

NIEUWSBRIEF

Steunpunt

HOEVEPRODUCTEN

UITGAVE VAN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN JUNI 2010

TRIMESTERIËLE KRANT VAN STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

Inhoud:

- Ons vormingsaanbod
- Het Steunpunt adviseert
 - Vanuit het ILVO
 - Varia
- Nieuws uit de provincies

BESTE HOEVEPRODUCTENT,

Voor je ligt de zomereditie van de nieuwsbrief van het Steunpunt Hoeveproducten en net zoals bij jou op het bedrijf hebben we binnen het Steunpunt ook niet stilgezeten.

We organiseerden in de eerste helft van 2010 maar liefst 30 vormingsmomenten waaronder 3 opleidingen 'hygiëne en autocontrole', een cursus 'zuivelverwerking' en dan nog een reeks infovergaderingen rond inrichting van een verwerkings- en winkelruimte, fiscaliteit, autocontrole, demodag 'ijstaarten versieren',... We bereikten op al deze opleidingsmomenten ruim 420 hoeveproductenten of land- en tuinbouwers met interesse om eventueel een thuisverkoop op te starten. We kunnen dus wel spreken van een succes!

Opvallend bij de bedrijfsbezoeken in de eerste helft van 2010 was de innovatieve trend binnen de sector van de thuisverkoop. Meer en meer tuinbouwers willen met hun groenten en fruit 'iets' gaan doen en dikwijls komen heel creatieve ideeën naar boven.

We wensen onze werking de komende maanden dan ook op dezelfde manier verder te zetten. In deze nieuwsbrief krijg je al een idee van wat het Steunpunt allemaal voor jou in petto heeft. De zomermaanden zijn traditiegetrouw rustige maanden m.b.t. het organiseren van vorming, maar we geven je nu al een idee wat de herfstmaanden zullen brengen.

Vaak krijgen we binnen het Steunpunt vragen rond een controle uitgevoerd door het FAVV. Hoe gebeurt zo een controle? Waarop baseren de controleurs zich? Hoe interpreteer je hun verslag? We leggen je het in eenvoudige taal uit in deze nieuwsbrief. Verder vind je nog nieuws van het ILVO voor geïnteresseerde hoevezuivelaars en nieuwtjes uit de provincies.

We wensen je veel leesplezier,

Ann Detelder
Coördinator Steunpunt Hoeveproducten

Steunpunt Hoeveproducten
Coördinator: Ann Detelder
KVLV vzw
Remylaan 4b
3018 Wijgmaal
tel. 016/24 39 54
0473/20 85 46
fax 016/24 39 09
e-mail: steunpunthoeveproducten
@GroepKVLV.be

Website:
www.steunpunthoeveproducten.be

Eindredactie:
Ann Detelder

Verantwoordelijke uitgever:
Chris Van Hoof
directeur KVLV vzw

VAKANTIEREGELING STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

Het Steunpunt Hoeveproducten is tijdens de zomermaanden telefonisch en via mail bereikbaar. Van 16 t/m 28 juli sluiten we eventjes de deuren. Je kan ons dan nog wel steeds een mailtje sturen waarop je na het verlot een antwoordje mag verwachten.



ONS VORMINGSAANBOD

Opleiding autocontrole verplicht!!!!

De wet⁽¹⁾ verplicht dat al wie met levensmiddelen omgaat, opgeleid en/of gevormd wordt op het gebied van hygiëne.

De aard van de opleiding en/of vorming hangt af van je taken en verantwoordelijkheden.

Deze verplichting geldt overigens niet alleen voor de bedrijfsleider, maar voor iedereen die tewerkgesteld is in de voedingssector.

Bij controle door het FAVV kan naar het bewijs van deze vorming gevraagd worden.

Basiscursus

Om hieraan tegemoet te komen organiseerde het Steunpunt Hoeveproducten reeds heel wat basiscursussen "Hygiëne, autocontrole en traceerbaarheid". De deelnemers kregen na afloop van de cursus een aanwezigheidsattest dat bij het autocontroleplan kan gevoegd worden en kan voorgelegd worden bij een controle van de voedselhygiëne. Ondanks de reeks cursussen die achter de rug zijn blijft de vraag van hoeveproducenten aanwezig. Vandaar dat we ook de komende maanden een aantal cursussen organiseren.

Voor wie?

- Voor land- en tuinbouwers die primaire producten (groenten, fruit, aardappelen, eieren,...) op het bedrijf, via een marktswagen, in een automaat, ... verkopen (les 1 en 2). Voor hen is de opleiding momenteel nog niet verplicht.
- Voor land- en tuinbouwers die verwerkte producten (zuivelproducten, vlees(waren), bereide producten, ...) op het bedrijf, via een marktswagen, in een automaat, ... verkopen (les 1, 2 en 3) = opleiding verplicht.

De cursus richt zich in de eerste plaats, tot de hoeveproducenten die nog geen degelijke opleiding volgden. Zij maken in de cursus kennis met een aantal basisbegrippen. Ook anderen zijn welkom om hun achtergrondkennis op te frissen.

Inhoud

LES 1

- basis microbiologie + goede hygiënepraktijken (extra aandacht aan reiniging en ontsmetting: welke stoffen doen wat?)
- inrichting verwerkingslokaal

LES 2

- HACCP + versoepelingen
- traceerbaarheid
- melding
- stappenplan autocontrole (zonder traceerbaarheid) en in kader van versoepelingen

LES 3 (ook interessant voor mensen die al een cursus hebben gevolgd)

- gebruik van gevarenanalyse
- interpretatie analyseresultaten labo
- non-conformiteitenregister

⁽¹⁾ Verordening (EG) 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk XII. Voor meer info: http://www.favv.be/sp/leg-hygiene/pdf/2004-06-25_H1_nl.pdf

Waar en wanneer?

In het verleden werden reeds heel wat cursussen gegeven. Het Steunpunt organiseert de opleidingen in een avondformule (3 avonden) of in een dagformule (1 volledige dag). Deze zomer en komend najaar worden een aantal dagcursussen (telkens van 9 – 17u) gegeven:

Waar en wanneer?

- TERNAT: dinsdag 10 augustus te 1742 Ternat, CC De Ploter, Kerkstraat 4
- SINT-NIKLAAS: dinsdag 19 oktober te 9100 St-Niklaas, KAHO St Lieven, Hospitaalstraat 23
- HASSELT: donderdag 4 november te 3500 Hasselt, BB/SBB gebouw, Kiezelstraat 56
- EEKLO: 26 november te 9900 Eeklo, Feestzaal Sparrenhof, Brugsesteenweg 183
- GEEL: 29 november te 2440 Geel, Hooibeekhoeve, Hooibeeksedijk 1
- ROESELARE: 4 december te 8800 Roeselare, CC De Spil, H. Spilleboutdreef 1

Deelnameprijs

15 euro per cursus (= 3 lessen), inclusief cursusmap en een drankje. Op sommige locaties kan voor broodjes gezorgd worden. Dit zal je meegedeeld worden bij inschrijving.

Inschrijven : verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum.

Voor meer informatie en inschrijvingen

- Steunpunt Hoeveproducten, tel. 016/24 39 54, steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be

Overig vormingsaanbod

Als land- en tuinbouwer beleef je in de zomer een aantal drukke maanden. De meeste vormingen worden daarom ook tijdens de iets rustigere wintermaanden georganiseerd. We geven je nu al een voorsmaakje van wat het Steunpunt Hoeveproducten in het najaar te bieden zal hebben:

CURSUS ZUIVELVERWERKING

Woensdagen 6, 13, 20 en 27 oktober 2010. Exacte uren en locaties zijn momenteel nog niet helemaal gekend maar komen zeker in de volgende nieuwsbrief en op onze website www.steunpunthoeveproducten.be. We spreken vooral de mensen aan in Oost- en West Vlaanderen omdat de cursus daar zal georganiseerd worden. Ze bestaat uit 2 theoretische en 2 praktische lessen.

DEMODAGEN IJS MAKEN BEGINNERS

Maandagen 4 en 11 oktober 2010. De demodag gaat door op een bedrijf. Er wordt getoond hoe je ijs maakt. Theorie en praktijk vloeien tijdens de demo's in elkaar over. **Geen voorkennis ijsbereiding vereist.** Maximaal aantal deelnemers: 15.

DEMODAG IJSTAARTEN VERSIEREN

Dinsdag 26 oktober 2010. Demodag gegeven door professionele lesgever op een bedrijf. Gedegen kennis ijsbereiding is hier noodzakelijk. Maximaal aantal deelnemers: 15.

INFO-AVONDEN: OPSTARTEN VAN EEN THUISVERKOOP

Het Steunpunt organiseert per provincie 1 infoavond m.b.t. de wettelijke verplichtingen bij de opstart van een thuisverkoop. We richten ons hier tot mensen met een land- of tuinbouwbedrijf zonder ervaring met een thuisverkoop.

- Oost-Vlaanderen: maandag 15 november 2010, 20 u, Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Denen 157, 9080 Lochristi
- West-Vlaanderen: dinsdag 16 november 2010, 20 u, Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Diksmuidsesteenweg, 8800 Roeselare
- Vlaams-Brabant: woensdag 17 november 2010, 20 u, Hof ter Vrijlegem, Boven Vrijlegem 41, 1730 Asse
- Limburg: donderdag 18 november 2010, 20 u, De Volksmacht, 3540 Herk-De-Stad
- Antwerpen: maandag 29 november 2010, 20 u, Provinciaal vormingscentrum, Smekestraat 61, 2390 Malle

**OPSTELLEN VAN EEN AUTOCONTROLEPLAN**

Wanneer je producten op je bedrijf verwerkt moet je een autocontroleplan opmaken. Wat houdt dit in en hoe begin ik eraan? Wat moet er allemaal in opgenomen worden? 1 infoavond per provincie:

- Herk-De-Stad: woensdag 1 december 2010, 20 u, CC De Marthallen
- Oostmalle: dinsdag 14 december 2010, 20 u, Provinciaal vormingscentrum
- Lochristi: woensdag 15 december 2010, 14 u, Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor
- Roeselare: woensdag 15 december 2010, 20 u, Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor
- Asse: donderdag 16 december 2010, 20 u, Hof ter Vrijlegem, Mollem

LES KOSTPRIJSBEREKENING VOOR HOEVEZUIVELAARS

In het verleden richtte het Steunpunt reeds cursussen kostprijsberekening in. Deze worden nu herhaald maar deze maal sectorgericht waarbij verschillende sectoren aan bod zullen komen. Dit najaar komt de 'zuivelsector' aan bod. De les zal doorgaan op het bedrijf van een hoevezuivelaar en er wordt gewerkt met actueel cijfermateriaal. De cursisten zelf zullen aan de hand van oefeningen nadien zelf –met hun eigen bedrijfsgegevens– een kostprijsberekening kunnen maken. Deze les wordt 2 maal georganiseerd op 23 & 25 november 2010.



Innovatiesteunpunt voor land- en tuinbouw

Voor meer informatie en inschrijvingen voor al deze opleidingen

Meer info zal je terug vinden in de volgende nieuwsbrief. Je kan ook terecht bij het Steunpunt Hoeverproducten, tel. 016/24 39 54, steunpunthoeveproducten@Groepkvlv.be

HET STEUNPUNT ADVISEERT :

Hoe interpreteer je een controleverslag van het FAVV?

Misschien kreeg je al eens controle van het FAVV. Na hun bezoek kreeg je wellicht een 'controleverslag' toegestuurd waar heel wat –soms moeilijk te begrijpen- informatie op stond.

Het Steunpunt Hoeveproducten wil je helpen dit controleverslag beter te begrijpen en te interpreteren.

Wat is een controleverslag?

Een controle van het FAVV gebeurt aan de hand van een 'checklist'. Een checklist is een controlelijst waar alle punten opgelijst staan die een controleur op jouw bedrijf moet overlopen. Bij elk punt moet hij/zij aanvinken of dit al dan niet in orde is. Deze controlelijsten worden door het FAVV opgesteld meestal op basis van bestaande en door het FAVV goedgekeurde autocontrolelijsten.

Dergelijke controlelijsten kan je zelf ook raadplegen op de website van het FAVV: <http://www.favv.be/checklists-nl/verwerking.asp>. Er bestaan echter heel wat controlelijsten en vaak is het als hoeveproducent niet eenvoudig om de 'juiste' er uit te halen.

Bijna altijd worden meerdere controlelijsten gebruikt tijdens het bezoek van een controleur. Zo zal de controlelijst 'infrastructuur, inrichting en hygiëne' overlopen worden alsook de controlelijsten:

- 'Inspectie autocontrole'
- 'Traceerbaarheid'
- 'Verpakking en etikettering'
- 'Meldingsplicht'

Bijkomende controlelijsten kunnen steeds gehanteerd worden afhankelijk van de soort verwerking en de distributiekkanalen die je hanteert.

Op basis van deze controlelijsten maakt de controleur van het FAVV een controleverslag.

Hoe is een controleverslag opgebouwd?

Op de voorpagina vind je je persoonlijke gegevens. De meeste gegevens spreken voor zich. Belangrijk hierin is je BOOD registratienummer. Dit is het nummer waarmee je bij het FAVV gekend bent. BOOD is namelijk een databank van het FAVV waarin alle bedrijven staan die een registratie/toelating/erkenning nodig hebben van het FAVV. De BOOD databank haalt ondermeer zijn gegevens uit de KBO (Kruispuntbank der Ondernemingen).

Het is uiterst belangrijk dat je bedrijfsgegevens in BOOD (vooral dan de activiteiten die je op je bedrijf doet) overeenstemmen met de realiteit van je bedrijfsvoering. Anders kan het bijvoorbeeld bij een vraag tot certificatie mislopen.

De interpretatie van de controlelijsten

Het eerste dat je leest onder de titel van de gebruikte controlelijst is de zogenaamde legende:

C	conform	Dit betekent dat dit controlepunt overeenstemt met de vereisten van het FAVV
NC	niet conform	Dit betekent dat dit controlepunt NIET overeenstemt met de vereisten van het FAVV

NA	niet van toepassing	Dit betekent dat dit controlepunt niet relevant is op je bedrijf en dus ook niet kan gecontroleerd worden
H	hoofdstuk	Verwijst naar het hoofdstuk van de wet waar het FAVV voor dit specifieke controlepunt naar refereert
B	bijlage	Verwijst naar de bijlage van de wet waar het FAVV voor dit specifieke controlepunt naar refereert
A	artikel	Verwijst naar het artikel van de wet waar het FAVV voor dit specifieke controlepunt naar refereert
§	paragraaf	Verwijst naar de paragraaf van de wet waar het FAVV voor dit specifieke controlepunt naar refereert
L	lid	Verwijst naar het lid van de wet waar het FAVV voor dit specifieke controlepunt naar refereert
P	punt	Verwijst naar het punt van de wet waar het FAVV voor dit specifieke controlepunt naar refereert

Een voorbeeld: Europese verordening: 852/2004 B2H2L1Pa betekent: de Europese Verordening met als nummer 852/2004 bijlage 2, hoofdstuk 2, Lid 1, Punt a.

De meeste wetten waarnaar het FAVV refereert vind je op hun website:
<http://www.favv.be/wetgeving/>

De controlelijst zelf is dan opgedeeld in verschillende hoofdstukken die dan weer zelf bestaan uit afzonderlijke controlepunten. Per controlepunt vind je 4 kolommen die de controleur dient in te vullen. Hij/zij heeft in feite 3 mogelijkheden:

- Ofwel is dit controlepunt in orde en zet hij een kruisje in de kolom 'C' (wat staat voor conform, zie tabel hierboven)
- Ofwel is dit controlepunt niet in orde en zet hij een kruisje in de kolom 'NC' (wat staat voor niet conform, zie tabel hierboven)
- Ofwel is dit controlepunt niet relevant voor je bedrijf en dan zet hij een kruisje in de kolom 'NA' (wat staat voor niet van toepassing, zie tabel hierboven)

Elk controlepunt heeft ook een zogenaamde 'weging' wat een indicatie is voor het belang dat het FAVV geeft aan dit punt. Een weging '1' is minder belangrijk dan een weging '3' of een weging '10'.

Wat betekent een dergelijke weging?:

- Controlepunten met weging '10' zullen onmiddellijk moeten verholpen worden. Het gaat hier om overtredingen die een ernstig risico voor voedselveiligheid of -hygiëne inhouden.
- Bij non-conformiteiten met een weging '3' zullen binnen een termijn van bijvoorbeeld 3 maanden correctieve maatregelen moeten uitgevoerd worden.
- In geval van een non-conformiteit met weging '1', moet er een plan van aanpak opgesteld worden en moet de non-conformiteit binnen de 6 maanden (of in overleg met de controleur van het FAVV) verholpen zijn.

In veel gevallen zal het FAVV een tweede controle uitvoeren om na te gaan of de non-conformiteiten op het bedrijf werden rechtgezet (tegen vergoeding).

Op het einde van elke controlelijst wordt een totaal gemaakt van alle 'C' en 'NC' en wordt een procentuele berekening gemaakt. Ook wordt vermeld wat de hoogste weging is bij de non-conformiteiten op jouw bedrijf (1, 3 of 10).

Is je hoeve-ijs goed geëtiketteerd?

Het ijsseizoen is volop gestart en hopelijk krijgen we een mooie, drukke zomer. Maar heb je al eens stil gestaan bij de etikettering van je hoeve-ijs. Bij controle van het FAVV wordt ook hierop toegezien.

Algemeen:

Alle voorverpakte voedingsmiddelen die in de handel worden gebracht en die bestemd zijn om als zodanig afgeleverd te worden moeten een etiket dragen. We spreken van een 'voorverpakt voedingsmiddel' als de verpakking het voedingsmiddel zodanig geheel of gedeeltelijk bedekt dat de inhoud niet veranderd kan worden zonder dat het verpakkingsmateriaal geopend of aangetast wordt. Eenvoudig gezegd dient een doos ijs een etiket te dragen. Op scheepijs dient u – gelukkig maar – geen etiket te plakken.

Wat schrijf je op het etiket?

Het etiket moet niet enkel de naam van je product vermelden. Ook de lijst met ingrediënten en de houdbaarheidsdatum van je product moeten er onder andere op staan. We overlopen hier de vereisten van het etiket.

1. Verkoopbenaming: het gebruik van de verkoopbenaming van hoevezuivelproducten is wettelijk geregeld. Hoevezuivelproducten zijn melk en producten op basis van melk die op een bedrijf bereid worden enkel met melk afkomstig van dat bedrijf. 'Hoeve', 'boeren' of een afgeleid woord of een synoniem ervan mag je niet gebruiken in de naam van melk en producten op basis van melk die hieraan niet voldoen. Hoeveproducenten maken voornamelijk roomijs en melkijs (afhankelijk van het melkvet%). Je mag enkel spreken over aardbeienhoeveroomijs of bosbessenhoeveroomijs als minimaal 15% vruchten in het ijs verwerkt zijn (of 10% voor citrusfruit). Je mag je ijs enkel chocoladeijs noemen als minstens 15% chocolade aanwezig is of notenijs (als minstens 5% noten aanwezig zijn). Zoniet hoef je in al deze gevallen te spreken van hoeveroomijs met aardbeismaak, met bosbessensmaak, met chocoladesmaak met notensmaak,...
2. Ingrediëntenlijst: de lijst met ingrediënten bestaat uit de opsomming van alle ingrediënten van het voedingsmiddel, in dalende volgorde van het gewicht waarin ze bij de bereiding van het voedingsmiddel gebruikt worden en voorafgegaan door een passende vermelding die het woord 'ingrediënten' bevat.
3. Houdbaarheidsdatum: het etiket moet steeds de datum van minimale houdbaarheid vermelden, aangegeven door de vermelding 'Ten minste houdbaar tot einde ...' in de andere gevallen.
4. Bijzondere bewaarvoorschriften: indien nodig moet de verpakking de bewaarvoorschriften vermelden waaronder de aangegeven houdbaarheid gewaarborgd kan worden. Voorbeeld: 'bewaren in de diepvries'.
5. De nettohoeveelheid: in liter, bijkomend mag er een gewichtsaanduiding in gram zijn.
6. Je HP-nummer dat je krijgt bij aangifte aan het FAVV onder deze vorm:



7. Het lotnummer: indien de uiterste consumptiedatum in de etikettering voorkomt, hoeft je geen lotnummer te vermelden, op voorwaarde dat de aanduiding van deze datum duidelijk is en – in de juiste volgorde – ten minste de dag en de maand omvat.

VANUIT HET ILVO...

Interesse in deelname nieuw Flanders' Food project?

In de oproep van 2010 voor nieuwe voorstellen van Flanders' Food projecten, stelt het ILVO volgend project voor: 'Onderzoek naar ijs en zuiveldesserten met verminderd caloriegehalte'. In dit project zal gezocht worden naar alternatieve formuleringen, gebruik makend van vet- en suikervervangers om het aantal calorieën in (room)ijs, sorbets en zuiveldesserten te reduceren, rekening houdend met de verschillende functionele eigenschappen van vetten en suikers waaraan in de mate van het mogelijke moet voldaan worden. Als doel wordt minstens een 30% calorische reductie vooropgesteld met een maximaal behoud van smaak en mondgevoel. Er zullen zowel recepturen voor industriële als ambachtelijke bereidingen aan bod komen.

Bijzondere aandacht zal geschonken worden aan combinaties die enkel gebruik maken van natuurlijke ingrediënten en ingrediënten met E-nummer vrije declaratie, waarbij specifiek aandacht zal besteed worden aan de mogelijkheden die geboden worden door gelatine en hydrolyseerbaar collageen. Er zal eveneens nagegaan worden welke vetfracties de volmondigheid van een voedingsproduct accentueren. Hiervoor zullen verschillende vetfracties (volgens smeltcurve en ketenlengte) uitgetest worden in laagcalorisch ijs. De mogelijkheden van een sterk aangerijkte fosfolipidenfractie zullen eveneens onderzocht worden (homogenisatie tot vesikels met dezelfde globulegrootte als vetglobulen).

Dit onderzoek wil volgende concrete doelstellingen realiseren:

- Het opmaken van een inventaris van de meest interessante en bruikbare combinaties van vet- en suikervervangers voor (room)ijs, sorbets en zuiveldesserten.
- Het vergaren van kennis met betrekking tot bijkomende ingrediënten en wijzigingen in de receptuur die noodzakelijk zijn als corrigerende maatregelen (met betrekking tot onder meer vriespunt, droge stof, schepbaarheid, mondgevoel en zoetkracht).
- Het vergaren van kennis met betrekking tot vetfracties met een volmondig karakter.
- Het vergaren van kennis hoe het gedrag van het (room)ijs, sorbets en zuiveldesserten met verlaagd caloriegehalte bij processing (pasteurisatie, rijping, overrun en vriezen) kan geoptimaliseerd worden.
- Het vergaren van kennis hoe het gedrag van het (room)ijs, sorbets en zuiveldesserten met verlaagd caloriegehalte bij bewaring (hardheid, weerstand tegen heat shock en afsmeltgedrag) kan geoptimaliseerd worden.

Wenst u als zuivel- of landbouwbedrijf ook deel te nemen aan dit project? Neem dan vrijblijvend contact op: ILVO, Brusselsesteenweg 370, 9090 Melle, tel. 09/272 30 06, email: Jan.Deblock@ilvo.vlaanderen.be



VARIA

Brochure 'korte keten initiatieven in Vlaanderen, een overzicht'

In dit rapport van de studiedienst van de dienst Landbouw en Visserij van de Vlaamse Overheid wordt een overzicht gegeven van bestaande korte keten initiatieven in Vlaanderen.

Korte keten initiatieven worden heel divers ingevuld. Wat wel steeds terugkomt als typerend kenmerk is het directe contact tussen producent en consument. In Vlaanderen worden landbouwproducten die via de korte keten worden verkocht doorgaans als hoeveproducten omschreven. Voor- en nadelen van dergelijke systemen worden opgesomd.

De drie grote tenoren voor korte keten initiatieven in Vlaanderen komen uitvoerig aan bod: de VLAM (met het logo van erkend verkooppunt hoeveproducten), het Steunpunt Hoeveproducten van KVLV en Voedselteams vzw. Naast enkele kleinere regionale initiatieven, wordt ook een overzicht gepresenteerd van de beleidsaandacht die aan deze thematiek werd besteed. Tot slot wordt ook buiten de grenzen van Vlaanderen gekeken. Een aantal initiatieven in de ons omringende landen passeren de revue.

Heb je interesse dan kan je het rapport lezen en/of bestellen op:
<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=1653>

Fermweb terug geactualiseerd

Dit voorjaar werden alle hoeveproducenten op fermweb aangeschreven met de vraag hun bedrijfsfiche grondig na te kijken en verbeteringen/aanvullingen door te geven. Een groot aantal hoeveproducenten deden dit en de aanpassingen werden ondertussen online gezet. Sta jij nog niet op fermweb en wil je dit zo snel mogelijk doen? Vul dan het deelnameformulier in dat je vind op www.fermweb.be en klik daarna op het kadertje rechts boven.

Foodweb actief!

In een vorige nieuwsbrief kon u lezen dat het FAVV een toepassing via haar website zou lanceren waar je als hoeveproducent je eigen FAVV zou kunnen raadplegen alsook toegang zou hebben tot de analysesresultaten van je producten geanalyseerd in opdracht van het FAVV. De toepassing is vanaf nu actief via de website: www.favv.be/foodweb-nl/. Momenteel is de zoekfunctie nog beperkt maar het is de bedoeling dat je er in de toekomst heel wat gegevens uit kunt halen.

KVLV bestaat weldra 100 jaar en dat vieren we:



Hoeveproducentenmarkt

KVLV viert haar 100-jarig bestaan op 21 mei 2011.

Leuven wordt dat als het ware volledig ingenomen door KVLV.

Op elke hoek van de binnenstad is er iets te beleven: workshops, lezingen, animatie, tentoonstellingen,... en natuurlijk mag een hoeveproducentenmarkt niet ontbreken.

Opzet

Hoeveproducenten die op deze hoeveproducentenmarkt willen staan krijgen de kans om hun producten te verkopen. Er wor-

den ook terrasjes voorzien waar voorbijgangers de aangekochte producten onmiddellijk kunnen consumeren.

Uitnodiging

Op de markt is plaats voor 12 hoeveproducenten. KVLV wenst een breed assortiment hoeveproducten aan te bieden (dus geen 12 hoeveijverkopers) en zorgt voor de nodige infrastructuur (stoelen, tafels, koelinstallatie, elektriciteit, drinkwatervoorziening, luifels,...). Er worden eilandjes voorzien met in het midden alle technische installaties die door de 4 hoeveproducenten van het eiland zullen worden gedeeld. We vragen je wel om de voedselhygiëne wetgeving te respecteren. Heb je interesse om op 21 mei 2011 een stand te bemannen dan willen we je vragen zo snel mogelijk een mailtje te sturen naar het Steunpunt Hoeveproducten: steunpunthoeveproducten@GroepKVKV.be met volgende informatie: naam bedrijf + naam standhouder(s) + adres + tel + welke producten je die dag kan aanbieden. Vermeld ook duidelijk van welke technische installatie je wenst gebruik te maken. De eerste inschrijvingen genieten de voorkeur tenzij er meerdere hoeveproducenten met het zelfde productgamma intekenen.

NIEUWS UIT DE PROVINCIES

*Antwerpen:
PROMinANT laat je
letterlijk en figuurlijk
proeven van het
Antwerpse platteland:*

- volop eten en drinken
- markt voor hoeve- en streekproducten
- animatie voor groot en klein
- kinderspeelparadijs met reuze stroberg
- nieuwe kijk op land- en tuinbouw, enz...

MAAK KANS OP EEN BALLONAART VOOR 2 PERSONEN!!!

PRAKTISCH:

Je betaalt 7 euro inkom en krijgt daarvoor vier prominentjes die je op de markt voor hoeve- en streekproducten kunt omruilen voor lekkere proevertjes.

Gratis: -12 jaar

Korting voor AVEVE-klanten



*Oost-Vlaanderen:
Een frisse wind
waait door
mmm...eetjesland cvba*

mmm...eetjesland cvba, een coöperatieve vennootschap van hoeve- en streekproducenten uit het Meetjesland, is levendiger dan ooit.

Na de toetreding van 6 nieuwe coöperanten vorig jaar, verwelkomt de cvba in 2010 alweer 3 nieuwe producenten. Molenaar Johan Van Holle uit Ertvelde heeft de oude graansoort spelt ingezaaid die hij nu zelf maalt op z'n eigen molen. Spelt is een gezonde graansoort met positieve effecten op het lichaam en kan ondermeer verwerkt worden in brood of pannenkoeken. Ook nieuw zijn de verse aardbeien en aardbeienconfituur dankzij aardbeienbedrijf De Beezige Bei uit Maldegem. Een andere nieuwe producent zorgt voor koffie, namelijk koffiebranderij De Witte Zwaan uit Eeklo. Er zijn inmiddels 25 producenten lid van mmm...eetjesland cvba!

Ruim aanbod aan mmm...eetjeslandse hoeve- en streekproducten

Dankzij deze drie nieuwe producenten beschikt de coöperatieve over een nog gevarieerder aanbod aan hoeve- en streekproducten. Een kleine greep uit het gamma: Pomme Charelle, ambachtelijke pralines, streekbieren, desserts, biologisch appelsap, zuivelproducten, heerlijk vlees, honing,

paardenmelk(likeur), ... Alle producenten garanderen verse, eerlijke en met zorg bereide producten.

De consument kan dankzij mmm...eetjesland cvba vertrouwen op kwaliteit en als het ware letterlijk proeven van het Meetjesland.

Samenwerken loont!

Dankzij de coöperatieve leren producenten elkaar en elkaars producten (beter) kennen, met als resultaat nieuwe producten. Zo bestaan er reeds pralines gevuld met Pomme Charelle, kaas met de smaak van Tseutbier, vlees gebakken in honing, ...

Recent kwam er nog een nieuw product bij: het speltbier De Mulder, ontwikkeld door Huisbrouwerij Den Tseut.

Sneukelbox

In navolging van succesvolle geschenkdozen heeft de coöperatie nu ook handige geschenkbonnen op de markt gebracht, onder de noemer "sneukelbox". Die kwamen tot stand in samenwerking met het laatste jaar economie-wiskunde en economie-moderne talen van het College O.L.V. Ten Doorn in Eeklo. Er zijn sneukelboxen ter waarde van 10, 20 en 30 euro. Hierin zitten vouchers waarmee producten kunnen gekocht worden bij de aangesloten hoeve-winkels.

Meer informatie:

mmm...eetjesland cvba

Leemweg 24 – 9980 Sint-Laureins

Tel. 09/379 78 37

www.mmm-eetjesland.be

info@mmm-eetjesland.be



West-Vlaanderen:

In West-Vlaanderen staat heel wat te gebeuren voor het brede publiek. Momenteel lopen twee wedstrijden om hoeveproducten, bezoekboerderijen en andere landbouwverbreidingsactiviteiten te promoten.

1. Voor lekkerbekken en liefhebbers van het buitenleven:

www.onthaalopdeboerderij.be: ontdek de vernieuwde website 'www.onthaalopdeboerderij.be' en doe mee aan de zomerwedstrijd. Surf naar www.onthaalopdeboerderij.be en zoek het antwoord op de 2 wedstrijd vragen. Je maakt kans op een belevingsbon voor een dolle dag op de boerderij met al je vrienden of familie ter waarde van 500 euro. Er worden ook 4 waardebons verdeeld t.w.v. 30 euro voor de aankoop van verse hoeveproducten.

2. Grensoverschrijdende fotowedstrijd: verken het platteland, geef jouw ogen de kost en neem deel aan onze fotowedstrijd. Er zijn 4 categorieën: leven op de boerderij (landbouwers, dieren, bezoekers, biodiversiteit), landbouwlandschap, erfgoed (natuur, gebouwen) en hoeveproducten. Stuur ons jouw mooiste foto's en win prachtige prijzen. Je kan er een weekend op het platteland, geschenkmanden met hoeveproducten,... mee winnen. De prijsuitreiking vindt plaats in november 2010.

Meer info:

onthaalopdeboerderij@west-vlaanderen.be

Tel. 051/27 32 26



INSCHRIJVINGSTROOK plaats een kruisje in de rechter kolom

Naam

Adres

Postcode..... Gemeente

Producent van

Tel.

E-mail

THEMA	DATUM en UUR
VLAAMS-BRABANT	
Cursus 'Hygiëne en autocontrole'	Dinsdag 10 augustus vanaf 9u

Stuur, fax of mail deze inschrijvingsstrook naar het Steunpunt Hoeveproducten, Remylaan 4b, 3018 Wijkmaal, tel. 016/24 39 54, fax 016/24 39 09, e-mail: steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be



Dit project wordt medegefinancierd door het Departement Landbouw en Visserij van de Vlaamse Overheid en de Europese Unie.

*'Advies op maat' vanuit het Steunpunt*

Wil jij ook starten met een thuisverkoop maar weet je niet goed hoe eraan te beginnen? Breek je je hoofd over de inrichting van je hoevewinkel of zie je het bos door de bomen niet meer bij het opstellen van je autocontroleplan? Zit je met specifieke vragen ivm autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht binnen jouw bedrijf of heb je andere bedrijfseigen problemen met betrekking tot de hoeveverkoop en/of verwerking?

Je kan beroep doen op het advies van het Steunpunt Hoeveproducten. Na voorafgaande afspraak komen we bij jou langs op je bedrijf.

Prijs per dagdeel: 70 euro

Meer info en aanvraag bedrijfsbezoek: 016/24 39 54 of steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be

