

**Communiqué de presse**

**4/10/2015**

## **La Haute Ecole de Huy défend les couleurs de la Belgique à l'Expo Milano 2015**

**Un « fromage » sans lactose à base de noix est le produit belge  
au concours européen pour l'alimentation innovante**

**Bruxelles, le 4 octobre 2015** – Une équipe d'étudiants de la Haute Ecole Charlemagne de Huy part ce week-end à l'Expo2015 de Milan pour disputer le titre de produit alimentaire le plus innovant contre 15 autres pays. Ils défendent les couleurs de la Belgique avec «Be-V», un « fromage » à base de noix et d'orge dans le cadre du concours européen Ecotrophelia, où les étudiants présentent leurs produits alimentaires innovants de demain. Cette innovation peut également rendre l'alimentation plus durable, l'équipe le prouve en brassant une bière à partir des résidus de leur « fromage ». C'est grâce à cette approche et un solide dossier marketing que cette équipe avait gagné, en début d'année, l'édition belge d'Ecotrophelia.

### **Réfléchir à l'alimentation de demain**

A quoi ressemblera l'alimentation de demain et comment la rendre plus durable ? C'est à partir de ces questions fondamentales que le concours Ecotrophelia défie les écoles d'inventer des produits alimentaires éco-innovants. FEVIA, la Fédération de l'industrie alimentaire belge, organise annuellement ce concours destiné aux Hautes Ecoles belges et voit les inscriptions augmenter d'année en année.

« Avec Ecotrophelia, le secteur, en permanence à la recherche de profils techniques, met en évidence les opportunités pour les jeunes au sein de l'industrie alimentaire » a déclaré Chris Moris, Directeur général de FEVIA. "C'est un beau défi pour le vainqueur de l'édition belge de défendre son titre face aux autres pays européens à l'exposition universelle de Milan. Le thème central de l'Expo est l'alimentation de demain et nous y faisons la promotion de notre alimentation dans le pavillon belge avec Food.be – Small country. Great food.».

### **Valoriser les flux connexes rend l'alimentation plus durable**

Une équipe de la Haute Ecole de Huy défend lundi l'honneur belge à l'Expo2015 de Milan avec Be-V, un « fromage » sans lactose à base de noix et d'orge. De plus, ce produit allie l'innovation à la durabilité en réutilisant les résidus du processus de fabrication du « fromage ». « Be-V est vraiment une innovation sur mesure pour les personnes intolérantes au lactose. Il est aussi durable car les flux connexes sont exploités. Nous brassons une délicieuse bière avec l'orge qui reste de la fabrication du 'fromage' "a déclaré l'équipe de la Haute Ecole Charlemagne. Avec un solide dossier marketing, l'équipe prouve également que Be-V a aussi des possibilités commerciales.

Depuis 2011, le concours Ecotrophelia européen a mobilisé 550 universités et hautes-écoles et plus de 3000 étudiants pour réfléchir à un produit éco-innovant. Des dizaines de produits ont effectivement été développés et commercialisés. Avec ce concours, l'Union européenne veut renforcer les interactions entre la formation, la recherche et le monde des entreprises dans le secteur alimentaire.

\* \* \*

### **Personne de contact :**

Nicholas Courant, Communication manager

Tel: +32 (0)2 432 32 53

GSM: +32 (0)478 24 31 49

E-mail: [nc@fevia.be](mailto:nc@fevia.be)

## Annexe: aperçu des produits participants à Ecotrophelia Europe 2015

### 01 – AUSTRIA BugBox

*Wrap kit with falafel, flatbread and dip containing Tenebrio molitor components, including salad.*

University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU) Vienna / Food Industry Association Austria - Facherband der Lebensmittelindustrie

### 02 – BELGIUM Be-V

*A nut-based fermented spread for lactose-intolerants produced without waste*

Haute École Charlemagne (ISla Campus) / Federation of the Belgian Food Industry – FEVIA

### 03 – CROATIA Unita the Edible Thread

*Edible thread characterized by its strength, elasticity and multifunctionality.*

Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb / Croatian Association of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – HDPBN

### 04 – DENMARK Delite Della Terra

*A tortellini-like product with chickpea dough and mealworm stuffing.*

National Food Institute - Technical University of Denmark Mørkhøj Bygade / National Food Institute – DTU

### 05 – FRANCE Gréneo

*Crunchy nuggets of legumes: Gréneo Coral lentils and Gréneo Split peas*

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy  
Association Nationale des Industries Alimentaires – ANIA

### 06 – GERMANY Grandma Châu's Silken Tofu

*Innovative dessert-on-the-go: 100% organic & local materials. Cooked with grandma's true passion.*

Anhalt University of Applied Sciences / Research Association of the German Food Industry - FEI

### 07 – GREECE Marm eλλada

*An organic jam made by carrots and pumpkins, without added sugar or preservatives.*

Department of Food Technology, University of Applied Sciences of Thessaly / Federation of Hellenic Food Industries - SEVT

### 08 – HUNGARY VeSage

*Sliceable, vegetable based cold cuts with high nutritional value.*

Corvinus University of Budapest / Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. - CBHU

### 09 – ICELAND Paté de Langoustine

*A starter which main ingredients are langoustine mince and cod cut offs.*

University of Akureyri - University of Iceland / Federation of Icelandic Industries - SI

### 10 – ITALY Fresh-App

*An eco-innovative drink obtained from orange and apple peel.*

Universita' degli studi di Napoli Federico II / Federalimentare Servizi S.r.l

### 11 – NETHERLANDS Temphation

*A sustainable and healthy cow milk alternative made from germinated and fermented soybeans.*

Wageningen University / TKI Agri&Food

### 12 – ROMANIA Quattro Fiori

*A mini tart with turkey and rabbit meat, walnut, alfalfa and thistle oil.*



Federatie Voedingsindustrie  
Fédération de l'Industrie Alimentaire



Faculty of Agricultural Sciences, Food Industry and Environmental Protection  
Romanian Association of Food Industry Professionals - ASIAR

**13 – SERBIA Cheerful dwarfs**

*Soft drink based on twelve herbs with floating naturally coloured edible beads*

Faculty of Agriculture, University of Belgrade / Serbian Association of Food Technologists – SAFT

**14 – SLOVENIA PROMI-High protein dairy pot**

*Fermented probiotic product from whole milk, enriched with whey protein, buckwheat and honey.*

University of Ljubljana Biotechnical Faculty

Chamber of Commerce and Industry of Slovenia - Chamber of Agricultural and Food Enterprises - CCIS – CAFE

**15 – SPAIN VeggieBO**

*A brioche powder premix with microalgae ready to cook in just 1 minute in the microwave.*

Universitat Politècnica de València / Federación Española de Industrias de la Alimentación Y Bebidas - FIAB

**16 – UK Medina Bites**

*Sustainable alternative to chocolate truffles primarily composed of raisins, cocoa, algae and seeds.*

University of Leeds - Liverpool John Moores University - University of Reading - The University of Sheffield  
Swansea University Prifysgol Abertawe / Institute of Food Science & Technology – IFST – Campden BRI UK