

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

La Wallonie investit dans l'alimentation de demain.

L'industrie alimentaire wallonne présente ses réponses aux défis de santé et de développement durable à l'Expo universelle de Milan

Expo Milano - 22 juin 2015 - L'industrie alimentaire wallonne présente à l'Exposition universelle de Milan son modèle unique en matière d'innovation en mettant en avant quelques projets concrets pour un style de vie plus sain et une alimentation plus durable. FEVIA Wallonie, la Fédération de l'industrie alimentaire, et WagrAlim, le pôle de compétitivité wallon pour l'agro-industrie, démontrent à Milan, en collaboration avec l'AWEX, comment l'innovation permet non seulement de répondre aux défis de demain mais aussi de soutenir le développement économique des entreprises alimentaires et d'ainsi créer de l'emploi.

Food.be : la marque de qualité pour l'alimentation belge, basée sur l'excellence et l'innovation

Avec son concept "Food.be - Small country. Great food." présent dans le Pavillon belge de l'Expo2015, l'industrie alimentaire belge met la qualité, la diversité et l'innovation de l'alimentation belge sur le devant de la scène. Le succès de l'industrie alimentaire belge repose clairement sur l'export : c'est surtout la grande exportation qui se développe et elle a connu une nouvelle croissance de 12,5 % en 2014 (principalement vers les USA, le Brésil et la Chine).

L'industrie alimentaire doit ses bons résultats à différents facteurs, dont la qualité de ses produits et la performance de ses systèmes de contrôles de la sécurité alimentaire. La qualité est notamment basée sur une expertise en innovation qui permet aux entreprises wallonnes de répondre aux défis en termes de nutrition et santé et de développement durable. L'industrie alimentaire se distingue également par son innovation organisationnelle et en marketing.

Un modèle unique en matière d'innovation

C'est précisément l'objectif poursuivi par WagrAlim, le pôle de compétitivité wallon pour l'agro-industrie. WagrAlim a développé depuis 2006 un modèle unique en matière d'innovation puisqu'il développe des projets de partenariat imaginés et portés par les entreprises. Cette approche bottom-up garantit la connexion au marché et donne accès aux PME à une taille critique importante au travers du

réseau formé avec les Universités, les Centres de Recherche et de Formation. Le pôle a enfin pour objectif de mettre ses 180 membres en interaction avec des partenaires internationaux, que ce soit dans un but de business ou de partenariat d'innovation.

Le pôle a mis en œuvre 35 projets labellisés en Recherche et Innovation, formation ou encore sous forme de plateforme d'innovation. Plusieurs secteurs et entreprises importants s'appuient sur ces interactions, comme Beneo et Cosucra (ingrédients fonctionnels), Puratos (matières premières de boulangerie), le secteur brassicole, la transformation de la viande (Detry et GHL à Aubel), l'industrie de la pomme de terre (Lutosa). Des spin-offs et des PME en croissance s'appuient également sur le pôle **Wagralim** : Kitozyme, Quality Partner, ou encore Meurens Natural, Herve Société, THT, Hedelab ou Oxylent.

Des produits lancés dans le cadre de Wagralim sont présentés à l'Expo:

- Différentes solutions novatrices de synergies d'ingrédients santé naturels fonctionnels développés par le consortium "BHIG" (Belgian Health Ingredients Group). Pour l'occasion, ces différentes solutions santé sont présentées dans une solution novatrice sous forme de bouchons facilement utilisables avec la plupart des bouteilles d'eau minérale (système BCaps).
- Un chocolat formulé avec des omega-3, des polyphénols, de l'inuline et sans sucres ajoutés (stevia et xylitol adoucissent la force des 70% de cacao).

L'innovation, ce sont aussi des systèmes agro-alimentaires de plus en plus durables

Les consommateurs veulent non seulement une alimentation saine, mais demandent aussi de plus en plus une alimentation produite de manière durable. C'est bien là toute la thématique de l'Expo de Milan "Feeding the world, energy for life".

L'industrie alimentaire wallonne est précurseur en la matière puisqu'elle a déjà mis en place toute une série d'actions pour rendre sa production toujours plus durable. Dans son deuxième rapport de développement durable (www.fevia-durabilité.be) l'industrie alimentaire montre, de façon concrète, la manière dont elle s'engage vers une croissance encore plus durable, en respectant l'homme, l'environnement et la société.

Etant donné que l'industrie alimentaire fait partie d'une chaîne agro-alimentaire, les questions autour du développement durable ne pourront être résolues qu'en concertation et en collaboration avec les partenaires de cette chaîne. Ces questions sont notamment : la limitation des ressources disponibles (matières premières, énergie, eau,...), les changements climatiques, la nécessité de repenser la relation ville-campagne, les relations entre l'alimentation et la santé, la volatilité des prix et les déséquilibres au sein de la chaîne alimentaire.

Consciente de cette responsabilité, FEVIA Wallonie a lancé avec les autres acteurs de



