

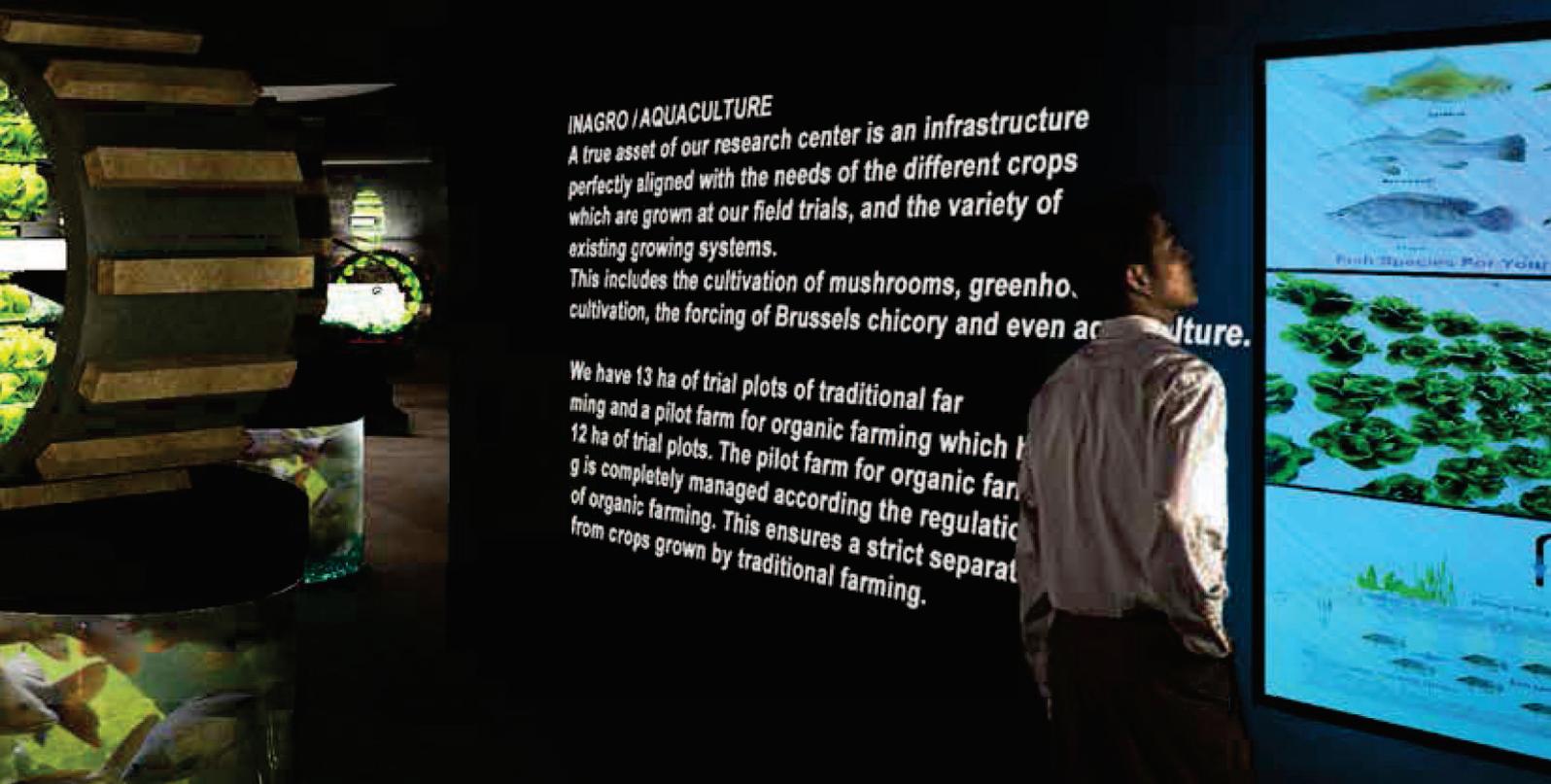
DOSSIER

JAPONICS

HEIV



LES COMPÉTENCES WALLONNES POUR **UNE BIODIVERSITÉ AU CŒUR DE LA VILLE**



INAGRO / AQUACULTURE

A true asset of our research center is an infrastructure perfectly aligned with the needs of the different crops which are grown at our field trials, and the variety of existing growing systems.

This includes the cultivation of mushrooms, greenho... cultivation, the forcing of Brussels chicory and even ac... culture.

We have 13 ha of trial plots of traditional far... ming and a pilot farm for organic farming which h... 12 ha of trial plots. The pilot farm for organic far... g is completely managed according the regulatio... of organic farming. This ensures a strict separa... from crops grown by traditional farming.



L'Exposition universelle de Milan, qui se déroulera du 1^{er} mai au 31 octobre 2015, accueillera 20 millions de visiteurs, dont 30 % d'étrangers. Le thème abordé est ambitieux : « Nourrir la planète, énergie pour la vie ». Une opportunité unique pour les entreprises wallonnes de développer encore leur positionnement stratégique sur les marchés étrangers.

A bien des égards, l'Expo de Milan sera une véritable révolution. Elle vise, en effet, à présenter une plateforme mondiale des meilleures pratiques, solutions et innovations dans l'alimentation, la santé et le bien-être, le développement durable et la technologie. Avec un budget de 3 milliards d'euros et la participation de 130 pays, cette expo constituera pendant 6 mois une vitrine pour les entreprises soucieuses d'augmenter leur visibilité et de démontrer leur compétitivité.

DOSSIER

Maquette du Pavillon belge à Milan
©Patrick Genard & Asociados



PAVILLON BELGE : BIODIVERSITÉ AU CŒUR DE LA VILLE

Le thème de la participation belge sonne comme une évidence : « Notre nourriture, notre monde - Produire de manière responsable, consommer avec intelligence ». L'équilibre entre l'homme et la nature en matière de production et de consommation des aliments, telle est l'inspiration du pavillon belge. Sur une surface totale de 2.717 m², ce concept urbanistique innovant prône la biodiversité au cœur de la ville. Pendant des siècles, la production des aliments a été l'une des activités humaines qui a le plus modelé le paysage de notre planète. Influencée par les hommes, elle a eu une incidence majeure sur bien des aspects de la société. La consommation alimentaire est également liée aux activités humaines et à la nature. Les habitudes de consommation sont profondément ancrées dans la culture et la religion. Elles reflètent le style de vie et ont un impact considérable sur l'économie, la société, la politique et l'environnement.

A l'Expo Milano 2015, la Belgique expose les innovations, les technologies et les « best practices » qui lui permettent de produire des aliments de manière responsable, tout en enseignant la façon intelligente de les consommer. Les compétences belges reconnues dans les sciences et les technologies, la recherche et le développement liées aux aliments et à l'énergie, sont mises en valeur en vue de stimuler le débat sur la recherche d'un juste équilibre entre l'homme et la nature.

C'est l'architecte **Patrick Genard** qui a été choisi pour construire le pavillon belge avec ses associés. Cet ingé-

nieur architecte de l'UCL, Namurois d'origine, est installé à Barcelone depuis 36 ans. Pour concevoir le pavillon, il s'est entouré de spécialistes des questions alimentaires. L'architecture du pavillon belge comprend une impressionnante charpente en bois représentant une ferme belge, une géode vitrée comme un demi-œuf de 15 mètres de haut et un escalier en forme d'ADN. Des matériaux et des savoir-faire wallons, comme le bois et le verre, y sont mis en valeur, ainsi qu'en première mondiale, des panneaux photovoltaïques de nouvelle génération. Et pour assurer l'ambiance made in Belgium, baraques à frites et à gaufres et bar à bières !

SAVOIR-FAIRE WALLON

Les sous-traitants wallons ont bien répondu à l'appel. La **société AGC** réalise du verre pour les balustrades intérieures, un verre antibactérien comme support à la cuisine, un verre doté de cellules photovoltaïques encapsulées pour la géode et permettant de fournir de l'électricité, et des verres à protection solaire. Basée à Louvain-la-Neuve, AGC Automotive Europe fait partie d'AGC Glass Europe, filiale européenne du groupe AGC dont la maison mère, Asahi Glass Co Ltd, est à Tokyo. Leader mondial en verre plat, automobile et displays, chimie et matériaux et composants high-tech, AGC Automotive Europe est spécialisée dans la production de vitrages pour le secteur automobile, ainsi qu'en vitrages à haute valeur ajoutée et ultra-performants pour le bâtiment.

En étroite collaboration avec le groupe international Besix, sélectionné pour la conception du pavillon belge, la société **Fairwind** va installer une éolienne à axe vertical pour produire une partie de l'énergie nécessaire. Cette PME



©Patrick Genard & Asociados



hennuyère est spécialisée dans la fabrication d'éoliennes à axe vertical et propose des services complets clés en main.

Spécialisée dans la fabrication et la vente de produits innovants pour la construction, notamment des mortiers étanches colorés, la société **Beal** est chargée de la réalisation du bar à bières en Bealstone® et de sol en Mortex®. Installée à Fernelmont près de Namur, l'entreprise exporte vers

de nombreux pays des produits qui retiennent l'attention de designers de renom.

Dogstudio réalise la communication digitale du pavillon belge, son site Internet, une application mobile distribuée aux visiteurs, un commerce en ligne sur le site pour valoriser les produits belges et assure la présence du pavillon sur les réseaux sociaux. Spécialisée en communication digitale, visuelle et en produits logiciels, cette PME namuroise se déploie à l'international. Elle vient de renouveler l'identité visuelle du groupe de Franco Dragone et les sites Internet de ses spectacles, travaille pour les Nations-Unies, plusieurs sociétés aux Etats-Unis, etc.

Installée à Marche-en-Famenne, **Woodlam** réalise le portique en bois de la ferme. Depuis 2000, la société produit du bois abouté (massif reconstruit), contrecollé et du lamellé-collé sur-mesure, des produits constitués d'épicéas et de douglas.

Avec sa passion du travail bien fait et d'un résultat esthétique, l'équipe d'artisans de **VDV Ferronnerie** confectionne l'escalier en hélice du pavillon belge. Cette société de Fernelmont est également active dans la fabrication de portails métalliques.

Au travers de Belgapom, la fédération des producteurs de produits de pommes de terre, **Mydibel** proposera des frites aux visiteurs du pavillon belge. Cette entreprise dynamique reçoit chaque jour quelque 2.000 tonnes de pommes de terre qu'elle transforme en produits finis prêts à l'emploi.

Comme il l'avait été pour l'Exposition universelle de Shanghai, **Benoît Gersdorff** est responsable du catering du pavillon belge. Patron du Ne5t Hôtel & Spa à proximité de la Citadelle de Namur, il a mis dix ans pour métamorphoser une vieille bâtisse du 19^e siècle en un établissement de luxe.

// Jacqueline REMITS



Le site du Pavillon belge de Milan 2015 ©Dogstudio

DOSSIER

BELGIAN HEALTH INGREDIENTS GROUP : INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES LABELLISÉS

Présent à l'Expo Milan, le **Belgian Health Ingredients Group** (BHIG) est un groupement d'intérêt économique créé en 2012, avec le soutien du pôle de compétitivité de l'agroalimentaire wallon, WagrAlim. Il regroupe des entreprises wallonnes du secteur : Ajinomoto, OmniChem, The Lipid Company, Cosucra Groupe Warcoing,

Enzybel International, Galactic SA, Hedelab, Kitozyme, Oxylent, Synaco, Taradon Laboratory et THT. L'objectif est de faciliter l'activité économique de ses membres par une démarche et un marketing collectifs et de développer des ingrédients alimentaires d'origine naturelle ayant des impacts positifs sur la santé validés scientifiquement.

Pour garantir cette qualité, le label BHIG Expertise a été lancé en 2013 sur base d'un cahier des charges vérifié par un comité scientifique indépendant. Ce label doit permettre aux entreprises de pouvoir s'imposer plus facilement sur le marché belge, mais aussi à l'exportation.

AGRICULTURE DURABLE : DES PROJETS WALLONS INNOVANTS

Des projets wallons dans le secteur de l'agriculture durable seront également mis en valeur à Milan.



Ader, comme Agriculture durable et écoresponsable, a été fondé par Wal.Agri qui regroupe des services d'entreprises de distribution agricole. Ce projet vise à faire connaître davantage les bonnes pratiques et à sensibiliser aux efforts déjà mis en place par les acteurs du secteur. L'objectif est de mettre au point des méthodes permettant d'optimiser les facteurs de production, de réduire les coûts et de rendre toujours plus compatibles agriculture et environnement. Le but final est de permettre aux agriculteurs de concilier rentabilité, qualité, environnement, tout en s'adaptant à l'évolution des marchés.

LaitHerbe mérite qu'on en fasse tout un fromage! Ce projet WagrAlim, mis en place en 2011 et pour une durée de quatre ans, a pour objectif de travailler sur l'alimentation des vaches pour améliorer la qualité du lait, et donc aussi du fromage. Ainsi, la fromagerie Herve Société, les Sociétés coopératives agricoles réunies (Scar) et la coopérative Laiterie des Ardennes (LDA) créent une filière laitière complète. A travers elle, il s'agit de produire du lait dont la qualité serait reconnue bonne en matière d'environnement, de goût, de valeur nutritionnelle et de sécurité alimentaire. Ce lait de qualité différenciée et durable sera produit dans des conditions équitables. Le but est d'offrir une valeur ajoutée à tous les maillons de la filière : les producteurs d'aliments pour bétail, mais aussi les producteurs de lait, les collecteurs de lait, les fromagers et les consommateurs. Le circuit sera court pour soutenir une agriculture à dimension humaine, la fabrication de produits traditionnels de qualité, tout en

veillant au respect de l'environnement. Ces objectifs ont permis à LaitHerbe d'être soutenu par la Région wallonne.



Quant à **Verdir**, s'il rime avec plaisir, il fait aussi rosir les joues des citoyens ! Ce projet de développement économique est basé sur le concept innovant de l'agriculture urbaine et péri-urbaine. Impulsée par l'Université de Liège, l'idée est de reconverter des friches industrielles en terrains d'agriculture urbaine. Un projet-pilote d'hydroponie, c'est-à-dire de culture hors-sol, est mis en place sur une friche industrielle à Flémalle. L'ambition de Verdir est de reconverter 500 hectares de friches de la région liégeoise en terres agricoles. Après avoir identifié les sites intéressants, il s'agira de choisir les types de culture, d'envisager les aspects juridiques et d'établir un business plan. L'ULg travaille en collaboration avec des entreprises et les pôles de compétitivité MécaTech, GreenWin et WagrAlim. Si le succès est au rendez-vous, le modèle pourra se généraliser et être exporté.

// Jacqueline REMITS

GREEN KOW : DES TAPENADES AUX VERS DE FARINE



©Phil. Daman

Si les Grecs et les Romains se régalaient de larves de scarabées, aujourd'hui manger des insectes reste un tabou dans les pays occidentaux. La **société Green Kow** entend prouver le contraire. Installée à Lasne, elle est la première à vendre des produits à base de ténébrions ou vers de farine.

En créant la société, **Damien Huysmans** et **Anne De Decker** se sont lancés un véritable défi, à savoir réintroduire

des insectes dans l'alimentation. « *Les insectes sont des aliments comme les autres*, argumente Damien Huysmans. *On les marie, de manière non-visible, dans des aliments du quotidien. Nous proposons actuellement deux tapenades (tomates-ténébrions et carottes-ténébrions) qui contiennent de 5 à 10 % de vers de farine. Ils sont faciles à élever et peuvent s'intégrer entièrement à une préparation.* » Pierre L'Hoest, cofondateur de la société EVS, premier investisseur de Green Kow, permet à la société de passer du stade artisanal à celui d'une production semi-industrielle.

Avec WagrAlim, le pôle de compétitivité de l'agroalimentaire wallon, et InnovaTech, le coach des entreprises innovantes, les deux fondateurs découvrent les contraintes liées à la fabrication de produits alimentaires.

Trouver un partenaire industriel n'a pas été une mince affaire. Une entreprise agroalimentaire bruxelloise a cependant accepté. Les insectes arrivés congelés sont frits et mélangés aux tomates et carottes bios, selon une recette mise au point par **Sang Hoon Degeimbre**, le chef de L'Air du Temps à Liernu. Un second partenaire industriel, wallon celui-là, fabrique des pâtes au chocolat. « *La demande de Green Kow s'inscrit dans ma philosophie de l'éternelle découverte*, explique le chef étoilé. *Je ne suis pas nécessairement attiré par les insectes, mais ma curiosité a été titillée par une rencontre avec Eric Haubruge, entomologiste et vice-recteur de Gembloux Agro-Bio Tech de l'ULg. Je ne travaillerais les ténébrions qu'à la condition qu'il y ait un réel intérêt gustatif.* »

En 2013, les tapenades de Green Kow ont été présentées au salon Culinaria à Bruxelles et depuis lors dans d'autres salons. Elles sont vendues dans les magasins d'alimentation biologique et dans une chaîne de grande distribution.

// Jacqueline REMITS



©Michele Silvestro



©Michele Silvestro

LAURENCE HUMIER, Cooking Material : Cuisiner des matériaux

Après avoir voyagé en Europe, au Japon et dans plusieurs pays arabes, **Laurence Humier** s'installe à Milan et présentera ses travaux lors de l'Expo. Ingénieur de formation et designer, elle produit d'abord une série de meubles dont les meetings chairs aujourd'hui exposées au Moma. Elle se dirige ensuite vers la cuisine des matériaux. « *L'idée de ces travaux est de transformer la matière comme les ingrédients d'une recette* », confie-t-elle. Comment créer un matériau en s'inspirant d'une

recette de cuisine ? « *Mon expérience de designer de produits m'a appris qu'il y a énormément d'innovation dans le changement d'état de la matière. De plus, l'industrie cherche à contrôler la durée de vie des matériaux. La gastronomie moléculaire est une science experte sur ces deux thèmes.* » Laurence Humier a sorti un e-book, **Cooking Material**, fruit de ses drôles d'expérimentations culinaires sur les matériaux.

DOSSIER

LAURENCE SOETENS : QUAND L'ALIMENTAIRE EST MIS EN SCÈNE

Spécialiste du food design, artiste culinaire, **Laurence Soetens** mettra en scène un dîner lors de la semaine belge à l'Expo de Milan. Journaliste design et food pendant une quinzaine d'années, après avoir ouvert deux restos (aujourd'hui fermés), elle a l'idée d'utiliser la nourriture comme moyen de communication. Avec **Food Fiction**, elle réinvente l'art de la table pour ses clients. « *A partir d'un cahier des charges, je joue sur les symboliques, je détourne les codes, je m'inspire des rituels sociaux, détaille-t-elle. Je développe des hypothèses pour créer de nouveaux scénarios de table capables d'ouvrir les esprits, de provoquer des électrochocs, d'éveiller la curiosité, de stimuler la réflexion, de transmettre des valeurs. L'aliment et les pratiques alimentaires comportent une dimension imaginaire, symbolique et sociale.* » Cette nouvelle discipline qu'est le food design, c'est du design appliqué au produit alimentaire. « *C'est un outil de questionnement de l'individu et de son environnement sur la façon dont il se nourrit.* »

// Jacqueline REMITS



Travail conçu pour Fornesatti - Reproduction de 'La Dame à l'hermine' de De Vinci - Le portrait se déforme au long du repas, créant une œuvre collective avec les invités ©Food Fiction



Un jour, du cresson et tout un tas d'aliments ont commencé à germer dans l'esprit de Laurence Soetens ©Food Fiction



Une certaine idée du paradis artificiel, un univers euphorique fait de transgression et de liberté - Table conçue dans le cadre de l'installation 'Till We Drop' de Jean-Paul Lespagnard ©Food Fiction

SEMAINE WALLONNE : Journée Reciprocity

La prochaine édition Reciprocity Design Liège, ancienne Biennale internationale du design de Liège devenue Triennale, se tiendra du 1^{er} octobre au 1^{er} novembre 2015. Initiée par la Province de Liège et l'Office de Promotion des Métiers d'Art, elle est placée sous la direction générale de l'asbl Wallonie Design. Giovanna Massoni, spécialiste de la promotion du design belge à l'étranger, en est la directrice artistique. Lors de la Semaine wallonne à Expo Milan 2015,

la journée du 23 juin sera dédiée à Reciprocity. En voici le programme : à 10 h, table ronde The Taste of Change/design & alimentation/ressources et réemploi/économie circulaire ; à 14 h, The Taste of Change/design for food avec Alok Nandi, président du jury international de l'exposition (issue d'un appel à projets) pour le prix ; à 18 h, conférence de presse internationale Reciprocity Design Liège 2015 ; à 20 h, dîner Food Fiction de Laurence Soetens.