

NIEUWSBRIEF

Steunpunt

HOEVEPRODUCTEN

UITGAVE VAN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN MAART 2010
TRIMESTERIËLE KRANT VAN STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

Inhoud :

- Ons vormingsaanbod
- Nieuws vanuit het FAVV
 - Fermweb
- Verkoop van rauwe melk
 - De familie Peeters
- Nieuws uit de provincies

BESTE HOEVEPRODUCTENT,

Lente neemt over
wat oud was
wordt nieuw leven ingeblazen.
De slaap des winters heeft lang genoeg geduurd
Kom uit je hol,
Proef de adem van wat nieuw is
En laat het vervullen al je leegte
opgelopen in mindere dagen
in het duister verscholen.
Ruik het voorjaar,
Spring in het diepe
En ontwaak

De lange, strenge winter ligt eindelijk achter ons. De drukke bedrijfswerkzaamheden kunnen terug van start gaan maar ook tijdens de koude wintermaanden borrelde het Steunpunt van energie :

De drie cursussen 'Hygiëne en autocontrole' die het Steunpunt inrichtte werden heel druk bijgewoond. We plannen nog één dergelijke opleiding vóór de zomermaanden. Wees er dus bij! Ook de infosessie: 'inrichting van een verwerkings- en winkelruimte' kende bijval. In West-Vlaanderen stuurde de sneeuw roet in het eten. In samenspraak met de ingeschrevenen beslisten we om de les op die dag (met monsterfiles tot bijna 1000km) te verplaatsen naar 21 april.

De demodag 'ijstaarten versieren' kende gewoontegetrouw veel bijval. We moeten jammer genoeg steeds een aantal mensen teleurstellen omdat we maar een beperkt aantal deelnemers kunnen toelaten. Als deelnemers die zich vooraf inschrijven dan niet komen opdagen is dit een dubbele teleurstelling voor deze mensen. Het Steunpunt zal trachten in de toekomst dit te verhelpen.

Deze nieuwsbrief hou je best ook bij :

Ook deze nieuwsbrief staat weer boordevol informatie. Naast ons uitgebreid vormingsaanbod belichten we de verplichtingen m.b.t. de verkoop van rauwe melk, nieuwe initiatieven rond www.fermweb.be, GLB en doen we weerom een oproep tot deelname aan de gezamenlijke staalnames.

Neem ook eens een kijkje op onze website : www.steunpunthoeveproducten.be

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



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 zal 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 moet 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.

Voor wie?

- Voor land- en tuinbouwers die primaire producten (groenten, fruit, aardappelen, eieren,...) op het bedrijf, via een marktwagen, in een automaat,... verkopen (les 1 en 2)
- Voor land- en tuinbouwers die verwerkte producten (zuivelproducten, vlees(waren), versneden groenten en fruit, andere bereide producten,...) op het bedrijf, via een marktwagen, in een automaat, ... verkopen (les 1, 2 en 3)

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 ont-smetting: welke stoffen doen wat?)
- inrichting verwerkingslokaal

LES 2

- HACCP + versoepelingen
- traceerbaarheid
- melding
- Stappplan autocontrole 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?

Dit voorjaar richten we de cursus nog een laatste maal in voor geïnteresseerde hoeveproductenten. Deze cursus wordt deze maal aangeboden over 1 volledige dag (3 lessen op dezelfde dag). Na afloop van deze dag krijgt u een attest toegestuurd.

SINT-NIKLAAS: dinsdag 4 mei 2010 van 8u30 – 17 u. KaHo Sint-Lieven, Campus Waas, Hospitaalstraat 23, 9100 Sint-Niklaas

Deelnameprijs

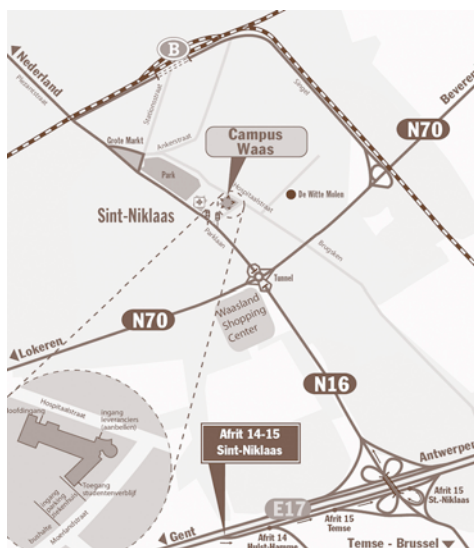
15 euro inclusief cursusmap + 10 euro/pp broodjeslunch

Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 20. Gelieve het volledige bedrag (25 euro) te storten op rek nr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + autocontrole + Sint-Niklaas

Voor meer informatie en inschrijvingen

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



Infoavond 'inrichting van een verwerkings- en winkelruimte'

Voor wie?

Voor ALLE thuisverkopers van verwerkte producten.

Inhoud

Aan welke wettelijke normen dient je verwerkingsruimte te voldoen, welke materialen gebruik ik best, mag ik een gedeelte van mijn stal ombouwen tot winkelruimte, hoe zit het met de verlichting en met de koelcellen, de koeltoog,.... Je komt het allemaal te weten op deze infoavond.

Waar en wanneer?

ROESELARE: woensdag 21 april 2010 vanaf 20u., Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Diksmuidsesteenweg 406, 8800 Roeselare

Deelnameprijs

5 euro

Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 20. Graag het bedrag (5 euro) storten op rek nr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + inrichting + Roeselare

Voor meer informatie en inschrijvingen

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

Infoavonden fiscaliteit voor hoeveproducenten

Voor wie?

Voor iedere hoeveproducent en voor mensen die eraan denken een thuisverkoop op te starten en die zich vooraf goed wensen te informeren.

Inhoud

Stel je je zelf soms vragen zoals:

- Kan ik met mijn thuisverkoop van groenten en fruit forfaitair blijven en wat zijn de voor- en nadelen?
- Kan ik met mijn thuisverkoop van verwerkte producten forfaitair blijven?
- Hoe schakel je over van forfaitair systeem naar boekhouding en wanneer moet dit of hoe doe je dit best
- Hoe zit het met de belastingen?
- Om chocomousse te maken moet je room hebben: hoe zit het fiscaal/belastingskundig wanneer je eigen room of ingekochte room gebruikt?
- btw tarieven op de verschillende hoeveproducten: wanneer 6 en wanneer 21%
- ...

Dan moet je je zeker inschrijven op één van de provinciale infoavonden.

Waar en wanneer?

- LOCHRISTI: maandag 26 april 2010 20u, Provinciaal KVLV/BB/SBB kantoor, Denen 157, 9080 Lochristi (kelderverdieping)
- OOSTMALLE: woensdag 28 april 2010 20u, Provinciaal vormingscentrum, Smekestraat 61, 2390 Malle
- HASSELT: donderdag 29 april 2010 20u, Borrelhuis, Witte Nonnenstraat 28, 3500 Hasselt
- WIJGMAAL: maandag 3 mei 2010 20u, Nationaal KVLV secretariaat, Remylaan 4b, 3018 Wijgmaal
- ROESELARE: dinsdag 4 mei 2010 20u, Provinciaal KVLV/BB/SBB kantoor, Diksmuidsesteenweg, 8800 Roeselare

Deelnameprijs

5 euro/les

Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10. Graag het bedrag (5 euro) vooraf storten op rek nr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + fiscaliteit + locatie

Voor meer informatie en inschrijvingen

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

Infoavond: 'thuisverkoop van fruit'

Voor wie?

Voor ALLE fruitbedrijven

Inhoud?

Je hebt een tuinbouwbedrijf en je levert je fruit aan de veiling, groothandel,... Soms denk je eraan een thuisverkoop op te starten zodat je een financiële meerwaarde krijgt voor je producten. Mag dit zomaar? Wat zijn de wettelijke verplichtingen. Moet ik bepaalde vergunningen

gen hebben en wat verwacht het FAVV van mij. Je komt het allemaal te weten tijdens deze infoavond.

Waar en wanneer?

LUMMEN: maandag 14 juni 2010, 20u, Zaal Altiora, Kerkstraat 12A, 3560 Lummen

Deelnameprijs

5 euro

Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10 en maximum 20. Graag het bedrag (5 euro) storten op rek nr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + fruit

Voor meer informatie en inschrijvingen

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

Infoavonden wettelijke verplichtingen inzake je afvalmaterialen

Voor wie?

Voor ALLE thuisverkopers zowel zij met primaire als verwerkte producten.

Inhoud

Als hoeveproducent heb je ook heel wat afvalproducten en het principe van 'de vervuiler betaalt' geldt voor iedereen. Waar moet je op een milieuverantwoorde manier naartoe met je dierlijk afval (vb. wei, slachtafval,...) met plantaardig afval, met verpakkingsafval, met producten die over hun houdbaarheidsdatum zijn, vervuild waswater,... Wat zegt de wet hierover? Je komt het allemaal te weten tijdens deze infoavonden:

Waar en wanneer?

- LOCHRISTI: maandag 19 april 2010 20u, Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Denen 157, 9080 Lochristi (kelderverdieping)
- OOSTMALLE: woensdag 5 mei 2010 20u, Provinciaal vormingscentrum, Smekestraat 61, 2390 Malle
- HERK-DE-STAD: donderdag 6 mei 2010 20u, Markt 2, 3540 Herk-De-Stad
- ASSE - MOLLEM: woensdag 12 mei 2010 20u, Hof ter Vrijlegem, Boven Vrijlegem 41, 1730 Asse
- ROESELARE: woensdag 19 mei 2010 20u, Provinciaal BB/SBB/KVLV kantoor, Diksmuidsesteenweg, 8800 Roeselare

Deelnameprijs

5 euro/les

Inschrijven

Verplicht, ten laatste 1 week voor de geplande datum. Het aantal deelnemers is minimum 10. Graag het bedrag (5 euro) vooraf storten op rek nr. 730-0041014-76 met vermelding van naam + verpakking + locatie

Voor meer informatie en inschrijvingen

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

NIEUWS VANUIT HET FAVV

Gezamenlijke labocontroles – ophalingen voorjaar 2010 gaan binnenkort van start

Voor wie?

Hoevezuivelaars:

Iedere producent van zuivelproducten moet tweemaal per jaar zijn producten laten controleren. Hetzelfde geldt ook voor het water, behalve onbehandeld leidingwater, dat bij/in de productie gebruikt wordt.

Zeker voor wie een ruim assortiment aan producten aanbiedt kan de factuur hiervoor flink oplopen.

Hoeveslayers:

Dienen jaarlijks een staal gehakt of vleesbereiding op basis van gehakt (vb. bereid gehakt, american préparé, ...) te laten analyseren.

Producenten van 'andere' verwerkte producten (fruitsappen, confituren,...):

Ook jij moet tweemaal per jaar je producten bacteriologisch laten analyseren

Ter info:

1. De tabel met verplicht te analyseren parameters kan je terugvinden in de vorige nieuwsbrief van het Steunpunt Hoeveproducten. Deze nieuwsbrief staat ook op de website van het Steunpunt: www.steunpunthoeveproducten.be. Onder het luik 'autocontrole' op onze site vind je dezelfde tabel ook terug met de opmerkingen van het FAVV.
2. Nieuws vanuit het FAVV: indien je als producent van verwerkte producten gedurende minder dan 6 opeenvolgende maanden producten op de hoeve verwerkt dan dien je slechts 1 maal per jaar je producten te laten analyseren
3. Je dient slechts 1 product per productfamilie te laten analyseren. Maak je 10 soorten ijs dan hoef je maar 1 staal te laten analyseren. Zo ook voor de harde kazen, de verwarmde zuiveldesserten, yoghurten, fruitsappen, confituren, ...
4. Analyseresultaten dien je wettelijk gezien 6 maanden bij te houden maar we raden je aan dit steeds bij te houden zodat je de evolutie op je bedrijf kan vaststellen en ev. tijdig kan ingrijpen mocht er iets fout lopen. Het Steunpunt Hoeveproducten is bereid je bij te staan met de interpretatie van je analyseresultaten.

Praktisch:

- Nam je al deel aan de gezamenlijke ophaling?
Dan krijg je één van deze dagen een brief in je bus met alle nodige informatie.
- Nam je nog niet deel en ben je geïnteresseerd?
Schrijf je dan vóór 15 april in met de antwoordstrook op de laatste bladzijde of mail naar steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be. We bezorgen je dan alle info zodat je kan beslissen of je al dan niet meedoet.

FERMWEB

Fermweb wordt in 2010 terug geactualiseerd

Misschien ben jij wel één van de 340 bedrijven die sinds een aantal jaren op www.fermweb.be staan. Gelijk heb je! Deze website aan jou voorstellen hoeft dus niet meer. Net zomin als aan de 82.620 geïnteresseerden die de website reeds bezochten. Verschillenden onder jullie lieten ons inmiddels weten dat ze via www.fermweb.be inderdaad groepen als klant kregen.

Dit jaar wordt www.fermweb.be opnieuw geactualiseerd en verder gepromoot. Ook de doelgroep wordt uitgebreid. Niet alleen jeugdgroepen zullen doelgroep zijn maar de site zal tevens gepromoot worden binnen alle Vlaamse socioculturele verenigingen.

In de eerste plaats willen we de gegevens van de bedrijven die momenteel zijn opgenomen actualiseren. Daarom hebben we de voorbije weken de reeds opgenomen bedrijven hun gegevensfiche zoals ze momenteel op www.fermweb.be staat terug gestuurd met de vraag deze aandachtig door te nemen en ons de verbeteringen die je wenst aan te brengen door te spelen.

Dat kan op 2 manieren.

- a. Je brengt de verbeteringen aan op de gegevensfiche zelf. Doe dit bij voorkeur in blokletters. Stuur de ingevulde fiche dan terug naar Steunpunt Hoeveproducten, Remylaan 4b, 3018 Wijgmaal. Je kan de fiche ook naar ons doorfaxen op 016/24 39 09.
- b. Je kunt ook gebruik maken van de blanco gegevensfiche (deelnemingsformulier) die je op de startpagina van www.fermweb.be "deelnemen?" vindt. Je vult dan je gegevens opnieuw in. Daarna sla je de ingevulde fiche op in een apart bestandje op jouw computer (heel belangrijk dat je dit eerst doet) en dan stuur je dit bestandje terug naar steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be.
- c. Kleine aanpassingen kunnen ook via mail gebeuren op steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be. Vermeld dan wel duidelijk je bedrijfsgegevens zodat we de juiste fiche in ons bestand kunnen aanpassen.

GRAAG ONTVANGEN WIJ JE AANPASSINGEN VOOR 15 APRIL 2010!

Ben jij hoeveproducent en sta je nog niet op www.fermweb.be surf dan snel naar www.fermweb.be en bezorg ons je ingevuld deelnemingsformulier.

Fermweb sluit zich trouwens ook aan bij allerlei initiatieven, die elk op zich hoeveproducten bij hun achterban bekend maken. Zo stimuleert en promoot Foodhunt, een initiatief van Vredeseilanden, via een spannende en speelse wedstrijd duurzame voeding bij jeugdverenigingen.

Wij duimen alvast op het verdere succes van www.fermweb.be.



VERKOOP VAN RAUWE MELK OP DE HOEVE

Even situeren :

Je bent melkveehouder en levert je melk aan de melkerij. Af en toe verkoop je ook een paar liter melk aan een buurman of buurvrouw en je vraagt je af of dit wel mag. Misschien wil je deze verkoop wel promoten op je bedrijf. Kan dit zomaar of moet je aan bepaalde voorwaarden voldoen?

Wat dien je te weten over rauwe melk

Melkkoeien kunnen drager zijn van pathogenen (kiemen) waarvan sommige de gezondheid van de consument kunnen aantasten (E coli, Salmonella, Campylobacter). Dieren kunnen via de vacht en/of de uitwerpselen de omgeving en dus de uier besmetten wat soms tot besmetting van de rauwe melk kan leiden. Dit leidt niet steeds tot zichtbare afwijkingen van de melk of aan de dieren.

Het drinken van rauwe melk kan een verhoogd gezondheidsrisico inhouden vooral bij kwetsbare groepen (kinderen, zwangere vrouwen, ouderen en personen met een verzwakt afweersysteem).

Door de recente Q-koorts golf in Nederland is het FAVV waakzaam bij de verkoop en het verbruik van rauwe melk. Hoe dus rekening met de hygiëne vereisten. Je bent verantwoordelijk voor de producten die je verkoopt!

Mag je rauwe melk rechtstreeks uit de koeltank verkopen?

Ja dat mag. Je mag in het bijzijn van de klant de lege fles die de klant meebrengt vullen en op die manier rauwe melk verkopen. Je dient de klant erop te wijzen dat hij eigenlijk de melk eerst moet koken voor consumptie.

Mag je rauwe melk in de koeltoeg verkopen (reeds in flessen)?

Ja dat mag. Je mag voorverpakte rauwe melk verkopen maar dan MOET je een etiket op de flessen plakken met daarop minimaal de volgende gegevens:

1. Je bedrijfscontactgegevens
2. 'Rauwe melk' Koken voor gebruik
3. Netto hoeveelheid in liter
4. Houdbaarheidsdatum
5. 'Koel bewaren'

Mag ik melk verkopen via een automaat?

Ja dat mag maar op de automaat moeten ook volgende gegevens voorkomen:

1. Je bedrijfscontactgegevens
2. 'Rauwe melk' Koken voor gebruik
3. 'Koel bewaren'
4. Max. 3 dagen houdbaar

Wat zijn je verplichtingen tegenover het FAVV?

Strikt genomen dien je te melden aan het FAVV dat je op je bedrijf een thuisverkoop hebt van rauwe melk. Dit doe je door een meldingsformulier naar hen door te sturen dat je terugvindt op de site van het FAVV: <http://www.favv.be/erkenningen/modelaanvraagformulier.asp>.

Voor het plaatsen van een automaat buiten je bedrijf heb je een toelating nodig (aan te vragen met hetzelfde formulier).

Ondanks het feit dat rauwe melk een primair product is zal het FAVV je vragen om een mini autocontroleplan op te stellen wanneer je een automaat plaats of wanneer je melk in de win-

kel bewaart in een koelsysteem en daaruit in aanwezigheid van de klant flessen afvult. Je dient namelijk het FAVV te bewijzen dat alles hygiënisch verloopt, dat je de koudketen respecteert en dat je een reinigings- en ontsmettingsplan hebt en toepast.

Meer info vind je op www.steunpunthoeveproducten.be onder het luikje wetgeving > verkoop via een automaat.



Ann Detelder
Coördinator
Steunpunt Hoeveproducten

MAG IK JE VOORSTELLEN, DE FAMILIE PEETERS UIT GENT

Gitte en Lieven en hun kinderen Bram en Marie wonen in Gent. Gitte is 32, ze is leerkracht Aardrijkskunde en gepassioneerd door koken. "Na een dag tussen mijn leerlingen kom ik tot rust in mijn keuken. Ik kan ervan genieten om iets traditioneels klaar te maken, maar ik experimenteer ook wel." De boodschappen laat ze over aan haar man Lieven. Hij werkt voor een chemieconcern. Elke zondagochtend trekt hij er met enkele collega's op uit met zijn mountainbike. "Na afloop spoelen we de kilometers door met een lekker streekbiertje in een dorpscafé." Marie zit in het tweede leerjaar en is deze week nog op bezoek geweest bij een fruitboer. "Ik weet nu alles over appels en peren. Hoe ze die plukken, maar ook sorteren en bewaren." Bram, haar oudere broer, heeft een heleboel huiswerk. "Ik moet een opstel schrijven over mijn opa. Die vertelt mij verhalen over hoe het vroeger was, toen hij jonger was. Hij legde mij ook uit dat er vlak na de oorlog niet zoveel eten was als nu."

Zo, je hebt net in een notendop kennis gemaakt met de familie Peeters. Dit gezin beleeft voor de Boerenbond het grote GLB-avontuur (GLB=Gemeenschappelijk Landbouwbeleid). Het GLB, zoals het nu uitgestippeld is, loopt tot 2013. Landbouw komt, zoals alle andere sectoren en diensten, steeds meer terecht in een vrije wereldmarkt. Dit brengt onze lokale voedselproductie en zo ook de voedselzekerheid in Europa in gevaar. Daarom is een sturend Europees Landbouwbeleid ook na 2013 een noodzaak. Met de campagne rond de familie Peeters wil de Boerenbond het grote publiek bewust maken dat het GLB doorspekt zit in het dagelijkse leven van iedereen. Denk maar aan veilig en voldoende voedsel en een aangenaam platteland met een leefbare dorpskern. De familie Peeters komt op zijn website en in een brochure in hun dagelijkse leven in contact met het GLB. Zo plant de familie een weekendje





hoevetoerisme, geniet van een lekker streekproduct aan de ontbijttafel en kookt de mama graag met veilig en betaalbaar voedsel. Eigenlijk is het GLB de gezinspolis voor voldoende, kwaliteitsvol en betaalbaar voedsel en een leefbaar platteland en dat voor slechts 32 cent per dag.

Met de campagne www.defamiliepeeters.be maakt de Boerenbond duidelijk wat het GLB voor elke burger betekent. Met de buttonactie www.stEUnGLB.be nodigt de organisatie zoveel mogelijk bekende en andere Vlamingen uit om van hun steun aan een sterk Europees Landbouwbeleid te getuigen. Voor meer informatie neem gerust een kijkje op de websites.

Heb jij een leuk idee om het GLB op jouw hoeveproducten of jouw bedrijf in de kijker te zetten, laat het weten op glb@boerenbond.be of via GLB, Diestsevest 40, 3000 Leuven.

Matty Veulemans
BB-communicatie

NIEUWS UIT DE PROVINCIES

Oost Vlaanderen: mmm...eetjesland aka blijft groeien.

Het Meetjesland is steeds een smakelijke regio geweest die heel wat lekkers in petto heeft.

Getuige hiervan zijn de vele ambachtelijke bedrijven en hoeveproducenten die steeds het beste van zichzelf geven en de heerlijkste producten aanbieden.

Daarom werd begin 2007, onder impuls van het Plattelandscentrum Meetjesland, de coöperatieve vennootschap (CVBA) mmm...eetjesland opgericht met 17 Meetjeslandse hoeve- en streekproducenten.

Tijdens de voorbije drie jaar werd mmm...eetjesland een overduidelijk succesverhaal. Reeds duizenden mensen hebben ondertussen geproefd van mmm...eetjeslandse hapjes op recepties, de jaarlijkse hoeve- en streekproductenmarkt lokt meer dan 3.000 bezoekers en bijna 2.000 geschenkpakketten met streekproducten zijn al de deur uit gegaan, ...

Ondertussen zijn een aantal nieuwe coöperanten toegetreden zodat het gamma van mmm...eetjesland is uitgebreid tot 22 verschillende producten. Zo is er momenteel keuze uit Pomme Charelle, ambachtelijke pralines, verschillende streekbieren, een ruim aanbod dessertjes, biologisch appelsap, zuivelproducten, heerlijk stukjes vlees, paarden-

melklikeur, etherische oliën, ambachtelijk brood, ...

Nog steeds is de coöperatieve op zoek naar nieuwe en interessante producten die de coöperatieve kan verrijken.

Toekomst

Naast de vaste waarden zoals de hoeve- en streekproductenmarkt en de geschenkpakketten wordt de toekomst ook niet uit het oog verloren. Via studiebezoeken en aparte werkgroepen wordt onderzocht hoe men het distributiesysteem kan verfijnen. Ook de reeds bestaande verkooppunten van mmm...eetjeslandse producten worden steeds meer geaccentueerd en gepromoot op verschillende manieren. Deze verkooppunten bieden, doordat men lid is van de coöperatieve, heel wat producten van andere producenten aan zodat de klant op één locatie meerdere mmm...eetjeslandse producten tegelijk kan kopen.

Tegelijk is er een samenwerking ontstaan tussen de coöperatieve en enkele typische Meetjeslandse Cafés en Meetjeslandse Restaurants. Deze horecazaken bieden menu's of desserthapjes aan met producten uit de streek. In de toekomst zal deze samenwerking verfijnd worden zodat nog meer mensen kunnen kennis maken met de lokale producten.

Vorming

Om de evolutie in goede banen te leiden worden regelmatig speciale werkgroepen of vormingsmomenten georganiseerd waarbij geluisterd wordt naar de ideeën van de coöperanten. De producent blijft tenslotte de hoeksteen van deze coöperatieve samenwerking, zijn idee en visie is daarom doorslaggevend.

Op 30 maart en 20 & 27 april zijn er 3 vormingsmomenten voorzien waarbij de coöperanten onder begeleiding van het Innovatiesteunpunt en via bepaalde methodieken zullen stilstaan bij de werking en toekomst van de coöperatieve. De resultaten van deze vormingsmomenten zullen de basis vormen om een positief vervolg te breien aan het levensverhaal van mmm...eetjesland.

Meer info : www.mmm-eetjesland.be



PROMinANT is proeven van het platteland!

PROMinANT, een uitgelezen kans om jezelf als hoeveproducent actief in de kijker te zetten.

Op zondag 5 september 2010 staat de 8ste editie van PROMinANT op het zomerse programma van vele liefhebbers van het platteland. De velden en weiden in de omgeving van de Blokstraat in Geel-Ten-Aard worden dan voor een dag omgetoverd tot een gigantische plattelandsbeleving. PROMinANT is een belevingsvol en kindvriendelijk evenement waar de bezoekers actief kennis maken met het vakmanschap van de ondernemers op het platteland en in land- en tuinbouw. Daarnaast laten we de aanwezigen genieten van de aangename en attractieve kanten van onze landelijke omgeving.

De markt voor hoeve- en streekproducten is het kloppende hart van dit plattelandsevenement.

Aan de inkom krijgen de bezoekers 'prominantjes' die ze dan bij de producenten op de markt kunnen inruilen voor een proevertje. Aan het einde van de dag breng je, als producent de ontvangen prominentjes binnen en ontvang je in ruil een vastgesteld bedrag per prominentje (geen cash uitbetalingen ter plaatse, wel via overschrijving). Bezoekers proeven van je producten en je zet je bedrijf in de kijker met andere woorden je aanwezigheid op PROMinANT is een ideale promotie.

Wie kan deelnemen?

Hoeveproducenten uit de provincie Antwerpen

Deelname is gratis, materiële ondersteuning tegen kostprijs.

Inschrijving:

Inschrijvingsformulieren en deelnemingsreglement beschikbaar vanaf 1 april. Inschrijven voor 1 mei.

Info:

Met vragen of voor meer informatie kun je terecht bij Greet Aernouts

RURANT vzw

Hooibeeksedijk 1, 2440 Geel

Tel. 014/85 27 07

greet.aernouts@rurant.provant.be

www.prominant.be of www.rurant.be

PROMinANT is een organisatie van Rurant en Hooibeekhoeve



INSCHRIJVINGSTROOK plaats een kruisje in de rechter kolom

Naam

Adres

Postcode..... Gemeente

Producent van

Tel. E-mail

THEMA	DATUM en UUR	
ANTWERPEN		
Fiscaliteit in de thuisverkoop	Woensdag 28 april 2010 20u	
Wettelijke verplichtingen afvalmaterialen	Woensdag 5 mei 2010 20u	
LIMBURG		
Fiscaliteit in de thuisverkoop	Donderdag 29 april 2010 20u	
Wettelijke verplichtingen afvalmaterialen	Donderdag 6 mei 2010 20u	
OOST-VLAANDEREN		
Fiscaliteit in de thuisverkoop	Maandag 26 april 2010 20u	
Cursus 'Hygiëne en autocontrole'	Dinsdag 4 mei 2010 20u	
Wettelijke verplichtingen afvalmaterialen	Maandag 19 april 2010 20u	
VLAAMS-BRABANT		
Fiscaliteit in de thuisverkoop	Maandag 3 mei 2010 20u	
Wettelijke verplichtingen afvalmaterialen	Woensdag 12 mei 2010 20u	
WEST-VLAANDEREN		
Inrichting van verwerkings- en winkelruimte	Woensdag 21 april 20u	
Fiscaliteit in de thuisverkoop	Dinsdag 4 mei 2010 20u	
Wettelijke verplichtingen afvalmaterialen	Woensdag 19 mei 2010 20u	

Ik nam nog niet deel aan de gezamenlijke labo-analyses en wens een prijsofferte en een deelnameformulier voor de volgende provincie

Antwerpen Vlaams-Brabant Limburg West-Vlaanderen Oost-Vlaanderen

Ik ben hoevezuivelaar
 hoeveslager
 andere

Stuur, fax of mail deze inschrijvingsstrook naar het Steunpunt Hoeveproducten, Remylaan 4b, 3018 Wijnmaal, 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.

