

Février 2006	
Du 6 au 8 février Leuven	<p>Science of wheat and milling</p> <p>Organisation : AACC International Cereal & Europe</p> <p>Renseignements : Tél : 016/20.40.35 aacc@scisoceurope.org http://www.aaccnet.org</p>
Mars 2006	
Le 16 mars Gembloux	<p>Séance d'information sur le NIR on-line</p> <p>Organisation : CRA-W, PTAA asbl</p> <p>Renseignements : Georges Sinnaeve Tél : 081/62.03.64 E-mail : sinnaeve@cra.wallonie.be http://www.cra.wallonie.be</p>
Du 16 au 17 mars Ghent (Gand)	<p>Pathogen Workshop : food quality and safety management systems pathogens</p> <p>Organisation : PathogenCombat for same food</p> <p>Renseignements : Tél : +49 711 121 3559 E-mail : braun@ivr.unistuttgart.de http://www.pathogencombat.com</p>
Du 27 au 28 mars Bruxelles	<p>Euro Food's water : 4th international workshop on water in food</p> <p>Organisation : DG JRC-IRMM</p> <p>Renseignements : Tél : 014/57.16.54 E-mail : jrc-irmmefw2006@cec.eu.int http://www.irmm.jrc.be/efw2006</p>
Le 24 mars Gembloux	<p>Maîtrise du risque moisissures : application aux aliments à humidité intermédiaire</p> <p>Organisation : FUSAGx, INRA, Adrianor</p> <p> </p> <p>Renseignements : Sandrine De Biourge Tél : 081/62.25.63 E-mail : haccp.organoleptique@fsagx.ac.be</p>
Avril 2006	
Le 5 avril Gembloux, Espace Senghor	<p>Journée d'étude « Microbiologie et viande : que faire demain ? »</p> <p>Organisation : BAMST</p> <p>Renseignements : Robert Renaville Tél : 081/62.24.18 E-mail : renaville.r@fsagx.ac.be</p>