

COMMUNIQUE DE PRESSE

Remise des prix ECOTROPHELIA et TROPHEE FEVIA Wallonie

Des innovations alimentaires d'étudiants francophones mises à l'honneur

Bruxelles, 29 avril 2014. **Quatorze équipes d'élèves et d'étudiants, issus de l'enseignement secondaire et supérieur francophone, ont développé des produits alimentaires innovants en participant aux deux concours organisés par FEVIA et FEVIA Wallonie, la Fédération de l'industrie alimentaire. Une bière de dessert et une friandise à base de fruits frais ont été primées.**

Pour stimuler l'innovation et impliquer les jeunes générations, FEVIA et FEVIA Wallonie organisent, depuis 5 ans, deux concours autour de l'innovation alimentaire. Cette année, neuf équipes, issues de l'enseignement secondaire francophone, ont ainsi participé au 'TROPHEE FEVIA Wallonie' et treize équipes issues d'universités et de hautes écoles - dont 5 francophones - ont tenté leur chance à 'ECOTROPHELIA'.

Le gagnant d'ECOTROPHELIA : Beer4Dreams, une bière de dessert

Treize équipes ont relevé le défi et participé au concours ECOTROPHELIA. Une équipe de l'Université et de la haute école de Gand a remporté le premier prix avec son produit « Beer4Dreams », une bière de dessert. Il s'agit d'une délicieuse boisson alcoolisée qui, tout comme le café, se marie très bien avec les desserts. L'innovation, l'aspect durable, l'utilisation de flux connexes et un dossier marketing percutant ont particulièrement séduit le jury. Le **Prix du public** a également été décerné à Beer4Dreams.

L'ULB et la KULeuven partagent, ex-aequo, le deuxième et troisième prix. L'Equipe de l'ULB a développé 'Opti'Lait', une boisson combinant laitage et jus de fruit, le tout servi dans un verre agrémenté d'une portion de perles de chocolat à mélanger juste avant la dégustation. L'Equipe de KULeuven a créé 'Chococorn', un biscuit exempt de gluten.

Le gagnant de TROPHEE FEVIA Wallonie : Tomki, une friandise à base de fruits frais

L'équipe de l'ULM de Tournai a développé un produit, baptisé 'Tomki'. C'est une friandise originale à base de fruits frais enrobée d'arômes, destinée à agréments les foies gras, terrines et fromages. L'équipe de l'ULM remporte ce concours grâce à l'originalité de son produit, son potentiel d'industrialisation et l'esprit d'équipe remarquable.

Le Prix du public a été décerné à L'équipe « Ensemble » de l'Institut de l'Enfant-Jésus de Bruxelles pour leur praline Together 74, fourrée de ganache parfumée à la myrtille, pistaches et citron vert montée d'une nougatine et d'une sphère en chocolat farcie de marshmallows à la Bergamote.

Huit autres équipes issues de six écoles différentes n'ont pas démerité en présentant toute une série de nouvelles sucreries et douceurs délicieuses à boire et à manger.

« L'enthousiasme des étudiants leur permet, à chaque reprise, 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 », se réjouit Chris Moris, Directeur général de FEVIA.

« Les aspects de commercialisation et de développement durable des produits sont aussi des critères importants pour l'évaluation du concours, c'est pourquoi des équipes multidisciplinaires d'étudiants sont encouragées » ajoute Anne Reul, Secrétaire générale de FEVIA Wallonie.

EQUIPES PARTICIPANTES

ECOTROPHELIA

ULB, Bruxelles, Equipe 1
ULB, Bruxelles, Equipe 2
KULeuven-Thomas More, Geel,
Equipe 1
KULeuven-Thomas More, Geel, Equipe 2
KU-Leuven-Thomas More, Geel, Equipe 3
KU-Leuven- Thomas More, Geel,
Equipe 6
HECh-Isla, Huy, Equipe 1
HECh-Isla, Huy, Equipe 2
UGent, Hogeschool Gent
HEPH du Hainaut-Concordet, Ath
Hogeschool Vives, Roeselare, Equipe 1
Hogeschool Vives, Roeselare, Equipe 2
Hogeschool Vives, Roeselare, Equipe 3

TROPHEE FEVIA Wallonie

ITCF Agri, Huy, Equipe 1
ITCF Agri, Huy, Equipe 2

Collège Notre-Dame-de-la-Paix, Namur
Institut Saint-André, Charleroi
ULM Ursulines, Tournai

Institut Centre Ardennes, Libramont
Institut de l'Enfant-Jésus, Bruxelles
CEFA de Liège, Equipe 1
CEFA de Liège, Equipe 2

Si vous souhaitez de plus amples informations, vous pouvez contacter Ariane Louwaege de FEVIA au 02/550 17 64 ou par email: al@fevia.be

L'industrie alimentaire en chiffres (2013)

	Belgique	Part dans le total de l'industrie
Emploi	88.750	18,3%
Emploi (ETP)	73.150	17,3%
Entreprises	4.640	27,8%
Chiffre d'affaires	€ 48,2 mds	17,1%
Valeur ajoutée*	€ 6,8 mds	15,8%
Exportations	€ 22,1 mds	/
Importations	€ 19,1 mds	/
Investissements	€ 1,2 mds	17,9%

* Chiffres 2012

L'industrie alimentaire wallonne en chiffres (2012)

	Wallonie
Emploi*	20.580
Sites/implantations*	1.470
Chiffre d'affaires **	€ 7,4 mds
Valeur ajoutée	€ 1,5 mds
Exportations***	€ 4,1 mds
Importations***	€ 3,4 mds

* ONSS (statistique décentralisée)

** Première estimation pour 2013, FEVIA

*** Chiffres 2013