



COMMUNIQUE DE PRESSE

L'innovation des étudiants de l'enseignement supérieur primée par l'industrie alimentaire « Clookies » remporte la 4^{ème} édition du concours ECOTROPHELIA Belgium

Bruxelles, le 28 mars 2013 – Grâce aux biscuits apéritifs à base de drèches, un co-produit issu de la production de bière, cinq étudiants de l'Ecole Supérieure Thomas More à Geel ont remporté ce jeudi la finale belge du concours ECOTROPHELIA. Cette victoire permet à l'équipe de participer en octobre prochain au concours européen organisé à Cologne. Elle voit ainsi augmenter ses chances de commercialiser son produit.

Imaginez dès demain dans votre assiette des biscuits sucrés à base de pommes de terre difformes, un burger végétarien aux vers de farine, du pain enrichi aux algues et au chanvre, des bonbons sans gélatine, du soda hibiscus-pomme, du soda avec des perles aromatisées ou encore un smoothie aux légumes. Ces produits alimentaires innovants sont le fruit du concours ECOTROPHELIA organisé par la Fédération belge de l'industrie alimentaire (FEVIA) auprès de jeunes étudiants de l'enseignement supérieur. Huit équipes ont participé au concours et les vainqueurs ont été désignés ce jeudi en présence de **Jean-Claude Marcourt**, Vice-Président de la Fédération Wallonie-Bruxelles et Ministre de l'Economie, des PME, du Commerce extérieur, des Technologies nouvelles et de l'Enseignement supérieur et **Pascal Smet**, Ministre flamand de l'Enseignement, de la Jeunesse, de l'Egalité des Chances et des Affaires bruxelloises.

Les biscuits « Clookies » offrent la finale européenne à l'équipe « De Kempen »

Cinq étudiants de l'Ecole Supérieure Thomas More ont remporté ce jeudi la finale belge du concours grâce à leur produit baptisé « Clookies », des biscuits apéritifs à base de drèches, un co-produit issu de la production de bière. Les gagnants ont reçu une récompense de 1.000 € ainsi qu'une place pour participer à la finale européenne d'ECOTROPHELIA qui se tiendra en octobre prochain à Cologne. Les cinq étudiants seront entre temps coachés par Flanders' FOOD, le pôle de compétitivité de l'Industrie Alimentaire en Flandre.

La seconde place – accompagnée d'un chèque de 500 € – revient quant à elle à l'équipe « Green Bakers » qui a imaginé et élaboré « Panizalga », un pain aux algues et au chanvre. Chaque participant a par ailleurs reçu un certificat et un chèque-formation de l'IFP, Initiatives de Formation Professionnelles, le fonds sectoriel belge de formation de et pour l'industrie alimentaire.

« L'enthousiasme des étudiants a permis d'imaginer et d'élaborer des produits alimentaires originaux et innovants, tenant compte des tendances alimentaires actuelles, des attentes du consommateur et des aspects techniques et réglementaires liés au développement du produit, déclare Chris Moris, Directeur Général de FEVIA. Forts de leur business plan, les étudiants ont été amenés à détailler la réalisation de leur production et la mise sur le marché de leur produit de manière rentable ».

Les industriels alimentaires et autres professionnels présents lors de cette journée ont eu l'occasion de goûter ces produits alimentaires innovants afin de les juger et de discerner le prix du public. Celui-ci a été remis par **Claudia Allemeersch**, la Meilleure Chef amateur de Flandre.



Le concours ECOTROPHELIA

Le concours ECOTROPHELIA est une initiative de FEVIA, la Fédération belge de l'industrie alimentaire. L'objectif de ce concours – organisé auprès des étudiants belges de l'enseignement supérieur – est d'encourager l'innovation en développant un produit alimentaire innovant et durable, et capable de séduire le consommateur.

Les 11 membres du jury, tous experts du monde scientifique et de l'industrie, ont goûté chacun des produits afin de les juger. Le jury, présidé par Chris Moris, Directeur Général de FEVIA, était composé de Filip Arnaut (Directeur R&D chez Puratos), Erwin Lamot (Directeur général de Flanders'Food), Dirk Decoster (CEO d'AgriSto), Christine Poncin (Project Manager au sein d'Euroconsultants), Leo Borms (Administrateur Délégué de Vitaline), Sigrid Laureyssen (Coordinatrice Alimentation de Test-Achats), Dirk Boon (Product Development Manager chez Danone Chiquita Fruits), Valérie Cavillot (Project Ingénieur chez WagrALIM), Christian De Wolf (CEO de Sfinc) et Ann Nachtergaele (Directrice Environnement et Energie chez FEVIA).

* * *

Contact :

Ariane Louwaeye
Responsable concours de FEVIA
Tél: 02/550 17 64
GSM: 0478/29 14 30
E-mail: al@fevia.be

Chris Moris
Directeur Général de FEVIA
Tél: 02/550 17 42
GSM: 0475/80 58 39
E-mail: cm@fevia.be

FEVIA REPRESENTE

- Emploi (2011): 89.003
- Entreprises (2011): 4.912
- Chiffre d'affaires (2011): 44.488 mio €
- Valeur ajoutée (2011): 6.710 mio €
- Exportations (2011): 19.663 mio €
- Importations (2011) : 15.698 mio €
- Investissements (2011): 1.137 mio €