



FOOD.BE SMALL COUNTRY, GREAT FOOD.

DURANT L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE MILAN, FOOD.BE MET LA MARQUE "ALIMENTATION BELGE" SUR LE DEVANT DE LA SCENE INTERNATIONALE



SOUS LE SLOGAN "SMALL COUNTRY, GREAT FOOD." LE CONCEPT FOOD.BE MET EN EVIDENCE LES FORCES DE L'ALIMENTATION BELGE: QUALITE, **DIVERSITE ET** INNOVATION



QUALITÉ

AU NIVEAU MONDIAL, GRACE A UN SYSTÈME PERMETTANT DE GARANTIR QUALITE ET SECURITÉ À TRAVERS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE, LA BELGIQUE SE PLACE EN TETE. CE SYSTÈME EST BASÉ SUR UN AUTOCONTRÔLE OBLIGATOIRE DES NORMES EUROPEENNES EN MATIERE D'HYGIENE AVEC ACCESSOIREMENT UNE CERTIFICATION INDÉPENDANTE. LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EST AINSI PROFONDEMENT ANCRÉE DANS LE SYSTÈME DE FONCTIONNEMENT DES ENTREPRISES ALIMENTAIRES BELGES.

L'AGENCE FÉDÉRALE POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (ORGANISME INDÉPENDANT) CONTRÔLE RIGOUREUSEMENT LA SÉCURITÉ ET LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES EN BELGIQUE, DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE ET DU PRODUCTEUR À L'HORECA.



DIVERSITÉ

LA BELGIQUE EST UN PETIT PAYS MAIS QUI SE SITUE TOUT DE MEME AU CROISEMENT DE DIFFÉRENTES TRADITIONS CULINAIRES EUROPÉENNES.

LES "ACTEURS" DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE BELGE (DONT LES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES), INSPIRÉS PAR DES CONSOMMATEURS 'BONS VIVANTS' ET PAR DES EXIGENCES ELEVEES, SE CARACTÉRISENT PAR LEUR GRANDE DIVERSITÉ.

CE QUI FAIT NOTRE REPUTATION MONDIALE: NOS 1500 BIÈRES, NOS 320 CHOCOLATIERS ET NOS FRITES BELGES. MAIS NOTRE ALIMENTATION A ENCORE BEAUCOUP D'ATOUTS MOINS CONNUS, QUI N'ATTENDENT QU'À ÊTRE DÉCOUVERTS...



INNOVATION

POUR RÉPONDRE AUX CONSOMMATEURS QUI DEMANDENT UNE ALIMENTATION SAINE, SAVOUREUSE ET DE QUALITÉ, LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES BELGES MISENT SUR L'INNOVATION. NOTRE PAYS SE TROUVE AU TOP EN MATIERE D'INNOVATION DES PRODUITS ET DES PROCESSUS.

DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE, PLUSIEURS MULTINATIONALES
CONSIDÈRENT LA BELGIQUE COMME LE MARCHÉ "TEST" IDÉAL ET
ELLES INVESTISSENT DES MONTANTS IMPORTANTS DANS DES
PROJETS DE RECHERCHE ET DE DEVELOPPEMENT.
AVEC SES DEUX PLATEFORMES D'INNOVATION (FLANDER'S FOOD ET
WAGRALIM) LA BELGIQUE REALISE UNE PREMIÈRE MONDIALE.
FLANDERS' FOOD ET WAGRALIM SOUTIENNENT L'INNOVATION AU SEIN
DES PME ET CE, EN ÉTROITE COLLABORATION AVEC LE MONDE
ACADEMIQUE. PLUS D'INFOS SUR WWW.FLANDERSFOOD.COM ET
WWW.WAGRALIM.BE



POURQUOI UNE "MARQUE" FOOD.BE?

LA BELGIQUE EST UN PAYS EXPORTATEUR QUI AFFICHE DÉJÀ DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES D'EXCELLENTS RÉSULTATS AU NIVEAU INTERNATIONAL.
DANS UN CONTEXTE MONDIAL DE COMPÉTITIVITÉ CROISSANTE, NOTAMMENT EN RAISON DE L'EMBARGO RUSSE, NOUS DEVONS, ENSEMBLE, FAIRE VALOIR NOS FORCES. SEUL UN CONCEPT DE MARQUE CRÉDIBLE PEUT SOUTENIR NOS EXPORTATIONS.

EN EFFET, LES EXPORTATIONS SONT LE MOTEUR DE NOTRE CROISSANCE ET C'EST CE QUI CREE DE L'EMPLOI DANS NOTRE PAYS.



POURQUOI L'EXPOSITION UNIVERSELLE?

AVEC COMME THÈME L'ALIMENTATION, ET SES QUELQUE 29 MILLIONS DE VISITEURS, EXPO2015 MILANO OFFRE UNE VITRINE NON NEGLIGEABLE SUR LE MONDE.

CETTE EXPOSITION UNIVERSELLE EST LE LIEU IDÉAL POUR METTRE EN AVANT, AVEC FOOD.BE, LA MARQUE "ALIMENTATION BELGE".

A SHANGAÏ EN 2010, L'EDITION PRECEDENTE DE L'EXPOSITION UNIVERSELLE A DEMONTRE QUE CETTE DEMARCHE N'EST PAS UN ESPOIR VAIN : LA MARQUE "CHOCOLAT BELGE" EST DEVENUE TRES POPULAIRE EN CHINE.

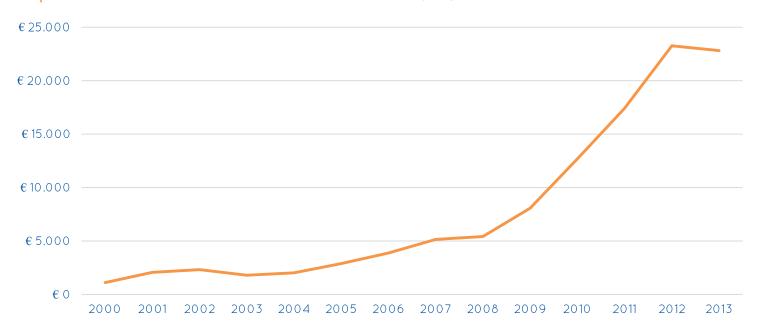
RÉSULTAT:

UNE AUGMENTATION DE 388 POUR CENT DES EXPORTATIONS EN TROIS ANS!



CROISSANCE SPECTACULAIRE DU CHOCOLAT BELGE EN CHINE

Exportation du chocolat vers la Chine (k€)





QUI SE CACHE DERRIERE FOOD.BE?

FOOD.BE A ÉTÉ CRÉÉ EN 2012 A L'INITIATIVE DE FEVIA, LA FÉDÉRATION DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE BELGE.

LA MARQUE A ÉTÉ LANCÉE OFFICIELLEMENT LE 3 JUIN 2013 A LOS ANGELES PAR LE ROI PHILIPPE.

LES AUTORITÉS FÉDÉRALE, FLAMANDE, BRUXELLOISE ET WALLONNE SOUTIENNENT FOOD.BE A L'ECHELLE MONDIALE COMME ENSEIGNE DE L'ALIMENTATION BELGE.

L'AGROFRONT (SECTEUR AGRICOLE) S'ASSOCIE AUJOURD'HUI EGALEMENT A FOOD.BE POUR DEFENDRE, EN TANT QUE SECTEUR, L'IMAGE DE NOTRE ALIMENTATION.



FOOD.BE DANS LE PAVILLON BELGE

FOOD.BE DEVIENT LE FIL CONDUCTEUR DU PAVILLON BELGE AVEC :

UNE ANIMATION QUI DONNERA UN APERÇU DE LA DIVERSITÉ DE L'ALIMENTATION BELGE.

LA PRÉSENCE DURANT 6 MOIS, DE NOS SUCCES TRADITIONNELS : LA BIÈRE, LE CHOCOLAT ET LES FRITES. MAIS AUSSI NOS "HIDDEN CHAMPIONS" COMME LES BOISSONS VÉGÉTALES, LES VIENNOISERIES, LE SPÉCULOOS ET AUTRES PRODUITS.

UN LOGO "OVERSIZED" DANS LA ZONE D'EXPERIMENTATION ET DE NOMBREUX SEMINAIRES ET ÉVÉNEMENTS POUR LES VISITEURS BELGES ET ETRANGERS.



L'ALIMENTATION BELGE À L'HONNEUR

LE PAVILLON BELGE METTRA LITTÉRALEMENT EN VALEUR NOS PRODUITS COMME REFERENCES DE QUALITE.

DES PRODUITS DE BASE CULTIVES PAR NOS AGRICULTEURS ET DES SPÉCIALITÉS ARTISANALES A LA PRODUCTION A PLUS GRANDE ECHELLE: LA QUALITÉ ET LA COMPETENCE SONT LE FIL ROUGE QUI RELIE LES PRODUITS ALIMENTAIRES BELGES.

DE PLUS, BEAUCOUP DE PRODUITS SONT LE RÉSULTAT D'UNE RECHERCHE SOUTENUE (À TRAVERS PLUSIEURS GÉNÉRATIONS) DE LA RECETTE IDÉALE. AUJOURD'HUI, CETTE RECHERCHE A MENE A UNE CULTURE ALIMENTAIRE ET A DES PRODUITS TYPIQUEMENT BELGES DONT NOUS POUVONS ÊTRE FIERS.



L'ALIMENTATION BELGE DANS LE PAVILLON BELGE

DANS LE PAVILLON:

THE CHOCOLATE CORNER: 50 CHOCOLATIERS
THE BEER CORNER: 20 BRASSEURS BELGES

SHOWCOOKING UNIT: PRODUITS ET SECTEURS QUI VARIENT

SPÉCULOOS SAMPLING

RESTAURANT PROPOSANT DES PLATS TYPIQUEMENT BELGES

EN DEHORS DU PAVILLON:

FRITERIE AVEC DES SAUCES BELGES
GAUFRES
VIENNOISERIES
BELGIAN BEER BAR



FOOD.BE: LE SITE INTERNET

EN MARGE DE L'EXPO2015 MILANO, LE SITE INTERNET WWW.FOOD.BE QUI PRÉSENTE LE SECTEUR ALIMENTAIRE BELGE AU MONDE, FAIT ENTIEREMENT PEAU NEUVE.

DES LE 1ER MAI, DES FOOD.BE STORIES RACONTERONT LES HISTOIRES, SOUVENT SURPRENANTES, DE L'ALIMENTATION BELGE. AVEC LES FOOD.BE STORIES, LA BELGIQUE MONTRE QUE LA QUALITÉ, LA DIVERSITÉ ET L'INNOVATION NE SONT PAS DES CONCEPTS "VIDES" MAIS QU'ILS FONT PARTIE DE L'ADN DE NOTRE CULTURE ALIMENTAIRE ET DE NOTRE CHAÎNE ALIMENTAIRE.

WWW.FOOD.BE EST ÉGALEMENT UNE SOURCE D'INFORMATIONS POUR DES INVESTISSEURS OU CLIENTS POTENTIELS DE NOTRE SECTEUR ALIMENTAIRE.



FOOD.BE STORIES

FRITES: PETER GOOSSENS À PROPOS DES FRITES BELGES

BIÈRES: SOMMELIER EN BIÈRES SOFIE VAN RAFELGHEM À PROPOS DES

FEMMES ET DE LA BIERE

CHOCOLAT: 2 JEUNES CHOCOLATIERS AU SUJET DE LEUR PASSION

INNOVATION: FLANDERS' FOOD; UNIQUE AU MONDE

INNOVATION: WAGRALIM CONCERNANT DES NUTRIMENTS SAVOUREUX

BOISSONS VÉGÉTALES: CHEF SEPPE NOBELS À PROPOS DE LA CUISINE

A BASE D'INGRÉDIENTS VÉGÉTAUX

PAIN: PROFESSEUR JAN DELCOUR À PROPOS DU PAIN DE DEMAIN

SAUCES: UN MONDE DE SAVEURS

PLUS DE STORIES À SUIVRE SUR OP WWW.FOOD.BE



SÉMINAIRES FEVIA @ PAVILLON BELGE

4-7 MAI: SÉMINAIRES ET VISITES DE TRAVAIL "TRAVAILLER AVEC LE RETAIL EN ITALIE" (FEVIA VLAANDEREN & FEVIA WALLONIE)

5 JUIN: SÉMINAIRE "LIFE SCIENCES IN THE FOOD CHAIN" (FEVIA, FLANDERSBIO ET ESSENSCIA)

8 JUIN: SÉMINAIRE "EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE ET VÉRIFICATION" (FEVIA VLAANDEREN)

8-10 JUIN: VISITE D'ÉTUDE "PENSER DE MANIERE INNOVANTE DANS L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE" (FEVIA VLAANDEREN ET FLANDERS' DC)

10 JUIN: SÉMINAIRE "TRANSFORMATION DANS LE SYSTÈME ALIMENTAIRE ET AGRICOLE" (FEVIA ET BOERENBOND)

22 JUIN: ÉVÉNEMENT-PRESSE "INNOVATION ET DEVELOPPEMENT DURABLE DANS LE SECTEUR ALIMENTAIRE WALLON" (FEVIA WALLONIE

ET WAGRALIM)

7 OCTOBRE: SÉMINAIRE "INVESTIR EN BELGIQUE"



EVENTS @ PAVILLON BELGE

9 MAI: INAUGURATION EN PRESENCE DU MINISTRE KRIS PEETERS

3 JUIN: VISITE DU MINISTRE-PRÉSIDENT FLAMAND GEERT BOURGEOIS

12 JUIN: VISITE DE LA REINE MATHILDE

22 JUIN: VISITE DU MINISTRE WALLON JEAN-CLAUDE MARCOURT

4 OCTOBRE - 6 OCTOBRE: ECOTROPHELIA (CONCOURS A

L'INNOVATION)

7 OCTOBRE: FOOD.BE NETWORKING EVENT











