

Brussel, 11 mei 2012

PERSBERICHT - Denk smakelijk

De winnaars van de innovatiewedstrijden "voeding" voor het onderwijs zijn gekend

De eerste editie van de **ECOTROPHELIA Belgium** en de **TROFEE FEVIA Vlaanderen**, de 2 innovatiewedstrijden "voeding" voor het onderwijs, is voorbij.

HET TEAM "DE KEMPEN" MET HET PRODUCT "SPREADY" IS DE WINNAAR VAN ECOTROPHELIA Belgium

7 teams van het hoger onderwijs stelden hun creatie voor aan de 11-koppige jury*. Hun voedingsproducten hielden rekening met de hedendaagse voedingstrends en alle aspecten die te maken hebben met productontwikkeling, zoals het technisch procedé, de smaak, verpakking, etikettering, wetgeving en marketing. Naast deze specificaties moesten de studenten ook de ecologische dimensie aantonen, zoals de vermindering van afval of het optimaal gebruik van grondstoffen.

C. Moris, Directeur generaal van FEVIA, leidde de jury. Minister Pascal Smet en de heer Sironval, medewerker van minister Jean-Claude Marcourt overhandigden op 11 mei 2012 de prijzen aan de winnaars.

De WINNAAR van ECOTROPHELIA Belgium 2011-2102 is het team "DE KEMPEN" met het product "SPREADY": dit is een heerlijke vegetarische pasta die je kunt gebruiken als boterhambeleg, dressing of dipsaus. De 6 studenten zijn van de Katholieke Hogeschool Kempen. Het team DE KEMPEN mag deelnemen aan de Europese ECOTROPHELIA wedstrijd in oktober 2012 te Parijs. Hier zullen de winnaars van de 16 nationale ECOTROPHELIA wedstrijden meedingen naar de ECOTROPHELIA European Award 2012.

De TWEEDE prijs werd weggekaapt door het A(LLIUM) team met "De Pretkoket". Dit is een team van de Universiteit en Hogeschool Gent. Zij verwerkten preipoeder afkomstig van de groene delen van prei in een heerlijke Belgische kroket.

HET TEAM "7TB" MET PRODUCT "DE BIO-APPELFLAP" IS DE WINNAAR VAN DE TROFEE FEVIA Vlaanderen

8 teams van het secundair onderwijs namen deel aan de TROFEE FEVIA Vlaanderen. Met hun innovatief, smakelijk, technologisch efficiënt en (ecologisch) verpakt voedingsproduct probeerden zij de jury** te overtuigen van hun creativiteit en vakmanschap. Claire Bosch, Secretaris generaal van FEVIA Vlaanderen, leidde de jury. Minister Pascal Smet maakte op 11 mei 2012 de winnaar bekend en overhandigde de prijzen.

De WINNAAR van de TROFEE FEVIA Vlaanderen 2011-2012 is het team "7TB" met product "De Bio-appelflap". De 4 leerlingen en hun leerkrachten zijn van de Bakkerijschool Ter Groene Poorte, Brugge.

Een EERVOLLE vermelding werd toegekend aan het team "FRUIT TIME" van het Atheneum Klein Brabant in Bornem met hun knapperige appelchips van Belgische appels.

**Juryleden van ECOTROPHELIA Belgium: F. Arnaut (Puratos), D. Boon (Danone Chiquita Fruits), L. Borms (Vondelmolen), D. Decoster (FEVIA), F. Heroufosse (WagrALIM), E. Lamot (Flanders' FOOD), S. Lairyssen (Test-Aankoop), S. Marlière (Innovatech), C. Moris (FEVIA), A. Nachtergaele (FEVIA), C. Poncin (Euroconsultants)*

*** Juryleden van TROFEE FEVIA VLAANDEREN: P.A. Billiet (Gondola), D. Decoster (FEVIA), G. Deville (IPV-IFP), E. Lamot (Flanders' FOOD), C. Moris (FEVIA), R. Remy (Expert Consumentenzaken), S. Selos (Pepsico), L. Vandermeersch (Ter Beke), J. Vander Stichele (Lotus Bakeries), W. Vangryspere (Marine Harvest Pieters).*

CONTACT: Ariane Louwaeghe. FEVIA. Al@fevia.be. 02 550 17 64

LIJST DEELNEMENDE TEAMS

ECOTROPHELIA

1. KATHO HIVB, Roeselare: team BECA-food met 'ChocJam', een boterhambeleg op basis van chocolade
2. KATHO HIVB, Roeselare: team EXILE met 'No Longer Forbidden', pralines met een originele smaak
3. KATHO HIVB, Roeselare: team CREACHO met 'Creacho', een nieuw assortiment melocakes
4. Haute école Charlemagne – ISla, Huy: team 2BSA met 'Tree-oh', een trio-aperitief van aardpeer
5. Haute Ecole Charlemagne – ISla, Huy: team 3TGA met de 'Insect Bite', chips met insecten
6. KHK, Geel: team DE KEMPEN met 'Spready', een vegetarische spread, dipsaus en dressing
7. UGent + HoGent, Gent: het A(LLIUM) – team met de 'Pretkroket', kroketten op basis van prei

TROFEE FEVIA VLAANDEREN

1. Onze-Lieve-Vrouwinstituut, Zele: team Peperelletjes met een peperkoekpasta
2. Onze-Lieve-Vrouwinstituut, Zele: team Neuzekes met een cuberdonpudding
3. K.T.A. Diksmuide, Diksmuide: team De Westhoek kokkies met een dagschotel in een traiteurzaak
4. Grootkeukenschool Ter Groene Poorte, Brugge: team 7BGTGP met een vacuümschotel
5. Atheneum Klein Brabant, Bornem: team Fruit Time met appelchips
6. Bakkerijschool Ter Groene Poorte, Brugge: team 7TB met een bio-appelflap
7. Grootkeukenschool Ter Groene Poorte, Brugge: team 6BGTGP met een ovenschotel
8. PIVA, Antwerpen: team PIVA Flavors met een O!-mega gebak

FOTO WINNAAR ECOTROPHELIA BELGIUM 2012

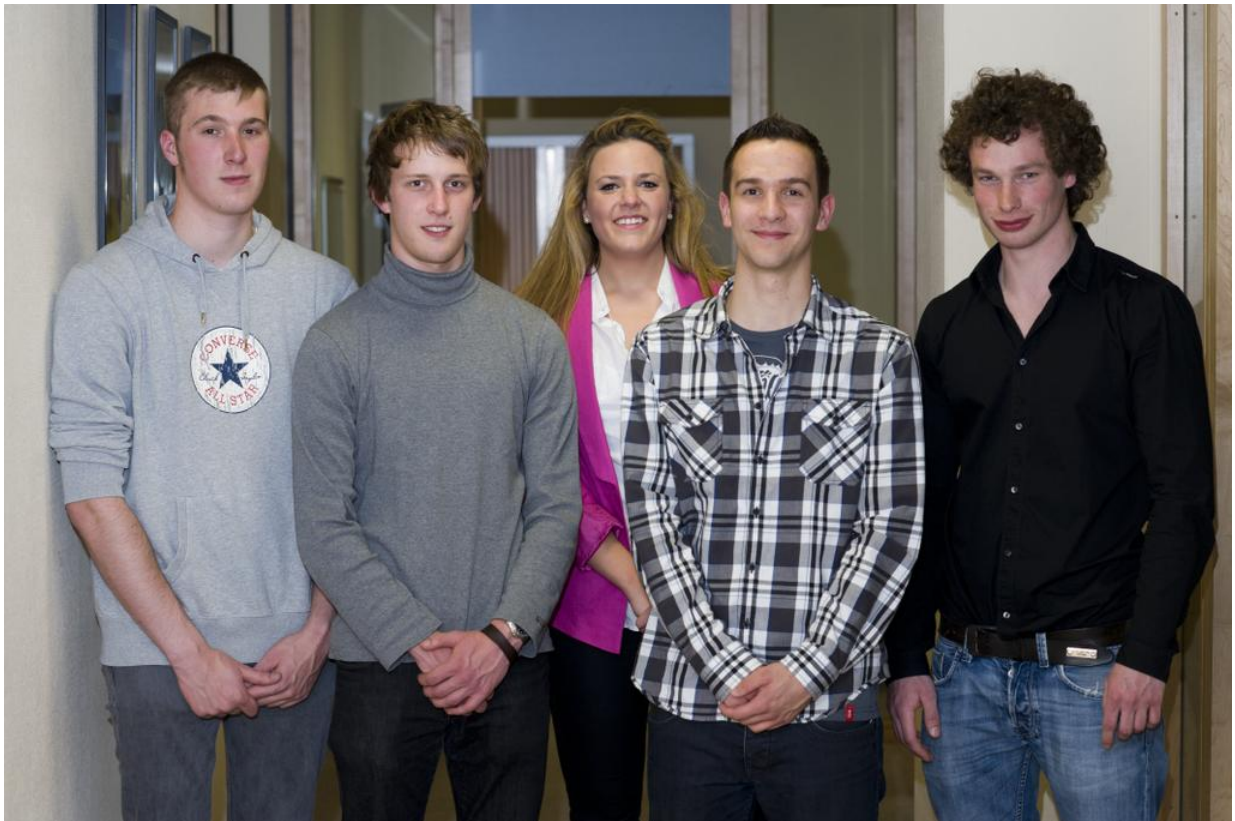


FOTO WINNAAR TROFEE FEVIA VLAANDEREN 2012



