

NIEUWSBRIEF

Steunpunt

HOEVEPRODUCTEN

UITGAVE VAN HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN JUNI 2011

TRIMESTERIËLE KRANT VAN STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

Inhoud:

- Ons vormingsaanbod
- Het Steunpunt adviseert
- Cadeaubonnen hoeveproducten!
 - Startersmap 'Thuisverkoop in Land- en Tuinbouw' is er
 - Kostprijsberekening bij de thuisverkoop van fruit/groenten(producten)
 - Een professionele opleiding Plattelandsgids – iets voor jou?
 - Het vraag/aanbod hoekje
 - Nieuws uit de provincies
 - 'Talent op het Platteland'

Steunpunt Hoeveproducten

Coördinator: Ann Detelder

KVLV vzw

Remylaan 4b

3018 Wijnmaal

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

BESTE HOEVEPRODUCTENT,

Hier is hij terug: je langverwachte nieuwsbrief. Neem gerust de tijd om hem eens rustig door te lezen. De zomervakantie is – na een bijzonder mooi maar kurkdroog voorjaar - van start gegaan.



Ja ik heb hem net gratis gedownload.

Je hebt het misschien via de pers of de regionale televisie vernomen maar de 'Startersmap voor de thuisverkoop' deel 1 werd maandag 6 juni 2011 voorgesteld aan de pers. Deze map werd samengesteld door het Steunpunt Hoeveproducten dankzij de steun van Leader+ Hageland en zal een hulp zijn voor iedere land- en tuinbouwer die eraan denkt een thuisverkoop op te starten en die door het bos de bomen wil blijven zien. Meer info hoe je deze startersmap kunt krijgen vind je in deze nieuwsbrief.

In samenwerking met IKM Vlaanderen werd de Gids Hoevezuivel terug bij het FAVV ingediend. De definitieve goedkeuring zou normaal gezien niet lang meer op zich mogen laten wachten en we hopen je dan ook in de nieuwsbrief van het najaar het heugelijke nieuws te mogen brengen. Het Steunpunt zal dit najaar dan ook in het kader van deze goedkeuring haar vormingsaanbod hieraan aanpassen.

Zoals je reeds weet werkt het Steunpunt Hoeveproducten ook heel actief mee aan de uitwerking van een Strategisch Plan voor de Korte Keten verkoop in Vlaanderen. Minister-president Kris Peeters wil aan de hand van dit Strategisch plan de knelpunten voor de thuisverkoop detecteren en een planning uitwerken om op deze knelpunten een adequaat antwoord te bieden zodat de thuisverkoop van land- en tuinbouwproducten op een haalbare manier kan georganiseerd worden. Momenteel ligt het Strategisch Plan ter evaluatie bij onze Minister-President en we hopen je hierover zo snel mogelijk te kunnen brieven.

Voor de rest wensen Katia en ik jou en je gezin vanuit het Steunpunt een deugddoende zonnige vakantie... liefst afgewisseld met nu een dan een flinke regenbui.

We wensen je veel leesplezier,

Ann Detelder
Coördinator Steunpunt Hoeveproducten



ONS VORMINGSAANBOD

Zoals je wellicht al weet zijn de zomermaanden traditiegetrouw rustige maanden m.b.t. de aangeboden informatievergaderingen. Binnen het Steunpunt worden deze zomermaanden nuttig besteedt om studiewerk te verrichten, onze actuele kennis van de wetgeving bij te schaven en een vernieuwend vormingsaanbod uit te werken. Vanaf oktober starten we dan terug volop met ons aanbod. Volgende zaken zullen zeker terug op het programma staan:

- Opleidingen hygiëne en autocontrole
- Inrichting van een winkelruimte
- Fiscaliteit voor thuisverkopers
- Ijstaarten versieren
- Werken met de autocontrolegids hoevezuivel
- Kleine lettertjes, grote woorden (contracten e.d.)
- ...

In de volgende nieuwsbrief (eind september) zal je verdere informatie krijgen.

Nu al kunnen we je meegeven dat op 3 oktober een nieuwe cursus zuivelverwerking van start zal gaan (6 lessen telkens op maandag). Blokkeer deze data alvast in je agenda of geef je naam reeds op als geïnteresseerde cursist.

'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



HET STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN ADVISEERT: AFWIJINGEN BIJ PRODUCTANALYSES

Voor de meeste hoeveproducenten zijn de voorjaarsanalyses achter de rug. Wellicht was bij jou het analyseverslag heel bevredigend en kan je het met een gerust hart bij je autocontroleplan voegen en voorleggen wanneer een controleur van het FAVV hiernaar vraagt. In sommige gevallen blijken er toch een aantal problemen te zijn die moeten opgelost worden. Het Steunpunt wil je hierbij helpen.

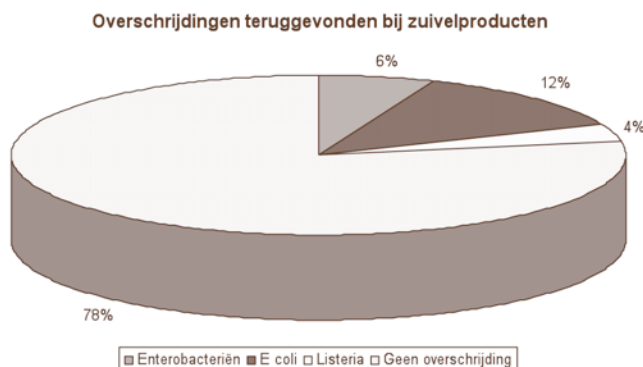
Een stukje theorie

Er zijn 2 soorten microbiologische criteria: de voedselveiligheidscriteria en de proceshygiëncriteria. De voedselveiligheidscriteria zijn – de naam zegt het zelf – de ‘gevaarlijkste’ m.b.t. de volksgezondheid. Voorbeelden hiervan zijn Listeria, Salmonella.

De proceshygiëncriteria geven aan dat er iets mis is met de hygiëne op het bedrijf. Er kan een probleem zijn bij de primaire productie, een of meerdere verwerkingstoestellen, het verpakkingsmateriaal, de persoonlijke hygiëne,... Het is als het ware een alarmsignaal om maatregelen te nemen om erger te voorkomen.

Zuivelproducten

Zoals je uit onderstaande grafiek kunt afleiden zien we bij de meeste hoevezuivelproducten geen problemen. In een aantal gevallen zijn er lichte overschrijdingen. Vooral boter blijkt hiervoor een gevoelig product te zijn.



LISTERIA MONOCYTOGENES

Is een typische omgevingsbacterie die gedurende maanden in je verwerkingslokaal kan overleven en zo dus ook je producten kan besmetten. Bij uitbraken heeft de bacterie een mortaliteit van meer dan 30% bij risicogroepen (personen met een onderdrukt immuunsysteem, jonge kinderen, zwangere vrouwen, diabetici, bejaarden en ziekenhuispatiënten).

Rauwmelkse zuivelproducten dienen overigens de vermelding “bereid uit rauwe melk” te dragen zodat consumenten die behoren tot de risicogroep deze kunnen vermijden als ze dit wensen.

In het kader van de autocontrole moeten eindproducten nog steeds worden geanalyseerd op afwezigheid van *L. monocytogenes* in 25 g en blijft dit dus de streefwaarde.

Maatregelen om de aanwezigheid te voorkomen:

- Gebruik enkel de melk van dieren die een goede uiergezondheid hebben (melk met laag kiem- en celgetal).
- Reinig de uiers voor het melken en melk enkel dieren met een propere uier (gebruik één doek per dier).

- Let op de persoonlijke hygiëne (melken, transport, verwerken en verkoop).
- Gebruik deksels op recipiënten bij transport.
- Reinig en ontsmet de afroemer na elke afroombbeurt!
- Reinig en ontsmet regelmatig, richt je lokaal zodanig in dat er overal kan worden gekuist (wissel af en toe van reinigings- en ontsmettingsmiddel om resistente bacteriën te voorkomen).
- Besteed extra aandacht aan de reiniging van afvoerputten aangezien de bacterie daar vaak wordt teruggevonden in een verwerkingslokaal.
- Vermijd her- en/of nabesmetting en kruiscontaminatie van producten.
- Bewaar je producten bij zo laag mogelijke temperaturen (de groei bij 2 à 4°C is veel trager dan bij 8°C!).
- Respecteer de koudeketen bij transport en verkoop op de markt (je hoeft hiervoor geen frigo-wagen aan te kopen, maar je kan gebruikmaken van koelboxen, de lagere omgevingstemperatuur in de vroege ochtend, enz.).

Corrigerende maatregelen

Laat een tankmelkmonster analyseren: is *L. monocytogenes* hierin aanwezig?

- Ja, zoek de dieren die *Listeria monocytogenes* (veroorzaker van mastitis) uitscheiden en behandel deze. Reinig en ontsmet ook grondig je koeltank en verwerkingslokaal achteraf aangezien de bacterie zich reeds in je lokalen kan hebben "genesteld".
- Neen, reinig en ontsmet je verwerkingslokaal extra (eventueel met een ander type ontsmettingsmiddel) en besteed ook extra aandacht aan persoonlijke hygiëne. Indien de bacterie blijft persisteren, laat melk/product van de verschillende processtappen die het ondergaat (transport, verwerkingsstappen, afvullen, verpakken) analyseren. Dit noemt men een trajectbemonstering. Laat ook het materiaal en het lokaal bemonsteren door het labo. De bacterie kan namelijk biofilms vormen op het oppervlak van materiaal en wanden.

Laat naderhand nog een analyse uitvoeren op uw eindproducten en/of uw lokaal om jezelf ervan te verzekeren dat de bacterie in voldoende mate werd verwijderd (controle van corrigerende maatregelen). Bij een overschrijding van de grenswaarde van 100 kve/g moet je dit melden aan het FAVV. Je zal moeten kunnen aantonen dat je producten veilig zijn voordat je deze opnieuw mag verkopen.

TOTAAL AANTAL COLIFORMEN, ENTEROBACTERIACEAE EN ESCHERICHIA COLI

De bepaling van het totaal aantal coliformen is een verouderde parameter. Het aantal coliformen wijst immers niet noodzakelijkerwijze op een fecale besmetting, maar op een besmetting vanuit de omgeving. De nieuwe Europese wetgeving is overgestapt naar de bepaling van de groep van Enterobacteriaceae en/of de bacterie *E. coli* aangezien deze zinnigere parameters zijn. Enterobacteriaceae komen zowel in de darm als in de omgeving (grond) voor. *Salmonella* behoort ook tot deze groep. *E. coli* is bijvoorbeeld een indicator van een besmetting met mest of een gebrekkige persoonlijke hygiëne. Deze bacteriën worden afgedood door een pasteurisatieproces en zijn dus een indicatie voor een nabesmetting van gepasteuriseerde producten.

Te hoge aantallen coliformen komen vaak voor in producten zoals fruityoghurt, ijs, boter en karnemelk. Uit internationale gegevens blijkt dat bijvoorbeeld voor het geval van ijs, we een hoog aantal coliformen vinden. In Italië overschreed 26,0% (103/396) van de ijsstalen de norm.

Rauwmelkse kazen zijn overigens gevoelig voor een besmetting met *E. coli*, een hygiëne-indicator die wijst op een fecale besmetting. Ook in hoeveboters worden af en toe gehalten aan deze bacterie gevonden die de wettelijke norm overschrijden.

Preventieve maatregelen Enterobacteriaceae en Escherichia coli

Goede hygiëne is hierbij belangrijk.

- Gebruik enkel melk van dieren die een goede uiergezondheid hebben (melk met laag kiemen celgetal).

- Volg het kiemgetal, celgetal en coligetel van het Melkcontrolecentrum (MCC) op en grijp onmiddellijk in bij een stijging.
- Reinig de uiers voor het melken en melk enkel dieren met een propere uier (gebruik één doek per dier om kruiscontaminatie te vermijden).
- Let op de persoonlijke hygiëne (melken, transport, verwerken en verkoop).
- Reinig en ontsmet regelmatig, richt je lokaal zodanig in dat er overal kan worden gekuist.
- Reinig en ontsmet de ijsmachine grondig bij heropstart en op het einde van het productiejaar (kranen, enz.).
- Besteed extra aandacht aan de melkkwaliteit, het lokaal (lucht en temperatuur) en de reiniging en ontsmetting van materialen gebruikt voor de productie van rauwmelkse boter geproduceerd via spontane rijping.
- Vermijd her- en/of nabesmetting en kruiscontaminatie van producten.
- Vers fruit steeds goed wassen voor gebruik of gebruik maken van konfituur of gepasteuriseerd sap in plaats van vers fruit voor de bereiding van ijs en/of yoghurt.
- Alle ingrediënten goed laten doorkoken tijdens de productie van het ijs en/of yoghurt.
- Respecteer de koudeketen (ook bij transport en verkoop).

Corrigerende maatregelen Enterobacteriaceae en Escherichia coli

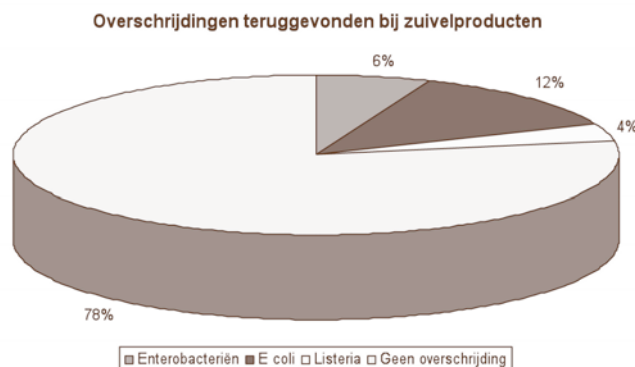
Laat een tankmelkmonster analyseren: is het gehalte aan Enterobacteriaceae en E. coli hierin verhoogd?

- Ja, zoek eventueel de dieren die de veroorzaker van mastitis uitscheiden en behandel deze. Besteed extra aandacht aan persoonlijke hygiëne en reiniging en ontsmetting van uw uiers, melkmachine, koeltank en verwerkingslokaal. Een droge/natte meting van uw melkmachine kan ook gevaren i.v.m. uierontstekingen blootleggen.
- Nee, besteed extra aandacht aan persoonlijke hygiëne (handen wassen na toiletbezoek) en de reiniging en ontsmetting van uw materiaal en lokaal. Kranen en darmen van ijsmachines en doorstroompasteurs lagen reeds veelvuldig aan de oorzaak. Ook aan de reiniging én ontsmetting van de afomer en de houten karn dient aandacht te worden besteed. Een contaminatie via besmet putwater is een andere mogelijkheid. Bij aanhoudende problemen valt het sterk aan te raden een trajectbemonstering te laten uitvoeren om de oorzaak van contaminatie op te sporen. Controle van de melk voor die in de ijsmachine gaat en controle van de ijsroom die uit de machine komt, kunnen je bijvoorbeeld aantonen of deze machine de oorzaak is. Via een contact- of afdrukplaat kan worden nagegaan of de houten karn wel goed wordt ontsmet, enz. Bij de boterbereiding kan men gebruikmaken van een zuursel dat in competitie zal gaan met de coliformen zodat deze minder snel uitgroeien.

Laat naderhand nog eens een analyse uitvoeren op je eindproducten om jezelf ervan te verzekeren dat het probleem werd opgelost (controle van corrigerende maatregelen).

Vlees-, groenten- en fruitproducten

Net zoals bij zuivel zien we weinig overschrijdingen bij deze producten. Het totaal kiemgetal blijkt in sommige gevallen toch te hoog te liggen zoals je ziet uit onderstaande grafiek:



Het 'totaal kiemgetal' geeft een overzicht van het totaal aantal kiemen aanwezig en is een goede indicator van versheid van het product en van de goede opslagomstandigheden. Het totaal kiemgetal is ook een proceshygiëneparameter.

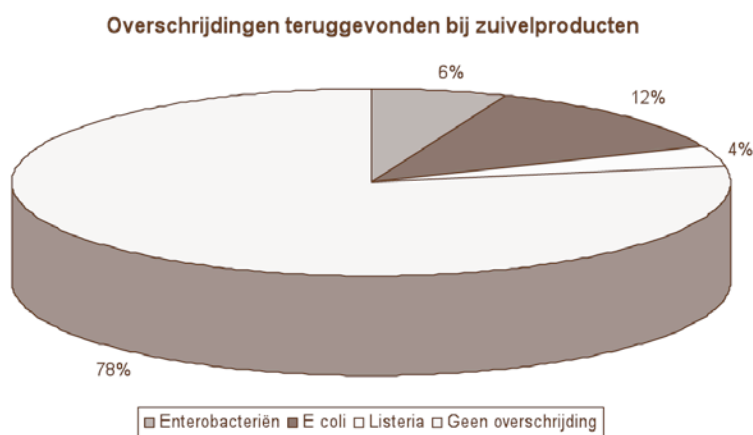
Preventieve maatregelen kiemgetal

- Breng de dieren zo proper mogelijk naar het slachthuis.
- Was groenten en fruit grondig vooraleer je ze verwerkt.
- Let op je persoonlijke hygiëne (transport, verwerken en verkoop).
- Reinig en ontsmet regelmatig, richt uw lokaal zodanig in dat er overal kan worden gekuist
- Koel de eindproducten zo snel mogelijk indien nodig.
- Respecteer de koudeketen (ook bij transport en verkoop op de markt, u hoeft hiervoor geen frigowagen aan te kopen).

Corrigerende maatregelen kiemgetal

- Reinig alle lokalen en toestellen extra. Schakel hiervoor bijvoorbeeld over op een ander product (met een ander actief bestanddeel). Kiemen kunnen een zekere vorm van resistentie kweken tegenover bepaalde producten.
- Besteed extra aandacht aan persoonlijke hygiëne.

Putwater



Net zoals bij de productanalyses kunnen we gelukkig besluiten dat de meeste putwaterstalen heel bevredigend zijn. Bij putwater is het soms zo dat het gehalte aan ammonium, het aantal coli's en de troebelingsgraad niet aan de normen voldoen. De aanpak van dit probleem is bedrijfsspecifiek. Indien je zelf problemen vaststelt mag u steeds contact opnemen met het Steunpunt. Wij bekijken dan samen wat de eventuele oplossingen kunnen zijn.

Met dank aan TAD Zuivel van het ILVO.



CADEAUBONNEN HOEVEPRODUCTEN!

Een van de taken van het Steunpunt Hoeveproducten is de promotie van hoeveproducten. We doen dit enerzijds door het onderhouden van de website www.fermweb.be. Iedere thuisverkoper kan op deze site zijn gegevens laten opnemen. Dit doe je door het intekenformulier dat je op de homepagina vind (of bij ons opvraagt) naar ons door te sturen. Op die manier kunnen potentiële klanten in de buurt van hun gemeente je terugvinden, je aanbod raadplegen alsook je openingsuren en andere relevante info.

Maar dit is niet alles: bij een hele reeks verenigingen promoten we de zogenaamde 'Hoeveproducten cadeaubonnen'. Verenigingen kunnen één of meerdere bonnen bij het Steunpunt bestellen en die naar aanleiding van een wedstrijd/actie/... gebruiken.

Deze cadeaubonnen kunnen bij elke thuisverkoper ingeruild worden. Met elke cadeaubon wordt een begeleidend schrijven gevoegd om consumenten de weg naar fermweb.be te leren kennen. Thuisverkopers op www.fermweb.be worden dus extra gepromoot.

Wat moet je doen wanneer je zo een bon krijgt:

Plaats je bedrijfsgegevens op de achterzijde van de bon, vermeld je rekeningnummer en teken ook af. Stuur de bon vervolgens door naar het Steunpunt Hoeveproducten ter attentie van

Katia Vangoidtsenhoven
Steunpunt Hoeveproducten
Remylaan 4b
3018 Wijnmaal

We zorgen ervoor dat de waarde van de bon zo snel mogelijk op je rekening wordt doorgestort.

Steunpunt
HOEVEPRODUCTEN

www.steunpunthoeveproducten.be
steunpunthoeveproducten@kvlv.be

kvlv
VROUWEN MET V A A R T
Remylaan 4b
3018 Wijnmaal-Leuven
Tel. 016/24 39 99

Te besteden door:
Voor: de aankoop van hoeveproducten
Handtekening uitgever:

Uitgegeven door:
Steunpunt Hoeveproducten - KVLV vzw

Geldig tot: Nummer:

Bericht aan de hoeveproductenten. Wanneer iemand deze ondertekende en genummerde cheque in jouw verkooppunt komt inwisselen, plaats je een stempel of handtekening achteraan de bon en schrijf je de naam van je hoeve erbij. Vermeld eveneens je rekeningnummer. Stuur vervolgens de cadeaubon op naar het Steunpunt Hoeveproducten (Remylaan 4B, 3018 Wijnmaal), dat je het geld zal doorstorten. Contactpersoon: Ann Detelder, 016/24 39 49.

Elke bon wordt door ons van een handtekening en een uniek volgnummer voorzien. De bonnen blijven een jaar na uitgiftedatum geldig.

Als hoeveproducent kan je natuurlijk ook zelf bij ons cadeaubonnen bestellen. Je bepaald zelf het bedrag. Voor meer info kan je terecht op 016/24 39 54.

STARTERSMAP 'THUISVERKOOP IN LAND- EN TUINBOUW' IS ER

Op 6 juni 2011 was het zover. Het eerste deel van 4 startersmappen voor de thuisverkoop werd te Vissenaken op de Hoeve In De Zon voorgesteld aan de pers.



De voorbije jaren ervaaarde het Steunpunt Hoeveproducten dat land- of tuinbouwers die een thuisverkoop willen opstarten zich een hele reeks vragen stellen. Kan ik forfaitair blijven? Moet ik BTW aanrekenen aan mijn klanten? Wat verwacht het FAVV van mij? Dien ik een soort vennootschap op te richten? Moet ik een winkelruimte hebben? Hoe richt je een verwerkingsruimte in? Als thuisverkoper krijg je nu eenmaal te maken met een reeks van regelgevingen en verplichtingen. Om dit alles overzichtelijk voor te stellen nam het Steunpunt Hoeveproducten een tijd terug het initiatief om een 'actualiseerbare startersmap' uit te werken. Binnen Leader+ Hageland vond het Steunpunt de nodige financiële ondersteuning om dit mogelijk te maken en het eindresultaat werd begin juni aan de pers voorgesteld.

Dit eerste deel geeft in 18 individuele fiches een volledig overzicht over de geldende regelgeving weer. In de verschillende bijlagen kunnen thuisverkopers blanco formulieren terugvinden die ze kunnen gebruiken om aangiftes e.d. te doen. In het laatste deel worden een aantal regionale organisaties voorgesteld die een ondersteuning kunnen bieden bij de commercialisatie van hoeveproducten. De startersmap is integraal en gratis te downloaden van onze website www.steunpunthoeveproducten.be.

De startersmap zal ook gebruikt worden tijdens bedrijfsbezoeken van het Steunpunt Hoeveproducten.

De informatie in de map zal jaarlijks –indien nodig- geactualiseerd worden. Via onze website zullen deze actuele fiches eveneens kunnen gedownload worden zodat de thuisverkopers steeds kunnen beschikken over alle actuele informatie.

Dit eerste deel vormt de basis van 3 andere delen die in 2011 en 2012 zullen gerealiseerd worden:

Deel 2: startersmap bij de thuisverkoop van hoevezuivel (2011)

Deel 3: startersmap bij de thuisverkoop van verwerkt fruit en groenten (2012)

Deel 4: startersmap bij de thuisverkoop van vlees(producten)

KOSTPRIJSBEREKENING BIJ DE THUISVERKOOP VAN FRUIT/GROENTEN(PRODUCTEN)

Je hebt een fruitbedrijf in het Hageland en je levert het gros van je producten aan de veiling. Daarnaast verkoop je je appels en peren ook voor een deel rechtstreeks aan de consument. Op je gemengd aspergebedrijf ken je in het voorjaar drukke tijden. Het is een komen en gaan van klanten en je komt er amper toe om je werk rond te krijgen. Met heel veel passie maak je op basis van je eigen fruit een hele reeks confituren. In de kleine hoefwinkel op je bedrijf merk je dat klanten je producten erg op prijs stellen.

Als Steunpunt krijgen we heel vaak de vraag: 'Wat kan ik nu vragen voor mijn producten?', 'Vraag ik evenveel als voor vergelijkbare producten in het grootwarenhuis of minder?'. Vragen waar niet zo eenvoudig een éénduidig antwoord op te geven is. We kunnen als Steunpunt een goede kostprijsberekening niet genoeg benadrukken. Het kan toch niet de bedoeling zijn dat je je producten waar je al je energie, kennis en passie instopt daarna amper tegen kostprijs verkoopt.

Om je bij deze kostprijsberekening te helpen gaat het Steunpunt Hoeveproducten een onderzoek doen bij een significant aantal tuinbouwbedrijven. Na verwerking van de resultaten zullen deze ter beschikking gesteld worden van de sector met de bedoeling een verdere professionalisering van de thuisverkoop in de tuinbouw te bevorderen.

Je mag dus als tuinbouwbedrijf de komende weken een telefoontje verwachten vanuit het Steunpunt Hoeveproducten om met jou een afspraak te maken om enkele zaken door te nemen. Ga zeker in op deze uitnodiging. Het kost je een kleine tijdsinvestering die je na afronding van het onderzoek heel wat inzichten kan geven in je eigen situatie en prijsbeleid.

Vanuit het Steunpunt danken wij je nu al voor je inbreng.



Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling: Europa investeert in zijn platteland

EEN PROFESSIONELE OPLEIDING PLATTELANDSGIDS – IETS VOOR JOU?

Het gaat goed met het toerisme in Vlaanderen. Onze kunststeden zitten in de lift en ook het plattelandstoerisme kan belangrijke troeven uitspelen. De rust, schoonheid en de ruimte in het buitengebied trekken wandelaars en fietsers aan. De boerderijen en het landschap er omheen zitten voor de leek vol verrassingen en de bezoeker ontdekt er zijn rurale en culinaire roots. Het lokale erfgoed in de dorpen toont de streekeigen cultuur en geschiedenis. Kleinschalige logies maken de beleving compleet.

Vanaf september 2011 start in CVO De Oranjerie (Diest/Aarschot) een nieuwe opleiding Plattelandsgids. Deze cursus loopt over 2 jaar en is opgezet in nauwe samenwerking met KVLV. De opleiding is een ideale mix van theorie en praktische vaardigheden. Het aantal cursisten per jaar is beperkt!

Meer info:

Jenny Hocks: jhocks@GroepKVLV.be of 016/24 20 11 of www.deoranjerie.be

HET VRAAG/AANBOD HOEKJE

Welkom in ons vraag/aanbod hoekje voor hoeveproducenten. Diensten en materiaal kunnen via de nieuwsbrief aangeboden worden. Geïnteresseerden kunnen contact opnemen met het Steunpunt Hoeveproducten of rechtstreeks met de adverteerder in kwestie. Deze dienstverlening is gratis voor onze thuisverkopers.

Een melkveebedrijf uit het Hageland wil melk verwerken tot zuivelproducten. Zij wensen daarvoor samen te werken met een bedrijf dat reeds een uitgebreide verwerkingsruimte heeft waardoor de rendabiliteit van de aangekochte toestellen kan geoptimaliseerd worden. Rond het gebruik van de verwerkingsruimte worden natuurlijk afspraken gemaakt. Voor verdere info neem je best contact op met Ann op 016/81 17 10 (liefst na 20 u).

Op een boerenmarkt verkopen boeren uit de buurt producten die ze zelf gekweekt of verwerkt hebben. Ook in Tongeren is er zo een boerenmarkt. De hoeveproducenten die er nu reeds staan zouden het productaanbod graag uitgebreid zien met andere producenten. Nu zijn er groenten, brood, vlees, planten, aardbeien, aardappelen, hoeveijs en siroop. Heb je interesse om ook op deze markt te staan dan neem je best contact op met Steunpunt Hoeveproducten, email: steunpunthoeveproducten@GroepKVLV.be



VAKANTIEREGELING STEUNPUNT HOEVEPRODUCTEN

Het Steunpunt Hoeveproducten zal niet bereikbaar zijn van 18 tot en met 22 juli 2011 alsook van 8 tot en met 15 augustus. Mails kan je natuurlijk wel sturen. Deze zullen bij onze terugkeer beantwoord worden.



NIEUWS UIT DE PROVINCIES

Vlaams-Brabant

DE AARDBEIENTROFEE

Streekproducten Vlaams-Brabant vzw organiseerde in samenwerking met de dienst landbouw van de provincie Vlaams-Brabant, Pajottenland+ en de Gemeente Roosdaal voor het eerst het concept van de "Aardbeientrofee". De trofee werd uitgereikt op drie niveau's: de Roosdaalse Aardbeitrofee, de Pajotse Aardbeitrofee en de Provinciale Aardbeitrofee.

De Provinciale Aardbeitrofee was echter specifiek gericht op onze Vlaams-Brabantse streekproducten. Zo werd er een oproep gelanceerd bij onze streekproducenten om deel te nemen met een product waarbij de aardbei centraal staat. Zowel bestaande producten als nieuwe, innovatieve streekproducten konden meedingen naar de prijs.

Deze Aardbeitrofee werd gewonnen door Wijndomein Hagegoud met de aardbeiwijn. Dankzij de vele stemmen op de website én een hoge beoordeling van de jury, gaat Véronique Naessens met de hoofdprijs aan de haal. De jury verwoordde haar product als volgt: "Een Hagelandse die erin geslaagd is om haar wijn te verrijken met de smaak van ons typisch Vlaams-Brabantse rode goud. Niet tegenstaande het hoge alcoholpercentage is het een zeer aangename dessertwijn waar menig koks mee zouden mogen experimenteren in de keuken."



'TALENT OP HET PLATTELAND'

Vrouwelijk talent op het platteland

100 jaar reeds heeft KVLV vrouwen op het platteland samengebracht, aangemoedigd, uitgedaagd en gevormd. Deze duizenden vrouwen hebben over vele generaties heen een eigen stempel gedrukt op het dagelijkse leven in Vlaanderen. Onze eet-, woon- en zorgcultuur is authentiek, zorgzaam en duurzaam. Maar te lang is deze inbreng weinig zichtbaar gebleken.

Met de 'Prijs voor vrouwelijk talent op het platteland' willen Cera, Groep KVLV en Vlaams minister Kris Peeters vrouwelijk talent opsporen, erkennen en aanmoedigen. Drie vrouwen die hun talenten inzetten op het platteland, maken kans op een waardevolle prijs. Word jij ons volgende talent?

Wij zijn op zoek naar jouw talent!

- Je bent vrouw
- Je woont op het platteland
- Je hebt oog voor jouw omgeving
- Je zit vol passie
- Je bent fier op je talent

Prijzen:

3 vrouwen op het platteland die hun talenten inzetten, maken elk kans op een waardevolle prijs ter waarde van 2.000 euro.

Meer info: <http://www.talentophetplatteland.be/>



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

