

Dans ce numéro :

In dit nummer :

- Debailleul ou le pays du merveilleux **2**
- Bedrijfsbezoek aan Debailleul
- Nieuwe wetgeving betreffende etikettering : KWID **3**
- Nouvelle législation concernant l'étiquetage : QUID
- Former son équipe à l'hygiène tout en s'amusant ... **3**
- Hygiëneopleiding voor het team op ludieke wijze ...
- Jouez avec nous ... **4**
- Speel met ons mee ...
- Who's Brufotec ??? **4**
- Activités de Brufotec **5**
- Activiteiten van Brufotec
- Humour et Calendrier des activités **6**
- Cartoon en activiteitenkalender

Un petit nouveau est né! Een nieuwe spruit werd geboren!

L'équipe de Brufotec a le plaisir de vous présenter son petit journal.

Il vous tiendra informé des nouveautés du monde agro-alimentaire (législations, BRC, ...) et des différents événements organisés dans ce domaine (formations, séminaires, salons ...).

De plus, nous vous présenterons des activités spéciales ou nouvelles de Brufotec telles que les visites d'entreprises bruxelloises, notre jeu hygiène, ...

Par la publication de ce journal et la mise sur pied de visites d'entreprises, nous voulons créer une synergie entre les différentes PME de la Région Bruxelloise afin de favoriser le dialogue et l'échange de « bons procédés » entre elles.

Vous aurez le plaisir de re-

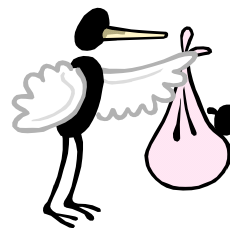
cevoir le « Brufotec News » 3 à 4 fois par an dans votre boîte aux lettres.

Toute suggestion est la bienvenue.

Nous vous invitons à découvrir notre premier numéro!

Bonne lecture...

L'équipe Brufotec



Brufotec vzw heeft het genoegen u het eerste nummer van zijn nieuwsbrief voor te stellen .

Deze zal u op de hoogte houden van de nieuwigheden in de voedingssector (wetgeving, BRC, ...) en van de evenementen die in dit

domein georganiseerd worden (opleidingen, seminars, beurzen, ...).

Bovendien stellen wij u de speciale en nieuwe activiteiten voor van Brufotec, zoals de bezoeken aan Brusselse bedrijven, ons hygiënespel, ...

Via deze nieuwsbrief en het organiseren van bedrijfsbezoeken, willen we een synergie creëren tussen de verschillende Brusselse KMO's om de dialoog en de uitwisseling van « best practices » tussen hen te begunstigen.

« Brufotec News » zal u 3 tot 4 maal per jaar worden toegestuurd.

Alle suggesties zijn welkom.

Wij nodigen u graag uit om ons eerste nummer te ontdekken!

Veel leesgenot...

Het Brufotec-team

Debailleul ou le pays du merveilleux

Ce 8 octobre 2003, Brufotec a organisé, avec succès, sa première visite d'entreprise. Quinze personnes, représentant 10 entreprises différentes de la Région de Bruxelles-Capitale, ont découvert le monde merveilleux de Debailleul Products S.A.

Partagez ce moment avec nous à la page 2!

Op 8 oktober 2003 organiseerde Brufotec, met succes, zijn eerste bedrijfsbezoek. Vijftien personen uit 10 verschillende Brusselse KMO's, hebben de wonderlijke wereld van Debailleul Products N.V. ontdekt.

Beleef dit moment met ons mee op pagina 2!



Debailleul ou le pays du merveilleux

Situé à Molenbeek, Debailleul Products S.A. fabrique, pour le plaisir des gourmands, du chocolat, des glaces, des pâtisseries et des viennoiseries.



**Accueil des participants.
M. Debailleul et M. Borremans**

Après avoir effectué des transformations pour mettre le bâtiment aux normes, l'entreprise s'est installée en 1988 dans une ancienne usine de moteurs électriques. Suite à l'expansion des activités, un nouveau bâtiment a été acquis voici trois ans à côté du précédent afin d'agrandir la zone de production.

Actuellement, l'entreprise emploie 25 personnes dont des intérimaires pour renforcer l'équipe en haute saison. Cette équipe permet de réaliser un chiffre d'affaires annuel d'environ 2.000.000 euros.

Après un accueil des plus chaleureux et un bref mot d'introduction, nous passons dans les vestiaires

pour enfiler la tenue adéquate. En poussant la porte de la chocolaterie, nous faisons la connaissance du « Capitaine Iglo de la Pâtisserie », le responsable de production. Outre son physique, le surnom de M. Rhéau vient également du fait que chez Debailleul, la technique de conservation par surgélation est appliquée à l'ensemble des produits. Meilleur ouvrier de France en 2000, il est le digne collaborateur de son employeur qui l'a été en 1979.

La chocolaterie est un département en pleine expansion chez Debailleul Products S.A., puisque son marché s'étend jusqu'au Japon. Amateurs de chocolat, les Japonais peuvent payer pour une praline de 10 grammes jusqu'à deux euros... la pièce !

Nous descendons ensuite dans le palais de la fabrication des pâtisseries, viennoiseries et glaces. Dans ce vaste atelier situé au rez-de-chaussée, notre attention est attirée par un appareil de découpe par jet d'eau, créé pour

l'entreprise. En vingt ans, ce sont près de 3.000.000 euros qui ont ainsi été investis dans des équipements de dernière génération.

Afin d'augmenter la surface de production, le centre de pesée va descendre au sous-sol. Ceci permettrait de tripler le chiffre d'affaires actuel, tout en gardant un bon confort de travail.

Tout en voulant réduire le coût de la main d'œuvre, composante principale de son prix de revient, Debailleul se veut de rester un « artisan mécanisé » de haute qualité, sans passer à une production industrielle à la chaîne.

Rendez-vous à la phase finale de la production, l'emballage. Après les diverses opérations de montage, les produits passent par un détecteur de métaux, « outil obligatoire dans toute entreprise agroalimentaire », selon M. Debailleul.

« Industriel avant l'âge », M. Debailleul a pour ambition d'être tourné vers l'avenir, de toujours innover et de suivre les évolutions technologiques de son secteur. Pour lui, la base du métier est l'apprentissage. Le gros problème est le décalage entre l'apprentissage à l'école et le travail sur le terrain.

Enfin, après la visite, une discussion a abordé différents thèmes : la manière d'inciter le personnel à se laver les mains, l'utilisation des tours de congélation, la nécessité d'effectuer des analyses sensorielles pour positionner son produit sur le marché, la recherche et le développement, ...

Cet échange intéressant a été clôturé par M. Borremans, président de l'asbl Brufotec.

Nous vous donnons déjà rendez-vous pour la prochaine visite qui aura lieu chez Gaufres Milcamps S.A.



**L'équipe de direction.
M. Rhéau, M. Jean-Luc, M. Debailleul,
Mlle Moulai et Mme Debailleul**

Bedrijfsbezoek aan Debailleul

Debailleul Products NV (gesitueerd in Molenbeek sinds 1988) is een KMO, gespecialiseerd in de productie van chocolade, roomijs, gebak en ontbijtkoeken. Het bedrijf biedt momenteel werk aan 25 personen, bestaande uit vast personeel en interims, die het team versterken tijdens het hoogseizoen. Dit team realiseert een jaarlijkse omzet van ongeveer 2.000.000 euro.

Na een warm onthaal en het aantrekken van de geschikte kledij, werden we rondgeleid in de chocolade-afdeling, waar Dhr. Rhéau, beste vakman van Frankrijk in 2000, de productieverantwoordelijke is. De chocolade-



afdeling is in volle expansie, aangezien deze markt zich uitspreidt tot in Japan. We vernemen dat een praline van 10 gram ter plaatse wordt verkocht voor ongeveer 2 euro... per stuk!

Vervolgens dalen we af naar de productiezaal van het gebak, de ontbijtkoeken en het roomijs. In deze ruimte werden verscheidene aanpassingen doorgevoerd om de omzet te verdrievoudigen, zonder afbreuk te doen aan het werkcomfort. In twintig jaar tijd werd voor 3.000.000 euro geïnvesteerd in deze zaal. Desondanks wenst Dhr. Debailleul artisaanaal te blijven werken en niet over te schakelen op een industriële bandproductie.

Tenslotte gingen we door naar de verpakingszaal. De afgewerkte producten passeren hier langs een metaaldetector, "een verplicht werktuig voor elke onderneming", volgens Mr. Debailleul.

Op het einde verduidelijkte Dhr. Debailleul nogmaals dat hij de technologische evoluties in zijn sector wenst te volgen om zijn bedrijf te kunnen aanpassen.

Het bezoek werd afgerond met een discussie over verscheidene onderwerpen, zoals het motiveren van het personeel om hygiënisch te werken, de nood aan het uitvoeren van sensorielle analyses om zich op de markt te positioneren, enz....

We nodigen u reeds uit voor het volgende bezoek, dat plaats zal vinden bij Gaufres Milcamps NV.

Nieuwe wetgeving betreffende etikettering : KWID Nouvelle législation concernant l'étiquetage : QUID

We weten al langer dat een juiste etikettering van voedingsmiddelen van groot belang is.

De Europese Richtlijn 2000/13/EG, omgezet in Belgisch Recht door het K.B. van 13/09/99, betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, moet voorkomen dat de consument door een verkeerde etikettering misleid wordt over de samenstelling van een voedingsmiddel.

Dit K.B. geeft de aanduidingen weer, die verplicht op het etiket moeten vermeld worden (verkoopbenaming, ingrediëntenlijst, houdbaarheidsdatum, ...). Hij stelt tevens de manier voor waarop de KWID (kwantitatieve ingrediëntendeclaratie) moet worden toegepast. Wanneer een ingrediënt wordt vermeld in de naam van het voedingsmiddel of voorgesteld wordt op de verpakking van het product, moet de KWID worden toegepast.

De Richtlijn 2001/101/EG vult, voor alle producten die vlees bevatten, de Richt-

lijn 2000/13/EG aan, door de benaming "vlees" te definiëren. De normen die worden voorgesteld in bijlage I van deze richtlijn, moeten worden toegepast voor elke diersoort die in het recept aanwezig is. Tengevolge van deze benaming, worden volgende delen niet meer beschouwd als vlees : bindweefsel, dierlijke vetten, organen, ...

Voor meer informatie :
www.fenavian.be.



Nous savons qu'un étiquetage correct des denrées alimentaires est d'une importance capitale.

La directive européenne 2000/13/CE, transposée en droit belge par l'A.R. 13/09/99, concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, a pour but d'éviter que le consommateur ne soit induit en erreur sur la composition d'une denrée alimentaire par une

étiquette erronée.

Cet arrêté stipule les mentions obligatoires à indiquer sur l'étiquette (dénomination de vente, liste des ingrédients, DLC, ...). Il présente également comment appliquer le QUID (description quantitative des ingrédients). Lorsqu'un ingrédient est cité dans le nom du produit alimentaire ou est représenté sur l'emballage du produit, le QUID doit être appliqué.

Pour tout produit contenant de la viande, la directive 2001/101/CE complète la directive 2000/13/CE en définissant l'appellation « viande ». Les normes présentées dans l'annexe I de celles-ci doivent être appliquées pour chaque espèce animale entrant dans la recette. Suite à cette appellation, les parties suivantes ne sont plus considérées comme viande en tant que telle : tissus conjonctifs, graisses animales, organes, ...

Pour plus d'information :
www.fenavian.be.

Former son équipe à l'hygiène tout en s'amusant... Hygiëneopleiding voor het team op ludieke wijze ...

« Monsieur, on a déjà vu cela ! », dit-il avant de s'endormir devant l'écran.

Combien de fois n'avons-nous pas vécu cette situation dans le cadre des formations de rappel que nous organisons.

Voici plusieurs mois, une idée a jailli. Et plutôt que de vous faire subir encore des heures de sermon, Brufotec a le plaisir de vous présenter son jeu sur l'hygiène dans les entreprises agro-alimentaires.

De façon ludique, votre personnel peut ainsi se remémorer les principes de la sécurité alimentaire, de l'hygiène du personnel, du nettoyage et de la désinfection, de la microbiologie, ...

Et le tout sous différentes formes : questions à choix multiples, défis entre équipes, chercher les erreurs, ...

Pour plus d'informations à ce sujet, il suffit de nous contacter.



"Meneer, we hebben dat al eens gezien!", zegt hij alvorens in slaap te sukkelen voor het scherm.

Hoe dikwijls hebben we deze situatie niet meegemaakt in het kader van de heropfrissing van de opleidingen, die we organiseerden.

Vandaar ontstond sinds enkele maanden een idee. In plaats van nog verder de moeilijkheden te beschrijven, heeft Brufotec het plezier om u zijn spel over de hygiëne in voedingsbedrijven voor te stellen.

Op speelse wijze kan het personeel zich de principes herinneren van de voedselveiligheid, de persoonlijke hygiëne, de reiniging en ontsmetting, de microbiologie, ...

En dit alles onder verschillende vormen : multiple-choicevragen, wedstrijdje tussen verschillende ploegen, zoeken van de fouten, ...

Om meer informatie te verkrijgen over dit onderwerp, volstaat het om ons te contacteren.



Jouez avec nous

Speel met ons mee ...

A. Questions/ Vragen :

1. A quelle température doit-on nettoyer la tenue de travail ?
Op welke temperatuur moet de werkkledij worden gewassen ?
2. Si je suis en retard, je peux laisser tomber l'étape du rinçage entre le nettoyage et la désinfection. Vrai ou faux ?
Als ik achter sta met het werk, mag ik de spoelstep tussen de reiniging en de ontsmetting overslaan. Waar of niet waar ?
3. A 37°C, une population bactérienne double toutes les 20 minutes. Combien de germes trouve-t-on après 12 heures dans un produit qui ne contenait qu'un seul germe ? On vous demande un ordre de grandeur, bien sûr !
Een bacteriële populatie verdubbelt zich bij 37°C elke 20 minuten. Hoeveel kiemen bevinden zich na 12 uur in een product dat bij aanvang slechts één enkele kiem bevatte ? We vragen u natuurlijk enkel een grootteorde!

B. Trouvez les erreurs / Vind de fouten :



①



②

Who's Brufotec ???

Créée en 1997, l'ASBL Brufotec a pour mission d'aider les petites et moyennes entreprises bruxelloises du secteur agroalimentaire à se mettre en règle avec la législation en vigueur, notamment en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et d'environnement. A cet effet, les ingénieurs de Brufotec fournissent une aide technologique financée par la région de Bruxelles-Capitale à raison de 50 à 80% des services prestés.

Ayant déjà travaillé avec plus de 80 entreprises, Brufotec dispose d'une expérience dans plusieurs secteurs agroalimentaires : viande, poisson, boulangerie, catering ou produits gastronomiques.



L'équipe est composée de 3 ingénieurs et d'une secrétaire (de gauche à droite) :

- ✂ Géraldine MARIAUL : Ingénieur chimiste des bio-industries agricoles, UCL, engagée en janvier 2000.
- ✂ Mathieu COLMANT : Ingénieur industriel biochimiste, Institut Meurice, engagé en septembre 2001.
- ✂ Steven VAN ISVELDT : Bio-ingénieur chimie, VUB, engagé en janvier 2003.
- ✂ Isabelle DEMEL : Graduada en Marketing, I.S.E.C., engagée en janvier 1998.

De vzw Brufotec, opgericht in 1997, heeft als missie de kleine en middelgrote Brusselse ondernemingen uit de voedingssector te helpen om zich te regulariseren met de van kracht zijnde wetgeving, onder andere wat betreft de voedselveiligheid en -hygiëne en milieubeheer. Daarom bieden de ingenieurs van Brufotec een technologische hulp, die voor 50 tot 80% gefinancierd wordt door het Brussels Hoofdstedelijk Gewest.

Door samenwerking met meer dan 80 bedrijven, beschikt Brufotec over een ervaring in verschillende voedingssectoren : vlees, vis, bakkerij, catering of gastronomische producten.

Het team bestaat uit 3 ingenieurs en een secretaresse (van links naar rechts) :

- ✂ Géraldine MARIAUL : Chemisch ingenieur van de landbouwindustrieën, UCL, aangeworven in januari 2000.
- ✂ Mathieu COLMANT : Industrieel ingenieur biochemie, Institut Meurice, aangeworven in september 2001.
- ✂ Steven VAN ISVELDT : Bio-ingenieur scheikunde, VUB, aangeworven in januari 2003.
- ✂ Isabelle DEMEL : Gradaat Marketing, I.S.E.C., aangeworven in januari 1998.

Activités / Activiteiten

HYGIENE, QUALITE & ECO-GESTION DANS LES PME AGROALIMENTAIRES GRACE A BRUFOTEC

- ☞ hygiène alimentaire :
- réalisation d'audits
 - mise en place du concept HACCP
 - préparation à l'audit BRC
 - formation du personnel à l'hygiène
 - hygiénogrammes et analyses de l'air
 - analyses microbiologiques
 - élaboration de plans de nettoyage et de désinfection
 - suivi et conseils personnalisés (législation, étiquetage, conservation)
- ☞ gestion environnementale :
- audit environnemental
 - économies grâce à l'optimisation des coûts par une chasse aux gaspillages (déchets, énergie et rejets liquides)
 - échantillonnage et analyses d'eaux usées
 - gestion des emballages (Val-I-Pac et Fost-Plus)

BRUFOTEC est un service d'aide aux PME du secteur agroalimentaire et des cuisines de collectivité. Ces activités sont subsidiées jusqu'à 50 à 80 % par le Ministère de la Région de Bruxelles-Capitale



HYGIËNE, KWALITEIT & MILIEUBEHEER IN KMO's UIT DE VOEDINGSMIDDELENSECTOR DANKZIJ BRUFOTEC

- ☞ levensmiddelenhygiëne :
- uitvoeren van audits
 - implementatie van HACCP-systemen
 - voorbereiding op een BRC-audit
 - hygiëneopleiding van het personeel
 - hygiënogrammen en luchtanalyses
 - microbiologische analyses
 - opstellen van reinigings- en desinfectieplannen
 - opvolging en persoonlijk advies (wetgeving, etikettering, houdbaarheid)
- ☞ milieubeheer :
- milieu-audit
 - besparingen dankzij de optimalisatie van de kosten door tegengaan van verspillingen (restafval, energie en afvalwater)
 - monstername en analyse van afvalwater
 - beheren van verpakkingsafval (Val-I-Pac en Fost-Plus)

BRUFOTEC doet aan dienstverlening ten behoeve van KMO's uit de voedingsmiddelensector en van grootkeukens. Deze activiteiten worden voor 50 tot 80 % gesubsidieerd door het Ministerie van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest

*Brufotec
 wenst u een vrolijk
 Kerstmis en een
 gelukkig
 Nieuwjaar 2004!!!*



*L'équipe de Brufotec
 vous souhaite un
 joyeux Noël et une
 bonne année
 2004!!!*



L'horrible vérité sur la crème fouettée

Activiteitenkalender / Calendrier des activités :

FORMATIONS/OPLEIDINGEN

- 07/01/04 & 19/02/04 : Faire passer le message hygiène aux opérateurs (pour chefs d'équipe et relais qualité) / Hygiëne voor meestergast
 + autres dates /+ andere data - www.ipv-ifp.be
- 15/01/04 & 29/01/04 : L'audit interne d'un système d'auto-contrôle (HACCP, BRC, IFS) /
 Interne auditor HACCP-BRC-IFS
 + autres dates /+ andere data - www.ipv-ifp.be
- 27/01/04 : BRC-standard
 + autres dates /+ andere data - www.ipv-ifp.be
- 24/03/04 & 01/06/04 : Sessions d'information sur l'autocontrôle
 Informatiesessies over autocontrole
 Leuven - Halle Vilvoorde : 24/03/04
 Région Bruxelles Capitale : 01/06/04
 Contact FEVIA - Mme Dykmans - 02/550 17 41

SALONS/BEURZEN

- 27-29/01/04 : Traçabilité 2004
 L'événement de toutes les traçabilités
 Paris, Exposium. Tel. : +33 | 49685276
- 17-20/01/04 : FEDOBA
 Salon professionnel des articles de baptêmes, chocolat et confiserie / Vak-
 beurs voor doop- en snoepartikelen en chocolade
 Gent, Flanders Expo
- 1-4/02/03 : INTERSUC
 Salon International de la confiserie, chocolaterie, biscuiterie, pâtisserie
 Paris, La Fayette Développement. Tel. : +33 | 42 85 18 20
- 9-15/02/04 : Agribex 2004
 Venez nous voir/ Kom ons bezoeken!
 Brussels Expo