

## **Infosessie Dierlijke bijproducten**

### **“Dierlijke bijproducten: niet alleen in de vlees-en zuivelsector ”**

Dinsdag 26 september 2017, Holiday Inn Express, Gent

## **PROGRAMMA**

13u15	<i>Ontvangst met koffie</i>
13u30	<b>Verwelkoming</b> <i>Tom Quintelier, FEVIA Vlaanderen</i>
13h35	<b>Wat is de huidige wetgeving? Hoe verloopt een controle? Wat zijn de belangrijkste vastgestelde tekortkomingen en aandachtspunten?</b> <i>Christophe Keppens , FAVV</i>
14h50	<i>Koffiepauze</i>
15h10	<b>Dierlijke bijproducten versus afvalstof</b> <i>Lynn Biermans, OVAM</i>
15h30	<b>Transport + verwerking van dierlijke bijproducten in de praktijk</b> <i>Koen Ponsele, Rendac</i>
15h50	<b>Dierlijke bijproducten in vergistingsinstallaties. Hoe gaat u te werk?</b> <i>Kristof Bol, Profex</i>
16h10	<b>Mogen dierlijke bijproducten gebruikt worden als dierlijke voeding en onder welke voorwaarden?</b> <i>Katrien D'hooghe, OVOCOM</i>
16h30	<b>Slotwoord</b> <i>Tom Quintelier, FEVIA Vlaanderen</i>