216, juin 2005

05/162	Préserver la qualité des céréales au cours du stockage
---------------	---

Quelle que soit la destination des céréales produites dans nos champs, elles subiront toutes une phase de stockage plus ou moins longue. Les conditions dans lesquelles a lieu ce stockage influencent la qualité des produits et peuvent conduire à des pertes importantes si elles ne sont pas maîtrisées. Mais comme cela a été résumé dans l'article, de multiples facteurs concourent au maintien de la qualité d'un lot de céréales. (3p)

Source : Les nouvelles du Printemps, 2^{ème} trimestre 2005

05/163	Ingrediënten voor een langere houdbaarheid
---------------	---

Toen levensmiddelen in de 20^{ste} eeuw op grote schaal thermisch werden behandeld, liep het aantal voedsel-toxico-infecties drastisch terug. Nadeel was echter dat de smaak, textuur of voedingswaarde vaak verloren ging. Om deze beter te behouden, worden de laatste tien jaar ook niet-thermische conserveringstechnieken toegepast en/of onderzocht. Maar op zo'n manier behandelde levensmiddelen dienen tijdens hun normale bewaartermijn eveneens microbiëel veilig te zijn. Daarom zullen antimicrobiële bewaarmiddelen (lieft natuurlijke) als laatste horde tegen bederf en infectiegevaar moeten worden ingezet. (5p)

Bron: Food Industry, oktober 2004

05/164	L'institut Rosell met des probiotiques dans le chocolat
---------------	--

Grâce à la micro-encapsulation d'une souche de *Lactobacillus acidophilus*, l'Institut Rosell ouvre une nouvelle application aux probiotiques : le chocolat ! (2p)

Source : Process 1215, mai 2005

05/165	Desserts chocolatés : choisir la bonne poudre de cacao
---------------	---

Tout comme la vanille, le chocolat est un parfum incontournable. De nouveaux desserts chocolatés apparaissent régulièrement dans les linéaires. Si l'arôme et la couleur de la poudre de cacao donnent son bon goût et son attrait au dessert chocolaté, les industriels doivent aussi prendre en compte d'autres caractéristiques de la poudre de cacao. Ceci est particulièrement important pour les produits haut de gamme à connotation « gourmande ». (1p)

Source : RIA supplément au 650, octobre 2004

05/166	La révolution sucralose est en marche
---------------	--

Le sucralose {E955} est autorisé en France depuis le 1^{er} avril 2005. Ce nouvel édulcorant intense, issu du sucre de canne, est promis à un brillant avenir. Son prix devrait baisser prochainement, lorsque les brevets clés tomberont dans le domaine public. (1p)

Source : Process 1215, mai 2005

05/167	Arômes salés : les cinq tendances phares
---------------	---

Recherche de goûts très cuisinés ou mariages audacieux, naturalité, chasse aux allergènes, pression sur les prix et réduction du taux de sel sont autant de défis relevés par les arômes salés. L'article fait le point sur les tendances et sur les nouveautés des aromaticiens. (5p)

Source : Process 1216, juin 2005

05/168	Les acides gras « trans »
---------------	----------------------------------

L'Afssa a présenté en avril dernier son rapport sur les risques et bénéfices des acides gras trans apportés par les aliments. A noter que l'Afssa a choisi de tenir compte de tous les acides gras trans, sans restriction. Selon la littérature, la consommation d'AG trans, à un niveau supérieur à 2% de l'apport énergétique total, est associée à une augmentation significative des maladies cardiovasculaires. (2p)

Source : Process 1215 ? mai 2005

05/169	La nutrition et la santé au cœur de l'innovation
---------------	---

Montée de l'obésité et des préoccupations santé constituent un défi pour l'industrie alimentaire et pour les ingrédients. Les innovations nutrition-santé se multiplient, tout comme les promesses, dans un contexte réglementaire encore flou. (2p)

Source : Process 1215, mai 2005

05/170	De la lutte contre l'obésité aux aliments santé
---------------	--

L'attention se focalise sur les problèmes d'obésité, mais les ingrédients santé, pré- et probiotiques et antioxydants, suscitent un intérêt grandissant. Les phytostérols sont les grands gagnants de l'année. (2p)

Source : RIA supplément au 650, octobre 2005

05/171	La CLA Tonalin réduit de 9% la masse grasse corporelle
---------------	---

Une étude vient de montrer que le CLA Tonalin améliore sans risque le ratio masse grasse/maigre chez des sujets adultes sains en surpoids. (1p)

Source : RIA supplément au 650, octobre 2005

05/172	Alleggra, l'alternative santé aux ovoproduits
---------------	--

Une nouvelle société a été créée pour exploiter une invention : un ingrédient alternatif à l'œuf, sain et économique, qui fait des débuts prometteurs sur le marché britannique. (1p)

Source : Process 1215, mai 2005

05/173	Toujours plus de vertus pour l'inuline
---------------	---

Au cours d'un colloque organisé par Orafiti, les scientifiques ont fait le point sur les propriétés de l'inuline comme celles de favoriser l'absorption de certains minéraux ou de moduler le métabolisme des lipides. (2p)

Source : RIA supplément au 650, octobre 2004

05/174	Actualité ingrédients
---------------	------------------------------

L'article présente les thèmes suivants :

- les ingrédients de Chr Hansen vendus à PAI Partners
- Eurogerm mise sur les pains nutritionnels
- Huile : Cargill double sa production
- Cognis a la santé
- DSM cède ses ingrédients de boulangerie
- Nouvelle identité pour Puratos (1p)

Source : Process 1215, mai 2005

05/175	Mycotoxines : niveau satisfaisant
---------------	--

La DGAL et l'Inra ont publié la première étude sur l'exposition aux mycotoxines, minéraux et éléments traces dans l'alimentation totale française. (1p)

Source : RIA 650, octobre 2004

05/176	Allégation : la cranberry d'Ocean Spray ouvre une voie
---------------	---

Les allégations demandent un dossier scientifique consistant. La preuve avec l'exemple de la cranberry, à qui l'Afssa a accordé une allégation : le jus de cranberries contribue à diminuer la fixation de certaines bactéries *Escherichia coli* sur les parois des voies urinaires. (2p)

Source : RIA supplément au 650, octobre 2004

05/177	Lait : une évolution liée aux technologies
---------------	---

Les technologies apparues au cours des trente dernières années permettent d'optimiser les propriétés intrinsèques du lait et de développer de nouveaux produits. L'évolution et la diversification des technologies et des produits ont fait éclater la filière laitière en métiers : celui de transformateur de la matière première de base, qui constitue le lait, en laits de consommation, en beurres et en fromages et celui d'assembleur d'ingrédients fabriquant des produits finis relativement complexes dont le lait ne constitue pas toujours l'unique matière première (exemple les jus de fruit au lait). (2p)

Source : RIA supplément au 650, octobre 2004

05/178	« phosphorer » pour rejeter moins de phosphore
---------------	---

Face aux normes de plus en plus strictes qui devraient être imposées pour les rejets en phosphore, les industriels de l'agro-alimentaire ont un panel de solutions à disposition. Le phosphore est devenu une priorité des Agences de l'eau. Ce polluant des milieux aquatiques est notamment rejeté par les industriels de l'agro-alimentaire via la matière organique qui en contient naturellement et via les produits lessiviels. (2p)

Source : Process 1216, juin 2005

05/179	Economie d'énergie – un engagement permanent
---------------	---

Les entreprises sont de grandes consommatrices d'énergie : éclairage, chauffage, ventilation, souffleries, compresseurs, enceintes à environnement contrôlé, salles blanches, lasers, aimants... toutes utilisent de grandes quantités d'électricité. (5p)

Source : PME 234, octobre 2004

PROCEDES

05/180	L'évolution des caractéristiques psychosensorielles de différents traitements thermiques de la viande de bœuf rendue tendre par la papaine
---------------	---

Les résultats présentés dans cet article font partie d'une recherche plus ample sur l'attendrissement de la viande de bœuf avec l'enzyme exogène d'origine végétale. L'article présente les caractéristiques psychosensorielles de la viande de bœuf injectée avec de la saumure pour l'attendrir et traitée du point de vue thermique par diverses méthodes. (4p)

Source : Industries Alimentaires & Agricoles, septembre 2004

05/181	Filtration avec adjuvants pour la clarification des liquides
---------------	---

L'institut de la Filtration et des Techniques Séparatives (IFTS) à Agen, organisait, au printemps dernier, un colloque qui rassemblait les fabricants d'adjuvants, constructeurs de filtres et utilisateurs. L'article est un compte rendu de ce colloque. (3p)

Source : Industries Alimentaires & Agricoles, septembre 2004

05/182	Quality chain modeling: meten = sturen
---------------	---

Hoe kunnen voedingsmiddelenproducenten een process met veel variabelen en variërende grondstoffen zo beheersen dat hun eindproduct qua smaak, uiterlijk, voedingswaarde en gezondheidsaspecten constant blijft? Het antwoord is QCM, een proces waarmee kan worden bepaald welke aspecten in de productieketen kritisch zijn voor de eindproductkwaliteit. (3p)

Bron: VMT 12, juni 2005

05/183	Milde conservering met hogedruk : nieuwe ontwikkelingen
---------------	--

Met behulp van hogedruktechnologie kunnen producten langer houdbaar worden gemaakt. Deze bekende techniek kent de laatste tijd nieuwe ontwikkelingen en toepassingen. Naast pasteuriseren door een hogedrukbehandeling bij kamertemperatuur is het nu ook mogelijk om te steriliseren met hoge druk. Ook zijn er toepassingen bij relatief lage druk. (3p)

Bron: VMT 21, oktober 2004

05/184	La première caisse moulée par injection à eau
---------------	--

Une importante entreprise du secteur des emballages est en train de devenir, en Europe et aux Etats-Unis, une grande organisation de fonds communs de caisses. Elle est la première à adopter les nouvelles caisses plastiques pliables obtenues par la technologie de moulage par injection « Watermelt » qui veut dire assistée par eau. Bien que cette technologie de moulage soit apparue il y a quelques années, c'est sa première utilisation pour la production de caisses plastiques.

Source : Process 1215, mai 2005

05/185	Chauffage ohmique : histoire et devenir d'un procédé unique
---------------	--

Le saviez-vous ? Le premier brevet sur le chauffage ohmique date de ... 1890 ! En serré dans une pièce métallique, un morceau de viande avait cuit grâce à l'énergie fournie par une dynamo manuelle. Le principe était né : faire passer un courant dans un produit placé entre deux électrodes soumises à une tension alternative chauffe celui-ci par effet joule. Dernière évolution technologique, la cellule à jet s'affranchit totalement du phénomène d'encrassement. (2p)

Source : Process 1215, mai 2005

05/186	Invriezen en ontdooien – invloed van invriessnelheid en temperatuur op productkwaliteit
---------------	--

Economisch rendabel invriezen met hoge productkwaliteit is nog steeds moeilijk te realiseren. Sneller en lager lijkt vele voordelen te bieden voor zowel houdbaarheid als de neveneffecten van het vriezen. Door de herintroductie van CO₂ komen de mogelijkheden om sneller en lager te vriezen binnen bereik. (3p)

Bron: VMT 12, juni 2005

05/187	Quand le laser vaporise les souillures
---------------	---

De nombreuses techniques tentent de se substituer aux désinfectants chimiques (ozonation, ultrasons, UV-C...) avec plus ou moins de succès et souvent de fortes limites réglementaires. Parmi elles, le laser offre une efficacité redoutable tout en respectant le matériel. (1p)

Source : Process 1215, mai 2005

05/188	Genetische modificatie richting consument
---------------	--

Was de eerste generatie genetische gemodificeerde gewassen vooral bestemd voor telers, de ontwikkeling is nu gericht op de consument. Biotechnologen creëren gewassen met verhoogde gehalten aan nutriënten of voedingsstoffen die van nature niet in de plant voorkomen. Verbetering van de verwerkbaarheid en bewaareigenschappen zijn daarnaast aandachtspunten. (2p)

Bron: VMT 12, juni 2005

05/189	Marcel Besnard, un brasseur... de concepts
---------------	---

La passion du lait et une âme de chercheur font de Marcel Besnard un avant-gardiste : des oméga 3, au dessert pâtissier issu des coproduits d'une bière au lait, il n'a de cesse de penser le concept jusqu'à son industrialisation... (1p)

Source : Process 1215, mai 2005

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

05/190 | **Ensacheuses verticales : le marché se segmente**

La tendance du marché des ensacheuses verticales, où sont présents pas moins d'une centaine de constructeurs, est à la segmentation croissante avec des domaines bien séparés : hautes cadences, machines économiques, multipistes et lignes intégrées spécifiques. L'article passe en revue des catégories de machines. (6p)

Source : Process 1216, juin 2005

05/191 | **Le sachet se plie aux... attentes consommateurs**

Même avec peu de matériau, la différenciation des sachets est possible. Le nouveau sachet-gourde Pepup a déjà un concurrent : l'AquaFlexCan. Ce sachet est un prolongement du FlexCan, un emballage souple tenant debout, facile à ouvrir et re-fermable. (1p)

05/192 | **Arcelor crée la conserve de forme**

Avec son nouvel acier Creasteel, Arcelor compte dynamiser le marché de la conserve avec des boîtes aux formes originales et au design haut de gamme. Les boîtes de conserve vont enfin découvrir les formes... (1p)

Source : RIA 650, octobre 2004

05/193 | **Le PP clarifié, concurrent du PET**

Le marché des boissons manifeste de l'intérêt pour les bouteilles en polypropylène (PP), un matériau plus économique que le PET mais qui implique un certain nombre de changements. (2p)

Source : Process 1215, mai 2005

05/194 | **Plasturgie, secteur à fort potentiel**

La situation de la plasturgie est celle d'un secteur en pleine forme ! On est loin, en effet, d'avoir exploité tout le potentiel des technologies du plastique. Et malgré que le secteur des emballages plastique est soumis à un certain nombre de pressions, c'est précisément parce que les défis à relever sont importants que la plasturgie est actuellement aussi dynamique. (3p)

Source : Process 1215, mai 2005

05/195 | **La sécurité du chargement : son importance pour l'emballeur**

On entend régulièrement à la radio que le trafic est perturbé par une perte de chargement. Le coût de ces encombrements et le coût d'une perte de chargement peuvent être très élevés. La prévention de ce type d'incidents est donc parfaitement justifiée. Mais pour faire de la prévention, il faut bien connaître les risques. L'article donne une description des causes à la base d'une perte de chargement lors du transport par route. Il explique également le rôle joué par l'emballeur. (3p)

Source : Pack News 161, octobre 2004

05/196	Ladingzekering : het belang voor de verpakker
---------------	--

Herhaaldelijk kunnen we tegenwoordig in de nieuwsberichten aanhoren dat het wegverkeer muurvast zit door verlies van lading. De kostprijs van deze files en de kostprijs van de schade aan de lading kan zeer hoop oplopen. Preventie ter voorkoming van dit soort incidenten is dus op zijn plaats. Maar om aan preventie te doen dient het risico goed gekend te zijn. Het artikel beschrijft de onderliggende oorzaken van het verlies van lading tijdens het wegtransport. Daarbij wordt ook aangegeven waar de verpakker een rol speelt. (3p)

Bron: Pack News 161, oktober 2004

05/197	Mooie toekomst voor verpakkingsafval
---------------	---

Een pluim voor de Belg, hij sorteert zijn afval erg nauwkeurig. België slaagt er in om meer dan 80% van alle verpakkingsafval te recycleren. Het artikel geeft de visie op het succes van het Groene Punt-systeem en blikt vooruit op de volgende stappen in het Vlaamse afvalbeleid. "Ecotaksen of verplichte retourverpakkingen hebben geen enkele zin...". (4p)

Bron: Snelbericht 17, november 2004

05/198	Fruits : les possibilités d'incorporation se multiplient
---------------	---

Les fournisseurs s'emploient à maîtriser la filière et l'humidité des ingrédients fruits, pour proposer des produits pratiques et proches du fruit naturel, déclinés sous différentes formes : entier, poudre, purée... (2p)

Source : RIA 650, octobre 2004

05/199	La production d'agrumes en Espagne reste égale
---------------	---

La récolte totale d'agrumes en Espagne pour la saison 2004-2005 est estimée à 6,1 millions de tonnes. Elle est comparable à celle de la saison dernière, mais il y a des nets glissements dans les sortes d'agrumes. (4p)

Source : Primeur 22, 2004

05/200	Productie citrus in Spanje blijft op niveau
---------------	--

De totale citrusoogst in Spanje voor het seizoen 2004-2005 wordt geschat op 6,1 miljoen ton. Dit is te vergelijken met de oogst van het vorige seizoen maar er zijn duidelijke verschuivingen op te merken in de soorten citrus. (3p)

Bron: Primeur 22, 2004

05/201	La "végétale attitude", atout de la santé au naturel
---------------	---

Manger des fruits et des légumes, c'est tendance. Sur fond de campagnes institutionnelles, les industriels vantent les mérites nutritionnels de ces végétaux et innovent avec des produits pratiques et variés. (2p)

Source : RIA 650, octobre 2004

05/202	Le saumon bio irlandais
---------------	--------------------------------

La plupart des saumons bio vendus en France proviennent d'Irlande. Visite guidée dans une « ferme » nichée au cœur du Connemara. (2p)

Source : Linéaires 204, juin 2005

05/203	Les 7 familles de fromages
---------------	-----------------------------------

On distingue sept grandes familles de fromages, liées aux particularités des procédés de fabrication. L'article vous les présente et les décrits. (1p)

Source : Linéaires 196, octobre 2004

05/204	L'ultra-frais biologique
---------------	---------------------------------

Grâce aux efforts communs de la distribution et du leader pour réorganiser l'offre, l'ultra-frais biologique sort depuis peu la tête de l'eau. Et il peut désormais compter avec une nouvelle marque : Bio nat'. (1p)

Source : Linéaires 204, juin 2005

05/205	Dossier chocolat
---------------	-------------------------

L'article présente les thèmes suivants :

- Question d'image : le chocolat en pleine injustice. Plébiscité en tablette car associé à des valeurs positives de raffinement, il est montré du doigt en confiserie pour ces liens avec l'obésité. Les barres sont en première ligne, mais les boîtes pourraient bien venir à la rescousse.
- Tablettes : oui à l'innovation constructive – le marché des tablettes remonte la pente. Si le rattrapage de l'effet canicule pèse dans la balance, ce changement de cap vient surtout des efforts des industriels en matière d'innovations. Quant elles sont pertinentes, les français en redemandent.
- Les MDD ont-elles leur place en confiserie de chocolat ? – La confiserie de chocolat est l'un des marchés les plus hermétiques aux MDD. Certaines enseignes en sont quasi-absentes, d'autres, comme Leclerc ou Intermarché, offrent une gamme large. Le débat est ouvert.
- Confiserie : où s'arrêtera Ferrero ? Leader de la confiserie de chocolat, Ferrero accroît encore son avance. Derrière, Nestlé est à la peine tandis que Masterfoods, heureux sur les billes, tente un gros coup sur les barres.
- Les boîtes méritent mieux – peu servies par l'innovation ou les promotions, les boîtages manquent d'attrait. Pourtant, le succès des derniers-nés prouve que les consommateurs sont réceptifs. Encore faut-il bien les soigner en rayon. (7p)

Source : Linéaires 196, octobre 2004

05/206	Danone : « oui à l'innovation de rupture si elle est pertinente »
---------------	--

L'article fait le point sur l'actualité de Danone, qui a perdu près d'un point de part de marché en 2004. Analyse de la situation par la directrice générale marketing et le directeur commercial de Danone. (2p)

Source : Linéaires 204, juin 2005

05/207	Innoveren is doorbijten
---------------	--------------------------------

Voedingsinnovatie verloopt met vallen en opstaan. Innoveren betekent in de praktijk zo veel als doorzetten en niet te veel op één paard wedden. Tijd voor een slimmere en vooral effectievere aanpak. (2p)

Bron: Food Management, oktober 2004

05/208	Thuisverbruik van vlees in 2003
---------------	--

De gemiddelde Belg kocht 34.3 kg vers vlees in 2003. Binnen het vleesverbruik hebben de vleesmengelingen het grootste aandeel (34%), gevolgd door varkensvlees (30%) en rundvlees (25%). Sinds 1995 noteren we een daling van het thuisverbruik van vlees in volume met 22%. In bestedingen schommelde het vleesverbruik de afgelopen 10 jaar tussen 250 en 300 per capita per jaar. In 2003 kwam de vleesbesteding uit op 275 euro per capita. Het aantal kopende gezinnen stagneert met 97% op een hoog niveau. (2p)

Bron: Food & Meat, oktober 2004

05/209	Ijsschilfermachines: ook voor de slager
---------------	--

Hoewel iedereen bij schilferijs meteen aan een vishandel denkt, is het eveneens een handig en soms onontbeerlijk middel voor de slager. Want niet alleen vereist de aanmaak van bepaalde producten de toepassing van schilferijs, het is ook een ideale manier om salades en gerechten op een attractieve én conserverende manier in de koeltoonbank te presenteren. Dergelijke ijsschilfers kan je bij gespecialiseerde firma's aankopen. Maar als je ze frequent gebruikt, is het vaak rendabeler om zelf in een ijsschilfermachine te investeren. (2p)

Bron: Food & Meat, oktober 2004

05/210	Paté en wild: een gesmaakte combinatie
---------------	---

Wanneer het buiten kouder wordt, stijgt de verkoop van pasteien. Voor wildpaté is een temperatuur van 10 tot 15°C ideaal. De laatste jaren is het assortiment pasteien gevoelig gestegen, zodat er voor ieders smaak wel een paté is. (4p)

Bron: Food & Meat, oktober 2004

05/211	L'industrie des aliments conservés
---------------	---

L'article présente les informations fournies par le syndicat professionnel de l'ADEPALE concernant les nombreux secteurs professionnels de l'importante industrie des aliments conservés. Les produits présentés sont des produits appertisés (conserves), des produits pasteurisés (semi-conserves de foie gras, d'anchois, certaines compotes de fruits), confitures et légumes surgelés. (4p)

Source : Industries Alimentaires et Agricoles, septembre 2004

05/212	L'imaginaire au secours de l'émotion perdue
---------------	--

Finie la contrition ! Les produits alimentaire redécouvrent le sexy et le sophistiqué, stimulant ainsi la fibre affective et l'imaginaire des consommateurs lassés d'une offre uniquement raisonnable. (2p)

Source : RIA 650, octobre 2004

05/213	Gagner du temps dès maintenant et pour longtemps
---------------	---

Toujours plus vite, mais afin d'apporter une solution adaptée à chaque circonstance de consommation, tout en se préparant à vivre plus longtemps et en bonne santé. (2p)

Source : RIA 650, octobre 2004

05/214	RIVM : meer inzetten op gezond en veilig voedsel
---------------	---

Op 1 september verscheen het RIVM-rapport "Ons eten gemeten". Het artikel geeft aandacht aan de belangrijkste uitkomsten alsmede de rol van de voedingsmiddelenindustrie. Reacties worden eveneens aangegeven, los van het artikel, in kaders geplaatst. (4p)

Bron: VMT 21, oktober 2004

05/215	A la recherche de promoteurs de santé et de bien-être
---------------	--

A présent, le grand défi à relever est donc de compenser les effets à long terme attribués jusqu'ici aux promoteurs de croissance microbiens en termes d'accroissement et d'uniformisation de la croissance des animaux et en terme de réduction de la prévalence via-à-vis des affections gastro-intestinales. (2p)

Source : Les nouvelles du Printemps, 2^{ème} trimestre 2005

05/216	Inventer de nouveaux standards nutritionnels
---------------	---

Pour enrayer le fléau de l'obésité, il est préconisé de modifier les standards alimentaires et non de créer des produits de niche. (1p)

Source : Process 1215, mai 2005

05/217	Formation professionnelle : la nouvelle donne
---------------	--

La qualification est stratégique pour répondre aux besoins des entreprises. Son développement est soutenu dans la récente loi sur la formation qui définit de nouveaux mécanismes dont la mise en œuvre sera précisée par les accords de branche. (3p)

Source : RIA 650, octobre 2004

05/218	Fédis découvre le client caméléon
---------------	--

Le client fidèle existe-t-il encore ? Quel montant les ménages belges dépensent-ils à l'étranger et comment le consommateur belge apparaît-il dans une comparaison internationale ? Un bureau d'étude a été chargé d'analyser le comportement d'achat de 3000 ménages durant toute une année. Ce qu'il en ressort ? Le consommateur évolue constamment et n'hésite pas à franchir les frontières. (2p)

Source : Fedis 4, juin 2004

05/219	Délocalisation des services à l'étranger : le début d'une ère nouvelle
---------------	---

19h30. Un peu avant de passer à table, le téléphone sonne. Une voix sans accent particulier vous proposer de bénéficier d'une caisse de vin de Bordeaux de qualité supérieure à un prix hors concurrence. Après quelques secondes d'hésitation, l'opérateur vous propose de juger directement de la qualité du Bordeaux en vous faisant bénéficier d'une offre-découverte particulièrement intéressante.

L'affaire se fait. Vous communiquez votre adresse à l'opérateur qui vous explique encore que vous n'aurez rien à payer directement. Une facture vous sera envoyée et vous aurez tout le loisir de renvoyer le colis si vous n'êtes pas convaincu par la qualité du vin. L'appel ne venait pas de France, ni d'un call center situé en Irlande, où l'on en compte pourtant déjà des centaines, mais bien de Dakar, capitale du Sénégal... (4p)

Source : PME 235, novembre 2004

05/220	De bevoorradingsketen van de retailer
---------------	--

Retailers zijn bekend om hun innoverende aanpak maar wagen zicht niet op glad ijs als het op hun supply chain of magazijn aankomt. Neem nu Carrefour Belgium die elke dag zowat één miljoen colli's levert aan zijn 490 winkels. Elke week schuift er een half miljoen colli's door elk van de negen magazijnen. Jaarlijks leveren ze meer dan 200 miljoen colli's centraal uit. (3p)

Bron: Pack News 161, oktober 2004

05/221	La chaîne d'approvisionnement du détaillant
---------------	--

Les détaillants se distinguent par leur approche novatrice, mais ne s'aventurent pas sur un terrain glissant si celui-ci est présent dans leur chaîne d'approvisionnement ou leur magasin. Prenons l'exemple de Carrefour Belgium, qui livre quotidiennement environ un million de colis à ses 490 magasins. Un demi million de colis est transporté chaque semaine à partir de chacun de ses neuf entrepôts. L'entreprise livre ainsi annuellement plus de 200 millions de colis de manière centralisée. (3p)

Source : Pack News 161, octobre 2004

05/222	IAA : des pistes pour réussir à l'exportation
---------------	--

L'accession aux marchés export impose de nombreuses contraintes. Parmi celles-ci : une flexibilité accrue, la nécessaire adaptation des produits, un suivi et une promotion renforcés. En complément, des structures traditionnelles, des réseaux apportent conseils et soutien aux industriels. (2p)

Source : RIA 650, octobre 2004

05/223	Pas d'exportation sans gestion des risques !
---------------	---

Exporter n'a rien de facile, tant au sein de l'UE qu'en dehors de celle-ci. Les PME ne connaissent pas toujours très bien les formes de financement disponibles sur le marché. Dangereux même, les risques sont trop souvent sous-estimés. Exporter exige une bonne préparation. (14p)

Source : PME 235, novembre 2004

05/224	Bio : la filière poursuit sa progression – le logo AB progresse au sein des rayons
---------------	---

Une diffusion en magasin en hausse, des niveaux de production qui augmentent, la filière des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique a le vent en poupe. (1p)

Source : Linéaires 196, octobre 2004

Met streekproducten worden alle mogelijke voedingswaren bedoeld, gaande van koekjes over snoep, brood, vlees, kaas tot bier. Na een marketingonderzoek bleek dat heel wat mensen geïnteresseerd zijn in hun lokale streekproducten. Aldus biedt het label heel wat kansen. (1p)

Bron: Brood & Banket, juni 2005

REGLEMENTATION & PUBLICATIONS REGLEMENTATIE & PUBLICATIES

05/226 | **Edulcorants : nouvelles autorisations**

Quand le cyclamate voit son utilisation réduite, le sucralose et le sel d'aspartame-acésulfame sont autorisés. Il y a du nouveau dans le secteur des édulcorants. Depuis la fin de l'année 2003, la directive 2003/115/CE du parlement européen et du conseil modifiant la directive 94/35/CE, paru en début de l'année, change les données pour certains édulcorants. (1p)

Source : RIA supplément au 650, octobre 2004

05/227 | **Innovation à Bruxelles**

Cette année, le dossier illustrant le rapport annuel de l'UEB, édité à l'occasion de son assemblée générale, porte sur la matière particulièrement importante dans notre Région, de la recherche et de l'innovation. (1p)

Source : Entreprendre 5, mai 2005

05/228 | **Phytostérols : des autorisations très encadrées**

Le feu vert accordé par la Commission européenne à quatre sociétés pour lancer des produits contenant des phytostérols/phytostanols s'accompagne d'une directive encadrant ces produits afin de protéger le consommateur. (2p)

Source : RIA supplément au 650, octobre 2005

INTERNET - INFORMATIQUE INTERNET - INFORMATICA

05/229 **Attrapez la vague !**

Si les petites et moyennes entreprises (PME) sont nombreuses à reconnaître l'immense potentiel du commerce électronique, rares sont celles qui disposent des moyens de l'exploiter. L'aspect purement transactionnel du commerce électronique ne représente que la partie émergée de l'iceberg : la conclusion de la vente ne constitue en effet que l'une des nombreuses facettes de cette activité. (1p)

Source : Supplément PME 2, août 2004

05/230 **Vers l'utilisation conjointe de la biométrie, de l'infrastructure à clé publique et des cartes à puce**

Toute activité commerciale sur Internet se doit d'être sûre et protégée. Le projet BEE (Business Environment of biometrics involved in Electronic commerce) a permis d'élaborer une solution concrète oeuvrant dans ce sens. Elle renforce la sécurité lors de transactions en ligne impliquant des secteurs sensibles comme les banques, le secteur médical et les administrations publiques. (1p)

Source : Supplément PME 2, août 2004

05/231 **Bien choisir son logiciel comptable**

A vous de choisir un logiciel de comptabilité ou de gestion rencontrant les besoins de votre PME en parfaite symbiose avec le métier de celle-ci. (9p)

Source : PME 235, novembre 2004

05/232 **EU bookshop – un point d'accès unique aux publications de l'UE**

L'office des publications vient de lancer son nouveau service en ligne – EU BOOKSHOP. Le simple citoyen comme l'homme d'affaires pourra désormais, grâce à ce point d'entrée, accéder aux différentes publications des institutions, agences et autres organes de l'Union européenne. (1p)

Source : Entreprendre 5, mai 2005

05/233	Tableau de bord européen – aperçu des politiques d’innovation européennes : le tableau de bord européen de l’innovation
---------------	--

Que fait notre gouvernement pour soutenir l’innovation des entreprises ? Pourquoi ne pouvons-nous obtenir une aide pour lancer notre nouveau produit sur le marché ? Comment pouvons-nous innover avec toutes ces réglementations qui limitent notre champ d’action ? Les entreprises, partout en Europe, déclarent souvent que les gouvernements font peu pour soutenir leur activité innovante. Parallèlement, les pouvoirs publics signalent que de nouvelles initiatives sont en cours, destinées à stimuler la capacité du secteur privé à investir dans la recherche, le développement de produit, le changement organisationnel et la commercialisation de nouvelles technologies. Depuis 2000, le Tableau de bord européen de l’innovation aide tant les décideurs que les entreprises à suivre le rythme des nouvelles évolutions dans les politiques d’innovation aux quatre coins de l’Union européenne. (1p)

Source : Cordis 2, août 2004

05/234	Centres Relais Innovation (CRI) – aider la technologie à traverser les frontières
---------------	--

En 1995, la Commission européenne créait le réseau CRI (Centres Relais Innovation). En avril 2004, celui-ci comprenait 71 centres situés aux quatre coins de l’Europe, dont la Bulgarie, la République tchèque, Chypre, l’Estonie, la Hongrie, l’Islande, Israël, la Lettonie, la Lituanie, Malte, la Norvège, la Pologne, la Roumanie, la République slovaque, la Slovénie et la Suisse, ainsi que deux nouveaux pays non-européens, la Turquie et le Chili. Ces centres ont été créés dans le but de faciliter le transfert de technologies novatrices entre entreprises européennes ou départements de recherche. En tant qu’organisation influente dans le domaine de l’innovation, le réseau CRI est devenu un réseau européen majeur axé sur la promotion et le transfert de partenariats technologiques principalement entre les PME. (1p)

Source : Cordis 2, août 2004

05/235	Comment participer au PC6 : guide pratique
---------------	---

Pour survivre et se développer, les PME doivent constamment innover et s’adapter aux progrès technologiques. Le sixième programme-cadre (PC6) aide les PME à atteindre ces objectifs. Le PC6 consacre plus de 2,2 milliards d’euros à la participation des PME, ce qui en fait l’un des plus importants instruments financiers du monde soutenant la recherche et l’innovation pour les petites et moyennes entreprises. Dans le cadre du PC6, une PME est définie comme une entreprise employant moins de 250 personnes et dont le chiffre d’affaires annuel n’excède pas 40 millions d’euros ou le total du bilan annuel n’excède pas 27 millions d’euros. Dès le début 2005, une nouvelle définition est d’application... (2p)

Source : Cordis 2, août 2004

05/236	Tout savoir sur le 7^{ème} PCRD
---------------	--

Le 6 avril dernier, la Commission européenne a annoncé ses propositions pour le septième Programme Cadre de Recherche et de Développement pour la période allant de 2007 à 2013. Cordis, le Portail de l’Union européenne pour l’innovation offre, depuis, de nouveaux services. (1p)

Source : Process 1215, mai 2005

05/237	Action pilote d'excellence pour les jeunes entreprises innovantes (PAXIS)
---------------	--

Au cours des cinq dernières années, l'action pilote d'excellence pour les jeunes entreprises innovantes (« Pilot Action for Excellence on Innovative Starts-Ups » - PAXIS) a développé des activités qui sont désormais reconnues à un niveau européen. Celles-ci comprennent l'établissement d'une « marque » réputée et une plate-forme de communication solide et fonctionnelle. (1p)

Source : Cordis 2, août 2004

05/238	Le service d'information Résultats IST
---------------	---

La première étape lorsqu'on met les résultats d'une recherche sur le marché consiste à faire savoir aux personnes intéressées ce qui a été réalisé et l'impact possible sur leur propre entreprise ou marché. Cependant, les équipes de recherche manquent souvent des ressources nécessaires pour communiquer ces informations à grande échelle et les présenter de façon appropriée à la fois au public technique et commercial. (1p)

Source : Cordis 2, août 2004

05/239	Service d'assistance pour les droits de la propriété intellectuelle (IPR-Helpdesk)
---------------	---

Les PME sont au cœur de la stratégie d'innovation de la Commission européenne. Aider ce cœur à battre plus fort, telle est la mission du service d'assistance pour les droits de la propriété intellectuelle (IPR-Helpdesk), créé en 1998 dans le but d'aider les PME et les participants aux programmes de RDT financés par l'UE en matière de droits de propriété intellectuelle (DPI). (1p)

Source : Cordis 2, août 2004

05/240	Le couplage Gate2Growth – un atout pour les entrepreneurs et les investisseurs
---------------	---

L'équipe de couplage de Gate2Growth est un groupe d'experts spécialisés qui entretient d'excellentes relations de longue durée avec les investisseurs et a des antécédents remarquables en matière d'élaboration de programmes d'activités. L'équipe travaille quotidiennement avec des entreprises et évalue quelque 100 programmes d'activités. L'équipe travaille quotidiennement avec des entreprises et évalue quelques 100 programmes d'activités par mois. (1p)

Source : Cordis 2, août 2004

05/241	Le Marché de la technologie de Cordis
---------------	--

Le Marché de la technologie est la vitrine gratuite de Cordis consacrée aux résultats exploitables de la recherche, qui offre des opportunités d'affaires liées aux technologies émergentes, ainsi que des produits commercialisables ou des sciences présentant un potentiel de développement. (1p)

Source : Cordis 2, août 2004

05/242	Regelingen stimuleren investeringen en innovaties
---------------	--

Veel projecten komen voor subsidie in aanmerking en er bestaan veel verschillende subsidieregelingen en fondsen. De subsidiewereld is een dynamisch, uitgebreid en complex geheel dat voortdurend aan veranderingen onderhevig is. Dit overzicht noemt een aantal belangrijke nationale en regionale regelingen op het gebied van process efficiency en –innovatie. (3p)

Bron: VMT 12, juni 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 04 CS CZBP 0AV9 Unique food products based on high-quality egg proteins

Description: A Czech SME has developed unique food products based on high-quality egg proteins. Generally the products are branded NATURAL LINE. The products include a high content of egg proteins, minimum fat and low energy rate.

Sought collaboration: The SME is looking for cooperation with partners from the bio food business, food for fitness, bodybuilding and hospitality too. Business cooperation with technical assistance is sought.

TO 04 ES SEOT 0B7R Advanced bread and pastry production technologies

Description: A Spanish company has developed technologies to produce a vast range of advanced and new products based on dough (refrigerated, frozen and pre-fermented frozen), parbaked bread and pastry (to be finished in a microwave oven, frozen, refrigerated and at room temperature) and long-life bread and pastry (from 2 weeks to 2 years). The technology is fully developed and tested in industrial clients.

Sought collaboration: Food companies are sought to transfer the technology and set up manufacturing plants.

TO 04 PL SPOP 0AM9	Vegetable Powders
---------------------------	--------------------------

Description: A Polish institute has developed a technology for production of vegetable powders, containing natural vegetable components, intended for use as flavouring and colouring agents.

Sought collaboration: The institute is looking for partners from the food sector for implementation of the technology.

TO 05 BE BIRC 0CP1	Tailor-made traceability software for agro-food SMEs
---------------------------	---

Description: A Belgian agro-food SME co-developed innovative traceability software especially suited for SMEs that need to comply with new European traceability regulations. User-friendly, affordable, versatile, it covers the whole production process, from incoming raw materials to finished products. It helps enforce BRC/ISA standards and avoid production problems.

Sought collaboration: Agro-food SMEs are needed for commercial agreements with technical assistance. Software companies are wanted for license agreement.

TO 05 ES SEOT 0CS3	Freeze-dried fruits and vegetables useful for agro-food purposes
---------------------------	---

Description: Lyophilised products derived from fruits and vegetables have been developed by a Spanish research group. They can be used to improve existing foods, create new ones, or to extract compounds of interest in a food matrix almost free from water. The know-how on lyophilisation and the problems during the process have been acquired by using pilot equipment.

Sought collaboration: The group searches for companies interested in optimising lyophilisation conditions, to be used later in developing new products for the agro-food chain.

TO 05 FR NMA 0CH5	Self-closing airtight device for food processing
--------------------------	---

Description: A young French company based in northern France has developed an innovative product to be used on packed food products. This system avoids unpacking operations or package opening for injecting various elements.

Sought collaboration: The company is looking for industrial partners for technical collaboration through licensing or commercial agreement with technical support.

TO FOOD/AR/chaim 1	Novel Energy, Sport and "well-being" Chocolate Snacks
---------------------------	--

Description: A large Israeli confectionary company has developed an innovative extraction and micro-encapsulation technology that allows introduction of a variety of health related components into chocolate-based snacks. These components aim to improve the immune system, reduce cardiovascular diseases, or oxidative stress. The snacks can be manufactured in several tastes.

Sought collaboration: A strategic partner who can adapt the technology and introduce products in health food markets is sought.

TO ISPA_604	New vegetable delivery system for probiotics
--------------------	---

Description: A research centre involved in agrofood thematic has developed a vegetable product (Italian patent) as carrier for probiotic strains, with beneficial effects on the gastro-intestinal tract. Volunteers fed with this functional food became colonized as a result by the probiotic bacterium used, thus demonstrating that the product represents an efficient delivery system for probiotic strains.

Sought collaboration: The centre is looking for partners either for further research cooperation or for production under license.

TO SB 7229	New technology for the extraction and purification of polyphenols from fruit and vegetable waste or process by-products
-------------------	--

Description: A French SME has patented a new technology to extract and purify polyphenols from fruit and vegetable waste or fruit and vegetable process by-products. This technology is both an environmental solution to waste management and a valuation of the waste through the production of polyphenol extracts.

Sought collaboration: This company is looking for a partner, specialised in fruit and vegetable processing, for a commercial agreement with technical assistance or a joint venture.

DEMANDES DE TECHNOLOGIES / TECHNOLOGISCHE AANVRAGEN

TR 05 ES MAAH 0CJC	Creating coloured ice-cubes
---------------------------	------------------------------------

Description: A Spanish SME is looking for new additives or compounds suitable for manufacturing coloured ice cubes. These coloured ice-cubes will be use with beverages and drinks and therefore the coloured additive must maintain all the organoleptic properties in the drink (taste, flavour, original colour).

Sought collaboration: The company is open to any kind of proposals.

TR 05 ES SEOT 0C61	New dairy base for drinks and creams
---------------------------	---

Description: A Spanish manufacturer produces different kinds of liquors and beverages. Some of them are creams or dairy-based drinks (i.e. whisky cream liquors). These products have high levels of sugar and the company would also like to manufacture sugarless or diet cream liquors.

Sought collaboration: The company is seeking light or diet dairy bases to prepare these new drinks. Companies able to provide this dairy base with these requirements are sought.

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

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

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

Salons / Beurzen

Date	Where	What	Info
23-25.08.2005	Buenos Aires, Argentine	SIAL MERCOSUL Salon international de l'alimentation et des boissons	Proposalons Tel : +32 2 534 9898 Fax : +32 2 5349866 mailto:belgium@proposals.com www.promosalons.com
07-10.09.2005	Smáráinn, Kópavogur, Islande	ICELANDIC FISHERIES EXHIBITION 2005	Marianne Rasmussen Tel : +44 1962 842 950 Fax : +44 1962 842 945 mailto:marianne.nexus@btinternet.com
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 mailto:pierpaolo.chicco@international.gc.ca Info – nutraceutical & food supplements : Sandra Marchesi Tel +11 3902 6758 3351 Fax: +11 3902 6758 3900 mailto:sandra.marchesi@international.gc.ca
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 mailto:info@drinktec.de www.drinktec.de

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 mailto:bbe@bfe.be www.belgianbakeryevent.com
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 mailto:anuga@koelnmesse.de http://www.anuga.de
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 mailto:anuga@koelnmesse.de http://www.anuga.de
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 mailto:info@natexpo.com www.natexpo.com
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 ^{ème} édition de ce salon professionnel dédié à la pêche et la transformation au savoir-faire naval	SEGEPEX Tel : +33 2 9783 2168
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

Salons / Beurzen (Suite/vervolg)

Date	Where	What	Info
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
08-09.11.2005	Paris, France	SISQUAL 2005 12 ^{ème} salon des solutions pour l'amélioration et la performance des organisations. Des conférences et séminaires se déroulent sur trois jours et l'exposition sur deux jours	BIRP Tel : +33 1 4478 9930
10-13.11.2005	Casablanca, Maroc	ALITEC 9 ^{ème} 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 Mailto:foire@foire.co.ma http://www.ofec.co.ma
10-13.11.2005	Casablanca, Maroc	SEA MER	O.F.E.C. Tel : +212 2227 1545 Fax : +212 2226 4949 Mailto:foire@foire.co.ma http://www.ofec.co.ma
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
22-24.11.2005	Paris, France	MAINTENANCE 2005	www.salon-maintenance.com
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 mailto:info@atable.be www.atable.be
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

Salons / Beurzen (Suite/vervolg)

Date	Where	What	Info
20-22.02.2006	Montpellier, France	VINISUD Salon professionnel des vins et spiritueux méditerranéens	Adhesion Group Tel : +33 1 4186 4186 Fax : +32 1 4603 8626 mailto:info@adhes.com www.adhes.com

Séminaires / Seminars

Date	Where	What	Info
17-22.09.2005	Vancouver, Canada	SOMMET MONDIAL LAITIER IDF Congrès mondial de la FIL. Sessions en Anglais et Français	www.idf2005.com
25-30.09.2005	Bollwiller, France	13 ^{ème} 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
06.10.2005	Bruxelles, Belgique	REGLEMENTATION DU CHOCOLAT	ABE Roland Bourgeois Tel : 32 2 422 00 20 Tel : 32 2 422 00 43 mailto:rbo@abe.irisnet.be
06-07.10.2005	Amsterdam, Pays-Bas	FOODS FOR THE HEALTHY ELDERLY: RIPE FOR GROWTH	Bastiaanse Communication Tel : +31 30 229 4247 mailto:fe@bastiaanse-communicatie.com http://www.bastiaanse-communication.com
14.10.2005	Belley, France	XIX ^{èmes} entretiens de Belley : Savons-nous encore déguster ?	Ville de Belley Tel : +33 4 7942 2335
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

Séminaires / Seminars (Suite/vervolg)

Date	Where	What	Info
07-09.11.2005	Paris, France	SISQUAL 2005 Des conférences et séminaires se déroulent sur trois jours, durant SIQUAL 2005, 12 ^{ème} salon des solutions pour l'amélioration et la performance des organisations	BIRP Tel : +33 1 4478 9930
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	http://www.europa.eu.int/comm/research/cer2005.html
25.11.2005	Bruxelles, Belgique	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 mailto:mcoenen.ciriha@heldb.be
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

Date	Where	What	Info
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 ^{ème} 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)

Date	Where	What	Info
03-04.10.2005	Izmir, Turquie	CONVENTION SUR LE TRANSFERT DE TECHNOLOGIES DANS LA ZONE EUROMEDITERRANEENNE <i>L'organisateur intervient dans les frais de transport des entreprises – plus d'infos auprès de l'organisateur</i>	CC Italienne pour la France Sara Sacchetti Tel : +33 4 9190 3965 Fax : +33 4 9190 4150 mailto:sara.assistance-entreprises@wanadoo.fr www.ccif-marseille.com
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
15.16.06.2006	La Rochelle, France	JOURNEES ALIMENTS & SANTE (JAS) Two days, dedicated to professional exchanges, a business convention to quickly identify potential partners thanks to confidential meetings, round table discussions and presentation of new products and technologies	ABE – Roland Bourgeois Tel : +32 2 422 00 20 Fax : +32 2 422 00 43 mailto:rbo@abe.irisnet.be

Company mission

Date	Where	What	Info
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 mailto:rbo@abe.irisnet.be

Formations/opleidingen

Date	Where	What	Info
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

Formations/opleidingen (Suite/vervolg)

Date	Where	What	Info
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 Mailto:ttc@ttc-binzen.de
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)

Date	Where	What	Info
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)

Date	Where	What	Info
17-18.10.2005	Paris, France	Stages CIAA Les modes alimentaires	CIAA 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	CIAA Guy Dardenne Tel : +33 1 4331 3036
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
22-23.11.2005	Rennes, France	L'OUTIL STATISTIQUE POUR LA CONDUITE DES PROCESS DE FABRICATION	Adria Tel : +33 2 9810 1850



Web - ANTWOORDFORMULIER **FORMULAIRE-REPONSE - Web**

FOOD INFO N°35

TERUG TE STUREN NAAR / À RENVOYER À

Fabiola Van der Vooft

A.B.E. – B.A.O.

rue Gabrielle Petitstraat 4 / B12- 1080 Brussel/Bruxelles

Fax: 02/422.00.43

Naam/Nom:
Functie/Fonction:
Bedrijf/Société:
Adres(se), pc/cp, stad/ville:
Tel: Fax : E-mail :



Voor FOOD INFO 35 wens ik volgende artikels te ontvangen:
Je souhaiterais obtenir les articles suivants présentés dans FOOD INFO 35.

ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE	ARTICLE
<input type="checkbox"/> 05/148	<input type="checkbox"/> 05/164	<input type="checkbox"/> 05/180	<input type="checkbox"/> 05/196	<input type="checkbox"/> 05/212	<input type="checkbox"/> 05/228
<input type="checkbox"/> 05/149	<input type="checkbox"/> 05/165	<input type="checkbox"/> 05/181	<input type="checkbox"/> 05/197	<input type="checkbox"/> 05/213	<input type="checkbox"/> 05/229
<input type="checkbox"/> 05/150	<input type="checkbox"/> 05/166	<input type="checkbox"/> 05/182	<input type="checkbox"/> 05/198	<input type="checkbox"/> 05/214	<input type="checkbox"/> 05/230
<input type="checkbox"/> 05/151	<input type="checkbox"/> 05/167	<input type="checkbox"/> 05/183	<input type="checkbox"/> 05/199	<input type="checkbox"/> 05/215	<input type="checkbox"/> 05/231
<input type="checkbox"/> 05/152	<input type="checkbox"/> 05/168	<input type="checkbox"/> 05/184	<input type="checkbox"/> 05/200	<input type="checkbox"/> 05/216	<input type="checkbox"/> 05/232
<input type="checkbox"/> 05/153	<input type="checkbox"/> 05/169	<input type="checkbox"/> 05/185	<input type="checkbox"/> 05/201	<input type="checkbox"/> 05/217	<input type="checkbox"/> 05/233
<input type="checkbox"/> 05/154	<input type="checkbox"/> 05/170	<input type="checkbox"/> 05/186	<input type="checkbox"/> 05/202	<input type="checkbox"/> 05/218	<input type="checkbox"/> 05/234
<input type="checkbox"/> 05/155	<input type="checkbox"/> 05/171	<input type="checkbox"/> 05/187	<input type="checkbox"/> 05/203	<input type="checkbox"/> 05/219	<input type="checkbox"/> 05/235
<input type="checkbox"/> 05/156	<input type="checkbox"/> 05/172	<input type="checkbox"/> 05/188	<input type="checkbox"/> 05/204	<input type="checkbox"/> 05/220	<input type="checkbox"/> 05/236
<input type="checkbox"/> 05/157	<input type="checkbox"/> 05/173	<input type="checkbox"/> 05/189	<input type="checkbox"/> 05/205	<input type="checkbox"/> 05/221	<input type="checkbox"/> 05/237
<input type="checkbox"/> 05/158	<input type="checkbox"/> 05/174	<input type="checkbox"/> 05/190	<input type="checkbox"/> 05/206	<input type="checkbox"/> 05/222	<input type="checkbox"/> 05/238
<input type="checkbox"/> 05/159	<input type="checkbox"/> 05/175	<input type="checkbox"/> 05/191	<input type="checkbox"/> 05/207	<input type="checkbox"/> 05/223	<input type="checkbox"/> 05/239
<input type="checkbox"/> 05/160	<input type="checkbox"/> 05/176	<input type="checkbox"/> 05/192	<input type="checkbox"/> 05/208	<input type="checkbox"/> 05/224	<input type="checkbox"/> 05/240
<input type="checkbox"/> 05/161	<input type="checkbox"/> 05/177	<input type="checkbox"/> 05/193	<input type="checkbox"/> 05/209	<input type="checkbox"/> 05/225	<input type="checkbox"/> 05/241
<input type="checkbox"/> 05/162	<input type="checkbox"/> 05/178	<input type="checkbox"/> 05/194	<input type="checkbox"/> 05/210	<input type="checkbox"/> 05/226	<input type="checkbox"/> 05/242
<input type="checkbox"/> 05/163	<input type="checkbox"/> 05/179	<input type="checkbox"/> 05/195	<input type="checkbox"/> 05/211	<input type="checkbox"/> 05/227	

OFFRES/DEMANDES TECHNOLOGIE - TECHNOLOGIE AANVRAAG/-AANBIEDING

<input type="checkbox"/> TO 04 CS CZBP 0AV9	<input type="checkbox"/> TO 04 ES SEOT 0B7R	<input type="checkbox"/> TO 04 PL SPOP 0AM9	<input type="checkbox"/> TO 05 BE BIRC 0CP1
<input type="checkbox"/> TO 05 ES SEOT 0CS3	<input type="checkbox"/> TO 05 FR NMA 0CH5	<input type="checkbox"/> TO FOOD/AR/chaim1	<input type="checkbox"/> TO ISPA_604
<input type="checkbox"/> TO SB 7229	<input type="checkbox"/> TR 05 ES MAAH 0CJC	<input type="checkbox"/> TR 05 ES SEOT 0C61	