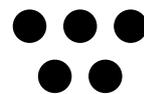


BELGIUM - WALLONIA

SIAL PARIS 2016

CONFECTIONERY
Hall 5A / E089-F081



Wallonia.be

**EXPORT
INVESTMENT**



BELGIQUE-WALLONIE BELGIUM-WALLONIA

SIAL PARIS 2016

PRODUITS SUCRES / CONFECTIONERY - Hall 5A / E089-F081

BOISSONS / BEVERAGES - Hall 5C / G025

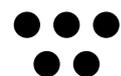
PRODUITS SURGELES / FROZEN FOODS - Hall 6 / C020-C024

PRODUITS TRAITEURS/CHILLED FOOD & READY COOKED MEALS - Hall 6 / F136-G136

VIANDES & VOLAILLES-CHARCUTERIES & SALAISONS/MEAT & POULTRY-CURED &

SALTED MEAT - Hall 6 / B156-C169

PRODUITS LAITIERS / DAIRY PRODUCTS - Hall 7 / C249



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

AGENCE WALLONNE A L'EXPORTATION ET AUX INVESTISSEMENTS ETRANGERS

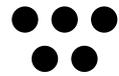
Place Saintelette 2
B-1080 BRUXELLES
BELGIQUE

Tel.: +32 2/421 82 11

Fax: +32 2/421 87 87

E-mail: mail@awex.be

Website: www.wallonia-export.be and www.wallonia-international.be



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

L'Agence wallonne à l'exportation et aux investissements étrangers (AWEX) est le département de la Région wallonne de Belgique en charge de la promotion du commerce extérieur et des investissements étrangers. L'Agence dispose dans le monde d'un réseau de 109 Attachés économiques et commerciaux. L'Agence est certifiée ISO 9001 (éd. 2000) depuis avril 2002.

Au titre du commerce extérieur, l'Agence assure une mission de promotion et d'information tant à l'égard des milieux d'affaires internationaux que wallons.

A destination des acheteurs, prescripteurs, importateurs et prospects étrangers, l'Agence peut sur demande:

- transmettre des données économiques sur la Wallonie et sur son potentiel exportateur
- communiquer des informations sur les produits et les services des entreprises wallonnes
- rechercher des sociétés wallonnes pour la conclusion de partenariats internationaux
- diffuser des listes d'exportateurs wallons.

Vis-à-vis des entreprises wallonnes, l'Agence est leur partenaire complet à l'international, et leur propose une diversité de services et d'activités couvrant l'ensemble d'une démarche exportatrice:

- Informations générales et commerciales sur les marchés étrangers
- Rédaction d'études de marchés individuelles sur demande
- Organisation d'opérations commerciales de prospection (participation aux salons internationaux, tenue de missions économiques, journées de contacts sectorielles...)
- Contacts avec les organisations internationales
- Promotion de la Wallonie et de son potentiel exportateur à l'étranger
- Soutiens financiers et financements des exportations
- Formation et sensibilisation aux métiers de l'international.

Au titre des investissements étrangers, l'Agence couvre une compétence générale de promotion, de prospection et d'information des investisseurs potentiels. Elle assure également un suivi actif des investisseurs installés en Wallonie ainsi qu'une mission de recherche de repreneurs étrangers pour les sites industriels wallons en voie de restructuration.

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY (AWEX)

Place Saintelette 2

B-1080 BRUSSELS

BELGIUM

Phone: +32 2/421 82 11

Fax: +32 2/421 87 87

E-mail: mail@awex.be

Website: www.wallonia-export.be and www.wallonia-international.be



The Wallonia Export-Investment Agency (AWEX) is the Wallonia Region of Belgium's government agency in charge of foreign trade promotion and foreign investment attraction. The agency has a worldwide network of 109 Economic and Trade Attachés. AWEX has been certified ISO 9001 since April 2002.

As a **foreign trade agency**, AWEX carries out a mission of promotion and information for the benefit of both Wallonia and the foreign business community.

Upon request, AWEX assists **buyers, decision-makers**, importers and foreign prospects by:

- Providing economic data on Wallonia and its export potential
- Disseminating information on products and services from companies located in Wallonia
- Identifying companies in Wallonia for international partnerships
- Distributing lists of exporters from Wallonia

As an **export partner for Wallonia-based companies**, Awex offers a wide range of export-oriented services and activities:

- General and commercial information on foreign markets
- Market studies tailored to specific areas upon request
- Organization and planning of marketing activities (international trade shows, economic missions, sector-based contact days...)
- Establishing contacts with international organizations
- Promoting Wallonia's export potential abroad
- Financial support and export financing
- Training in international careers

As a **foreign investment agency**, AWEX - via its Office for Foreign Investors - has an overall responsibility for the attraction of foreign investment in Wallonia. This includes seeking out and providing information to potential foreign investors. The Agency also offers a pro-active follow-up service to investors already established in Wallonia. In addition, it is in charge of identifying new foreign investors for the acquisition of industrial sites under restructuring process.

Adresses utiles Useful addresses

BELGIQUE BELGIUM

AWEX

Espace International Wallonie-Bruxelles
Place Saintelette, 2
B-1080 BRUXELLES
Tel : +32 2/421.82.11
Fax : +32 2/421.87.87
Website : www.walfood.be
E-mail : agro-eur@awex.be

Pascale Delcomminette, Administratrice Générale

Secteur Agroalimentaire

Eric LEJEUNE

(Produits traiteurs-Viandes-Charcuteries-Volailles)

Tél : +32 2/421 84 59
E-mail : e.lejeune@awex.be

Arlette TANASIJEVITCH

(Boissons-Produits sucrés)

Tél : +32 2/421 84 56
E-mail : a.tanasijevitch@awex.be

Maïté FERREIRA

(Produits laitiers-Surgelés)

Tél : +32 2/421 85 13
E-mail : m.ferreira@awex.be

FRANCE

Paris

Serge WITTOCK
Ambassade de Belgique
274, boulevard Saint Germain
75007 Paris
Tel : 33-1-53.85.05.30
Fax : 33-1-40.62.97.61
E-mail : paris@awex-wallonia.com

Lille

Serge WITTOCK
6, rue Jean Roisin
59000 Lille
Tel: 33-3-20.54.42.72
Fax: 33-3-20.54.31.12
E-mail : lille@awex-wallonia.com

Lyon

David THONON
Ambassade de Belgique
Représentation Economique et Commerciale de la Wallonie
55, rue Président Edouard Herriot
69002 Lyon
Tel : 33-4-78.14.03.70
Fax : 33-4-78.14.03.74
E-mail : lyon@awex-wallonia.com

Montpellier

David THONON
AWEX - WaliMed
Immeuble MIBI
672, rue du Mas de Verchant
34000 Montpellier
Tel : 33-4-34.88.34.67
Fax : 33-4-34.88.34.68
E-mail : montpellier@awex-wallonia.com

Nantes

Frédéric DELBART
Bureau commercial wallon
Centre Atlantique du Commerce International
Immeuble « Les Salorges », 1- 4e étage
15, quai Ernest Renaud
44100 Nantes
Tel : 33-2-40.73.49.48
E-mail : nantes@awex-wallonia.com

Strasbourg

Véronique HUPPERTZ
Consulat général de Belgique
41, Allée de la Robertsau
67000 Strasbourg
Tel : 33-3-88.52.18.52
Fax : 33-3-88.24.05.65
E-mail : strasbourg@awex-wallonia.com



WWW.WALFOOD.BE : UN SITE RÉFÉRENÇANT 225 ENTREPRISES...

Vous cherchez une méthode de production : **Bio, Halal, Kasher...**
Vous vous intéressez au **PRIVATE LABEL** (produits à marques de distributeurs)...
Vous avez vos activités sur le type de conditionnement : **sous-vide, surgelé, fumé, conserves...**

WALFOOD PRÉSENTE LES ENTREPRISES ACTIVES EN WALLONIE DANS LES SECTEURS :

Bières nobles et alcools typés
Boulangerie, pâtisserie, biscuiterie
Chocolats et confiseries
Eaux et boissons non alcoolisées
Epices et condiments
Fruits et légumes
Ingrédients Alimentaires
Poissons, crustacés et coquillages
Produits « traiteur »
Produits laitiers, œufs et dérivés
Restauration commerciale et collective
Viandes et charcuteries
Divers

**POUR TOUTE INFORMATION SUR CES ENTREPRISES OU SUR LE POTENTIEL AGROALIMENTAIRE WALLON, UNE SEULE ADRESSE :
AGRO-EUR@AWEX.BE**





WWW.WALFOOD.BE: A WEBSITE LINKING TO 225 BUSINESSES

If you are looking for one of the following production methods: **organic, Halal, Kosher ...**

If you are interested in **PRIVATE LABEL** (distributor branded products)

If your activities are based on the type of packaging: **vacuum packed, frozen, smoked, preserved ...**

WALFOOD PRESENTS BUSINESSES WORKING IN WALLONIA IN THE FOLLOWING SECTORS:

Bakery and confectionery
Beers and spirits with character
Chocolate and confectionery
Commercial and collective catering
Dairy and egg products and derivatives
Delicatessen products
Fish, crustaceans and shellfish
Food Ingredients
Fruits and vegetables
Meat and cold cuts
Spices and condiments
Water and non-alcoholic drinks
Miscellaneous

**FOR INFORMATION ON THESE BUSINESSES OR THE POTENTIAL OF THE
WALLOON AGRIFOOD SECTOR, YOU ONLY NEED ONE ADDRESS:
AGRO-EUR@AWEX.BE**



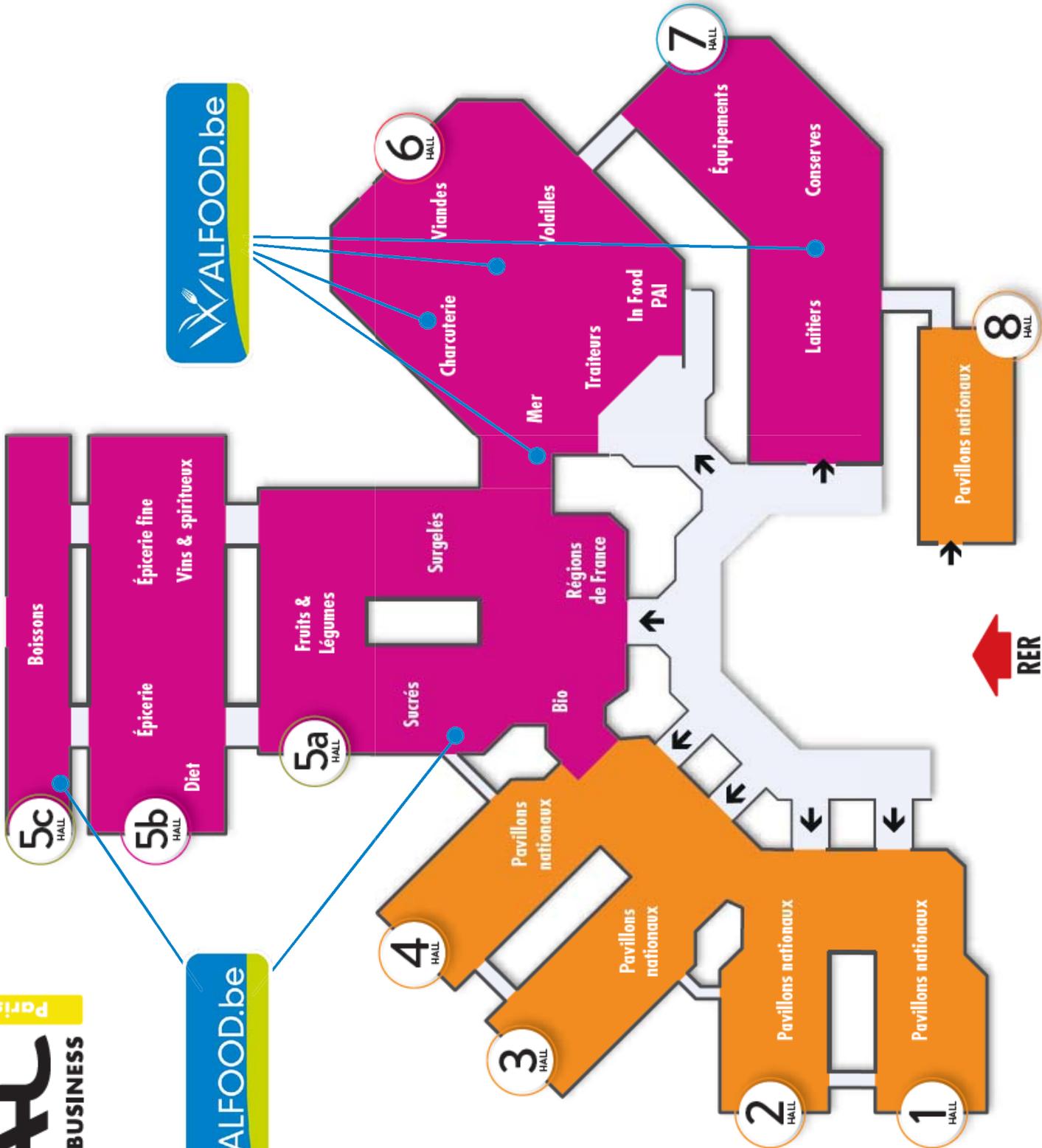
EXPOSANTS - EXHIBITORS

	Pages
ALIMAD FOOD	10-11
BE MACARONS	12-13
BISCUITERIE DESTREE	14-15
BISCUITERIE JL BRICHARD	16-17
BOSTANI	18-19
BRUYERRE	20-21
CAFÉ LIEGEOIS	22-23
CANDY PACK	24-25
CHOC AND CO	26-27
CONFITURE L'ARDENNAISE	28-29
DESOBRY	30-31
DEZEUTTER	32-33
GICOPA	34-35
HAPPY PEOPLE PLANET	36-37
LIBEERT	38-39
MEURENS & RODRIGUES	40-41
ROYALE LACROIX	42-43
TASTE FLAVOUR CREATORS	44-45



PARKINGS

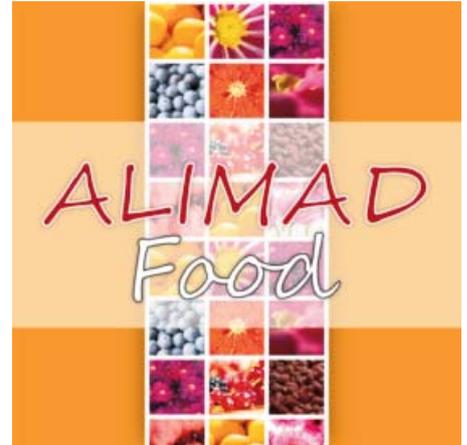
RER



■ Pavillons nationaux
■ Secteurs de produit

ALIMAD FOOD

Avenue des Artisans, 40
B-7822 GHISLENGHIEN
BELGIUM
Tel : +32 68/28 52 85
Fax : +32 68/28 62 86
E-mail: alimadfood@skynet.be
Website : www.alimad.be



CONTACT

Samir ABOUSLEIMAN, Managing Director
Mobile : +32 485/60 04 00

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Société spécialisée dans les produits alimentaires liquides et semi-liquides, ALIMAD S.A. fut fondée en 1985 à Bruxelles. En 2006, ouverture d'une filiale ALIMAD FOOD S.A. dans de nouvelles installations, à Ghislenghien.

VALEUR AJOUTEE

Nos produits destinés à la pâtisserie orientale sont de loin les meilleurs sur le marché, tant du point de vue de la qualité, de l'arôme et du goût, que du prix.

GAMME DE PRODUITS/MARQUES/MARCHES

Eau de fleur d'oranger, eau de rose, sirop de glucose aromatisé au miel, spécialité au citron.
4 colorants (Bleu, Rouge, Vert et jaune)
10 arômes (Ananas, Amande, Banane, Citron, Fleur d'Oranger, Fraise, Pistache, Rose et Vanille.
Marques : SAMRA, ZAHRA, ZESTT, ASSAL, NAHLA, LIBELCO.
Marchés : Europe et Moyen-Orient.

PRINCIPALES REFERENCES

Nos marques se retrouvent dans de nombreuses grandes surfaces européennes.

CERTIFICATION

HACCP

ALIMAD FOOD

COMPANY BACKGROUND

Specialising in liquid and semi-liquid food products, ALIMAD S.A. was created in 1985 in Brussels. In 2006, a subsidiary named ALIMAD FOOD S.A. opened a new production site, in Ghislenghien.

ADDED VALUE

Our oriental Fine Pastry products are by far the best on the market, in terms of quality, aroma, flavour and price.

PRODUCT RANGE/BRANDS/MARKETS

Orange flower water, rose water, honey flavoured glucose syrup, lemon speciality.

4 food colourings (Blue, Red, Green and Yellow)

10 flavours (Ananas, Almond, Banana, Lemon, Orange Blossom, Strawberry, Pistachio, Rose Blossom and Vanilla)

Brands: SAMRA, ZAHRA, ZESTT, ASSAL, NAHLA, LIBELCO.

Markets: Europe and Middle East.

MAIN REFERENCES

Our brands are sold in many European supermarkets.

CERTIFICATION

HACCP

BE MACARONS

Rue du parc industriel, 6
B-4540 AMAY
BELGIUM
Tel : +32 471/540 900
E-mail : contact@macarons-nous.be
Website : www.macarons-nous.be

CONTACT

Dimitri FLAMAND, Directeur
Tel : +32 471/540 900
E-mail : macarons.nous@gmail.com



www.macarons-nous.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Fondée en 2012, BE MACARONS SPRL est une entreprise artisanale spécialisée dans la production de macarons. Grâce à la maîtrise de son savoir-faire, à la sélection rigoureuse des matières premières de grande qualité et à sa haute créativité, la société est largement reconnue pour la qualité sans faille de ses produits.

VALEUR AJOUTEE

De par sa structure, BE MACARONS SPRL est capable de s'adapter à toutes les demandes sur des délais très courts sans limitation de quantités.

GAMME DE PRODUITS/MARQUES/MARCHES

BE MACARONS SPRL possède une cinquantaine de référence tant en macarons sucrés qu'en macarons salés. Elle est spécialisée dans la fabrication de macarons aux fromages (20 références actuelles) à destination des crémiers, fromagers, traiteurs et GMS. La société peut aussi concevoir, selon un cahier des charges, des macarons au goût unique et exclusif.

BE MACARONS SPRL fut récompensé en 2012 (médaille d'or) et 2015 (médaille de bronze) lors du concours mondial des fromages et produits laitiers de Tours pour le macaron « gruyère et fruits rouge ».

Titulaire de la marque « Macarons-Nous ! », BE MACARONS SPRL travaille tant en marque propre qu'en marque distributeur.

CERTIFICATION

Certification bio en cours.

BE MACARONS



COMPANY BACKGROUND

Founded in 2012, BE MACARONS SPRL is a craft business specialising in producing macaroons. Thanks to its expertise, the rigorous selection of quality raw materials and its unlimited creativity, the company is widely renowned for the flawless quality of its products.

ADDED VALUE

As a result of its structure, BE MACARONS SPRL is able to adapt to all requests within very tight deadlines without any limitations on quantities.

PRODUCT RANGE/BRANDS/MARKETS

BE MACARONS SPRL has around fifty products including both sweet and savoury macaroons. It specialises in the manufacture of cheese macaroons (currently 20 products) for dairies, caterers and supermarkets. The company can also design macaroons with a unique and exclusive taste in accordance with specifications.

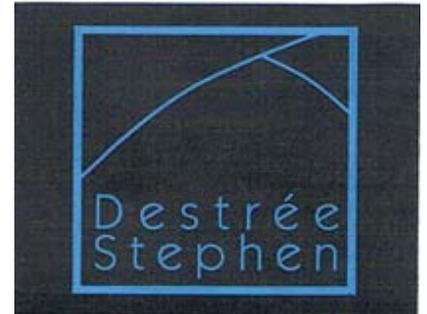
BE MACARONS SPRL was recognised in 2012 (gold medal) and 2015 (bronze medal) at the international cheese and dairy products competition in Tours for its "red berries and gruyère" macaroon. Holder of the trademark "Macarons-Nous!", BE MACARONS SPRL produces both its own brand and private label products.

CERTIFICATION

Organic certification pending.

BISCUITERIE DESTREE

ZI, route de la voie cuivrée, 26
B-5503 SORINNES
BELGIUM
Tel : +32 495/22 59 16
Website : www.biscuiteriedestree.be



CONTACT

Stephen DESTREE
E-mail : destef2006@hotmail.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

En 2008 Stephen DESTREE se lance dans la biscuiterie...en 2010 il est élu « meilleur artisan ». Son idée : faire découvrir des biscuits haut de gamme alliant savoir-faire, passion et productivité. Aujourd'hui, il crée et réalise des biscuits et leurs emballages qu'il personnalise à la demande du client, y intégrant même ses propres ingrédients. Son maître mot : la qualité et l'amour du produit. Depuis 2 ans la BISCUITERIE DESTREE s'est spécialisée dans la production de biscuits personnalisés. Nous pouvons imprimer votre logo ou nom de votre société sur le biscuit.

VALEUR AJOUTEE

Chaque biscuit est différent, croquant ou fondant; chaque biscuit est unique... La biscuiterie travaille beaucoup sur les textures, les saveurs et le goût...une pointe de sel, une note d'orange... Les produits sont fabriqués avec les meilleurs ingrédients ; l'envie est de faire rêver avec des biscuits « pur beurre » issus de l'amour du métier.

GAMME DE PRODUITS/MARCHES

- Biscuits artisanaux :
14 sortes de biscuits, chocolat, nature ou au thé. Il est possible de personnaliser le biscuit.
- Marchés
Epicerie, traiteur, boulanger, chocolatier, maison de thé, torréfacteur,...

PRINCIPALES REFERENCES

Magasin au Japon, Rob Bruxelles, Hotel Plaza, Traiteur Lories « Fournisseur de la Cour Royale »

CERTIFICATION

HACCP.
Auto contrôle.

BISCUITERIE DESTREE

COMPANY BACKGROUND

Stephen DESTREE launched his biscuit company back in 2008 ... and by 2010 had carried off a "best craftsman" award.

His idea was to bring high-end biscuits onto the market combining expertise, passion and productivity.

Today, he designs and makes biscuits and packaging that he tailors to the customer's demands, even incorporating the customer's own ingredients.

His motto: quality and love for the product.

For 2 years, BISCUITERIE DESTRÉE has specialised in the production of personalised biscuits. We can print your logo or company name on a biscuit.

ADDED VALUE

Each biscuit is different, crunchy or soft; each biscuit is unique ...

The biscuit-maker plays a great deal with textures, flavours and taste ... a pinch of salt here, a hint of orange there ...

The products are manufactured with the finest ingredients, the aim being to win over customers with "pure butter" biscuits, injected with a passion for the profession.

PRODUCT RANGE/MARKETS

- Traditional biscuits:

14 varieties of biscuits, chocolate, plain or tea-flavoured. The biscuits can be customised.

- Markets

Groceries, delicatessens, bakeries, chocolate-makers, tea houses, coffee roasters, ...

REFERENCES

Store in Japan, Rob Bruxelles, Plaza Hotel, Loriers delicatessen "Purveyor to the Royal Court"

CERTIFICATION

HACCP.

Auto control.

BISCUITERIE JL BRICHARD

Rue Guillaume Fouquet - Z.I., 28
B-5032 ISNES
BELGIUM
Tel : +32 81/40 29 94
Fax : +32 81/40 02 34
E-mail: info@jlbrichard.com
Website : www.jlbrichard.com



CONTACT

Olivier DONEUX, Managing Director
E-mail: o.doneux@jlbrichard.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La BISCUITERIE BRICHARD a été créée en 1969.

L'activité débute par la production et la commercialisation de gaufres.

Aujourd'hui, la Biscuiterie commercialise une large gamme de gaufres et de pâtisseries industrielles emballées individuellement, ainsi qu'en paquet familial et également un vaste assortiment de biscuits, truffes et chocolats en emballage individuel.

VALEUR AJOUTEE

De par son effet de gamme, la BISCUITERIE BRICHARD répond aux attentes de ses clients et assure un service clientèle irréprochable.

Notre service logistique établi depuis de nombreuses années nous permet de livrer partout en France et en Europe dans un délai court, aussi bien des produits à la marque BRICHARD qu'à la marque distributeur.

GAMME DE PRODUITS/MARCHES

Gaufres liégeoises, gaufres molles, nature ou chocolatées. Muffins, brownies, madeleines, couques aux fruits, frangipanes, feuilletés, chaussons, cakes,...

Biscuits, truffes, chocolats.

Marchés ciblés : Distribution automatique, grossiste RHF, grossistes torréfacteurs café, grande distribution, catering aérien.

PRINCIPALES REFERENCES

AUCHAN, CORA, MESTDAGH, COLRUYT

CERTIFICATION

HACCP / IFS / BRC

BISCUITERIE JL BRICHARD



COMPANY BACKGROUND

The BRICHARD BISCUIT and Waffle Factory was created in 1969.

The business began by making and selling waffles.

Today, BISCUITERIE BRICHARD sells a wide range of industrial waffles and pastries individually packaged and in family packs, as well as an extensive selection of biscuits, truffles and individually packaged chocolates.

ADDED VALUE

BRICHARD BISCUIT and Waffle Factory responds to its customers' requirements by providing an extensive product range and outstanding customer service.

Our well-established logistics department enables us to deliver Brichard and distributor brand products throughout France and Europe with short delivery times.

PRODUCT RANGE/MARKETS

Liège waffles, soft, original or chocolate flavour waffles. Muffins, brownies, Madeleines, fruit cookies, frangipanis, puff pastries, turnovers, cakes etc.

Biscuits, truffles, chocolates.

Target markets : Automatic distribution, Food Service wholesale, coffee roaster wholesalers, supermarket distribution, aviation catering.

MAIN REFERENCES

AUCHAN, CORA, MESTDAGH, COLRUYT

CERTIFICATION

HACCP / IFS / BRC

BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM

Avenue Ernest Solvay, 26
B-1480 SAINTES (TUBIZE)
BELGIUM
Tel : +32 2/366 95 25
Fax : +32 2/366 95 26
E-mail : info@bostani.be
Website : www.bostani.be

Bostani
CHOCOLATIER
Belgium

CONTACT

Saeed BOSTANI, Managing Director
Tel : +32 2/366 95 25
Mobile : +32 477/88 86 88
E-mail : info@bostani.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM est spécialisée dans la fabrication de chocolats belges Premium et personnalisés pour toutes les occasions importantes de la vie quotidienne de chacun. BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM a été créée afin de vous proposer de nouvelles idées ainsi qu'un concept unique vous permettant d'exprimer vos plus vibrants remerciements, vos vœux d'anniversaire et de ravir vos invités lors d'un mariage ou d'évènements particuliers.

VALEUR AJOUTÉE

Nous proposons plusieurs variétés à nos clients : Brussels collection, Classic Belgian collection, Truffles collection, and Bon Bon Disk collection, ainsi qu'une large palette de chocolats personnalisés.

Nos variétés sont proposées sous différentes formes et dans différents goûts et parfums de chocolat : ganache découpée, pralines moulées et des truffes exquisées totalement fabriquées à partir d'ingrédients frais et naturels tels que le beurre de cacao 100% pur.

GAMME DE PRODUITS

Chocolats pour toutes les occasions, chocolats personnalisés, boîtes de luxe (en cuir, en bois) pour toutes les occasions, accessoires et souvenirs (mariages, naissances, etc.)

CERTIFICATION

HACCP

BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM

COMPANY BACKGROUND

BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM is specialized in manufacturing Belgian Premium and Customized Chocolates for all occasions that mark everyone's daily life. BOSTANI CHOCOLATE BELGIUM was created to offer you new ideas and a unique concept to express your heartfelt thanks and birthday wishes, and to thrill your guests when celebrating weddings and special parties.

ADDED VALUE

We provide our customers with several collections: Brussels collection, Classic Belgian collection, Truffles collection, and Bon Bon Disk collection, and a large range of customized chocolate. Our collections come in different shapes and luscious tastes & flavours of chocolates: Cutting ganache, moulded pralines, and exquisite truffles that are all fully made of fresh and natural ingredients such as 100 % pure cocoa butter.

PRODUCT RANGE

Chocolates for all occasions, luxury boxes (leather, wood) for all occasions, accessories and souvenirs (weddings, birthdays, anniversaries, etc.).

CERTIFICATION

HACCP

BRUYERRE

Rue François Léon Bruyere, 34
B-6041 GOSELIES
BELGIUM
Tel : +32 71/25 01 40
Fax : +32 71/25 01 55
E-mail : chocolaterie@bruyere.be
Website : www.bruyere.eu



CONTACT

Florence BOUCHERON, Export Sales Manager
Tel : +32 71/25 01 38
Mobile : +32 497/52 80 24
E-mail : fb@bruyere.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

C'est en 1909 que François Léon Bruyere s'est lancé dans l'aventure passionnante du chocolat. Aujourd'hui, ses descendants, soutenus par un effectif de 160 collaborateurs, poursuivent cette aventure, tout en continuant d'honorer la tradition familiale ...

Depuis plus d'un siècle, le Chocolatier Bruyere vit sa passion pour le chocolat en mettant au point des recettes traditionnelles et artisanales qui ont donné naissance à plus de 80 pralines aux saveurs originales principalement décorées à la main. Le talent de nos artisans se traduit par une grande variété de produits ... pour le plus grand plaisir de connaisseurs !

VALEUR AJOUTÉE

Le Chocolatier Bruyere est reconnu pour la qualité exceptionnelle de ses pralines et de son praliné noisettes artisanal réalisé selon un processus ancestral. Seuls des ingrédients de qualité supérieure et 100% pur beurre de cacao sont utilisés pour les élaborer. La perfection, la diversité de formes et la délicatesse exceptionnelle des saveurs créées ont contribué à la renommée nationale et internationale de ses produits, toujours fabriqués dans le plus grand respect de la tradition, de la qualité et du service.

Les chocolats BRUYERRE ne contiennent pas de conservateurs.

GAMME DE PRODUITS

Par ailleurs, l'imagination de ces maîtres chocolatiers ne connaît pas de limites. Preuve en est, la création de bouquets de roses et de cigares en chocolat. Bruyere a également développé une toute nouvelle gamme de cadeaux préemballés répondant aux tendances et aux demandes des clients avec récemment la création de la nouvelle ligne Thierry Poncelet : une gamme d'emballages hors du commun mettant à l'honneur l'artiste peintre belge.

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Le Chocolatier Bruyere exporte ses produits dans plus de 38 pays, partout en Europe, au Japon et en Amérique du Nord ; marchés bien connus pour être difficiles à pénétrer.

BRUYERRE



CERTIFICATION

Tous les produits Bruyerre sont conformes à la norme HACCP ; méthode de référence garantissant la sécurité des produits alimentaires.

COMPANY BACKGROUND

In 1909, François Léon Bruyerre began a passionate adventure into the world of chocolate. Today, his descendants, supported by a workforce of 160, still control the destiny of this adventure, while continuing to honour the family tradition...

For a century, the Chocolatier Bruyerre has been sharing its passion for chocolate through its traditional recipes and handmade expertise, which have contributed to the creation of over 80 mainly handdecorated pralines with original flavors. Our artisans' talent is on display in our highly varied products...for the added pleasure of connoisseurs !

ADDED VALUE

Chocolatier Bruyerre is renowned for the outstanding quality of its pralines and of its handmade hazelnutpaste still produced according to an old fashioned process. Only the finest, highest quality ingredients and 100% pure cocoa butter chocolate are used to make them. The perfection, diversity of shapes and exceptional delicacy of the flavors produced have alone made it possible for us to develop these products nationally and internationally, always with the greatest respect for tradition, quality and service.

Our chocolates are produced without preservatives.

PRODUCT RANGE

Moreover, the imagination of its master chocolatiers is unbounded. Proof of this is the production of chocolate bouquets of roses and chocolate cigars.

Bruyerre has also developed a completely new range of prepacked gifts, in line with the current colour trends and customers' requests by launching a new line of unusual packaging starring the Belgian painter Thierry Poncelet.

MAIN REFERENCES

Bruyerre exports its products to over 38 countries, including Japan, Europe and North America, markets which are well known for being difficult to succeed in.

CERTIFICATION

All Bruyerre products comply with the HACCP standard: the reference method that guarantees the safety of food products.

CAFE LIEGEOIS

Route de Verviers, 181
B-4651 BATTICE
BELGIUM
Tel : +32 87/67 91 73
Fax : +32 87/66 02 36
E-mail : info@cafe-liegeois.com
Website : www.cafe-liegeois.com



CONTACT

Michel LIEGEOIS, Export Manager
E-mail : michel.liegeois@cafe-liegeois.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Depuis 1955, CAFE LIEGEOIS sélectionne et torréfie les meilleurs grains de café. Ce leader wallon a su s'imposer comme Maître Torréfacteur à l'échelle internationale sans perdre pour autant l'amour du produit qui caractérise le travail de l'artisan.

Aujourd'hui, cette entreprise est restée strictement familiale et emploie une petite centaine de personnes.

VALEUR AJOUTEE

CAFE LIEGEOIS assure la logistique de ses produits et propose un service complet à ses clients professionnels. Au-delà du café, du lait et du sucre produits à sa marque, Café Liégeois personnalise ces produits également à votre marque. En choisissant de distribuer les produits Café Liégeois au nom de votre enseigne, vous associez votre image à des produits de qualité constante et haut de gamme. Nous disposons de nos propres chaînes d'emballage et d'imprimerie.

GAMME DE PRODUITS

CAFE LIEGEOIS traite environ 4 000 tonnes de café par an. Le café est emballé dans des paquets de 250 gr, 1 kg ou 3 kg et une partie est conditionnée en pastilles souples (PADS) ou dures (PODS). Café Liégeois commercialise également une gamme de café de prestiges conditionné en pod. Ces cafés haut de gamme, sélectionnés par nos experts, sont appelés « Café des Grandes Origines ». Nous produisons également des capsules compatibles avec les machines Nespresso®*

PRINCIPALES REFERENCES

CAFE LIEGEOIS distribue ses produits via la grande distribution à la marque du distributeur ou à sa marque, aux restaurateurs, cafetiers et hôteliers; mais également aux collectivités, aux administrations, aux entreprises, etc.

CERTIFICATION

CAFE LIEGEOIS est certifié IFS et BRC Global Standard Food

* La marque déposée est détenue par un tiers et n'est en aucun cas associée à Cafés Liégeois S.A.

CAFE LIEGEOIS

COMPANY BACKGROUND

Since 1955, CAFE LIEGEOIS has selected and roasted the finest coffee beans. The Walloon market leader has grown to become a Master Coffee Roaster on an international scale, without however losing the love for the product that characterises the work of a craftsman.

Today, the company remains strictly family owned and operated, and employs in the region of one hundred people.

ADDED VALUE

CAFE LIEGEOIS provides logistics for its products and offers a comprehensive service to its professional customers. In addition to its coffee, milk and sugar brand products, Café Liégeois also personalises these products for your brand. By choosing to distribute Café Liégeois products under your brand, you will be associating your corporate image with premium products of guaranteed quality. We operate our own packing and printing facilities.

PRODUCT RANGE

CAFE LIEGEOIS processes approx. 4,000 metric tons of coffee per year. The coffee is packaged in packets of 250g, 1kg and 3kg and also available in soft (PADS) or hard (PODS) pods.

Café Liégeois also sells a range of prestigious espresso pods. These premium coffees, selected by our experts, are called “Café des Grandes Origines”.

We also produce the capsules compatible with machines Nespresso®*

MAIN REFERENCES

CAFE LIEGEOIS distributes its products via supermarket distribution under distributor and own label brand, to restaurant owners, café owners and hoteliers; and to organisations, public services, businesses etc.

CERTIFICATION

CAFE LIEGEOIS is IFS and BRC Global Standard Food certified

* Trademark belongs to a third party and is in no way associated with Cafés Liégeois sa.

CANDY PACK BELGIUM

Avenue des Biolleux 2/Z
B-4800 VERVIERS
BELGIUM
Tel : +32 87/293 840
Fax : +32 87/293 859
E-mail : info@candypack.be
Website : www.candypack.be



CONTACT

Thomas MOREAU, Export Manager
E-mail : thomas.moreau@candypack.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La SA CANDY PACK BELGIUM est spécialisée depuis de nombreuses années dans le reconditionnement en articles de confiserie et dans les gammes de produits saisonniers. La société dispose d'une unité de production performante et d'une expertise particulière en développement packaging.

VALEUR AJOUTEE

La SA CANDY PACK BELGIUM propose une vaste gamme de confiseries couvrant toutes les familles de produits et des solutions packaging innovantes et variées vous permettant de répondre à toutes vos attentes.

Une offre sur-mesure, une grande flexibilité, des produits de qualité et innovants sont les atouts probants de cette entreprise ambitieuse située au Carrefour de l'Europe.

GAMME DE PRODUITS

La société propose sa gamme de confiserie dans plusieurs types de conditionnements :

- sachets coussin
- sachets avec cavaliers
- sachets doypack
- sachets préformés selon votre souhait (figurine, boule de Noël, animal, objet, etc.)
- articles emballés à la pièce
- pots et seaux
- tubos à compartiment
- articles saisonniers (botte de Noël, seau feutre Halloween, panier en osier de Pâques, etc.)

PRINCIPALES REFERENCES

La SA CANDY PACK BELGIUM produit plusieurs gammes de confiserie sous marque propre pour les sociétés de la grande distribution et les groupements de grossistes.

CERTIFICATION

L'entreprise est certifiée IFS - niveau A

CANDY PACK BELGIUM



COMPANY BACKGROUND

CANDY PACK BELGIUM has for many years specialised in the repackaging of confectionery items and seasonal product ranges. The company has an efficient production facility and a special expertise in packaging development.

ADDED VALUE

CANDY PACK BELGIUM offers a wide range of confectionery across all product families and innovative and varied packaging solutions that can meet all your requirements.

A bespoke offer, great flexibility and innovative, quality products are the proven assets of this ambitious business based at the crossroads of Europe.

PRODUCT RANGE

The company produces its range of confectionery in many forms of packaging:

- pillow bags
- hanging bags
- doypack bags
- preformed sachets according to your requirements (figurine, Christmas bauble, animal, object, etc.)
- packed single piece items
- cups and buckets
- tubs with mixed candy compartments
- seasonal products (Christmas stocking, Halloween felt bucket, wicker basket for Easter, etc.)

MAIN REFERENCES

CANDY PACK BELGIUM produces many own brand confectionery product ranges for distributors and wholesale groups.

CERTIFICATION

The company is IFS certified – “A” level.

CHOC AND CO

Avenue Reine Astrid, 1
B-1440 WAUTHIER-BRAINE
BELGIUM
Website: www.chocandco.com
www.cafe-tasse.com

CHOC AND CO ©



CONTACT

Tel : +32 2/366 96 14

Andrea Gemblar, General Manager

E-mail : agemblar@chocandco.com

Philippe Lellouche, Sales & Retail manager France/Belgium

E-mail : pl@chocandco.com

Annemie Vermeiren, Private label/Product development

E-mail : avermeiren@chocandco.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Deux forces du chocolat belge réunies sous une enseigne:

La société CHOC AND CO s.a. est le résultat de la fusion entre Café-Tasse, marque créée il y a plus de 20 ans et L'Européenne de Chocolat Belgium qui a vu le jour en 1964. Chacune a existé indépendamment jusqu'en 2012, année où Choc and Co s.a. voit le jour.

VALEUR AJOUTEE

Nous travaillons le **chocolat régulier ainsi que le sans sucre, le fairtrade et le bio**. Notre département recherche et développement nous permet de faire du sur mesure à la demande du client.

GAMME DE PRODUITS

Plusieurs marques font notre force et reflètent notre excellence:

Café-Tasse: avant tout, une jolie gamme de chocolats belges traditionnels. L'alliance du vrai chocolat et des saveurs authentiques. Des packagings sobres et chics, qui s'adaptent à l'air du temps tout en gardant l'esprit du "plaisir simple de partager".

Napolitains, mini tablettes, bâtons 45gr et tablettes de 85gr

Perlège : le haut de gamme en chocolat sans sucre ajouté (maltitol/stevia) avec ses bâtons, ses tablettes et ses pralines ainsi que de luxueux coffrets.

Bel Arte: petite gamme de chocolats sans sucre ajouté (tablettes et bâtons)

PRINCIPALES REFERENCES

Café-Tasse Store - Bruxelles

Galerie Lafayette - Paris - Dubai

Harvey Nichols - Londres

CERTIFICATION

Notre usine est certifiée IFS/HACCP

CHOC AND CO

COMPANY BACKGROUND

Two big names in Belgian chocolate united under one brand:

CHOC AND CO s.a. is a company that emerged from the merger between Café-Tasse, a brand created more than 20 years ago and the Européenne de Chocolat Belgium, established back in 1964. Each operated independently until 2012, the year Choc and Co saw the light of day.

ADDED VALUE

We work with **regular chocolate and unsweetened Stévia, fair-trade and organic chocolate**. Our research and development department allows us to tailor our products to the customer's specifications.

PRODUCT RANGE

Our numerous brands are the pillars that secure our strong position and reflect our excellence:

Café-Tasse: above all, a great range of traditional Belgian chocolates. A combination of real chocolate and authentic flavors. Sober and smart packaging that adapts to the times while keeping alive the spirit of the "simple pleasure of sharing."

Neapolitans, mini bars, 45 gr bars and 85 gr slabs.

Perlège: High end no sugar added chocolates: bars, tablets, pralines, luxury gift boxes

Bel Arte: small range of no sugar added chocolate (maltitol / stevia) that comes in bars and tablets

MAIN REFERENCES

Café-Tasse Store - Brussels

Galleries Lafayette - Paris - Dubaï

Harvey Nichols - London

CERTIFICATION

Our factory is IFS / HACCP certified.

CONFITURE L'ARDENNAISE

Route de Marche, 2

B-4190 XHORIS

BELGIUM

Tel : +32 4/228 91 59

Fax : +32 4/369 12 69

Website : www.confiturelardennaise.com

CONTACT

Nele Van Gerwen, Sales Account

E-mail : nele@confiturelardennaise.com



Confitures fines

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Depuis plus de 50 ans, CONFITURE L'ARDENNAISE a amélioré sans cesse sa production de confitures traditionnelles et biologiques. En 2009 nous avons investi dans un nouveau système de cuisson qui nous permet de cuire nos fruits à basse température, sous vide. Nous concentrons les arômes évaporés et les réinjectons dans le produit final. Cette technique nous donne des gros morceaux de fruits et un goût et une couleur intense. Nos produits sont 100 % naturels, nous n'y ajoutons aucun conservateur, ni colorant.

VALEUR AJOUTÉE

Ses produits sont pasteurisés et vérifiés en ligne à travers un détecteur de métal. La qualité unique de ses produits et ses emballages exclusifs, lui ont donné une réputation à travers le monde. Grâce à cela ses produits sont vendus dans plus de 20 pays en Europe et en dehors de la communauté Européenne : les Etats-Unis, le Japon, l'Australie, la Chine, etc.

GAMME DE PRODUITS/MARQUES/MARCHES

Confitures conventionnelles, confitures bio, confitures allégées, confitures sans sucre ajouté.

Marques : Pur Natur, Vallée de l'Ourthe, L'Ardennaise.

Marchés : USA, Australie, Japon.

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Confiture L'Ardennaise a remporté 2 golden stars lors du SUPERIOR TASTE AWARD pour ses confitures biologiques : PUR NATUR STRAWBERRY; PUR NATUR CHERRIES, PUR NATUR BLUEBERRIES and PUR NATUR RASPBERRY.

CERTIFICATION

Fedis Food – IFS pour 2016

CONFITURE L'ARDENNAISE



COMPANY BACKGROUND

CONFITURE L'ARDENNAISE has been busy the past 50 years to improve their production process for traditional and organic jam. In 2009 we invested in a new cooking system, which makes it possible to cook our fruit under vacuum at a low temperature. We condens the evaporated aromas and reinsert them in the final product. This gives us big chunks of fruit and a very intens color and taste. Our products are completely natural, we don't add any preservatives or colorants.

ADDED VALUE

Our products are pasteurised and quality controlled on the production line using a metal detector. The unique quality of our products and the exclusive packaging has earned a worldwide reputation. Our products are therefore sold in over 20 countries in Europe and beyond: USA, Japan, Australia, China etc.

PRODUCT RANGE/BRANDS/MARKETS

Traditional, organic and sugar-free jams.
Brands : Pur Natur, Vallée de l'Ourthe, L'Ardennaise.
Markets : USA, Australia, Japan.

MAIN REFERENCES

Confiture L'Ardennaise won 2 golden stars with the SUPERIOR TASTE AWARD 2015 for their organic jam : PUR NATUR STRAWBERRY; PUR NATUR CHERRIES, PUR NATUR BLUEBERRIES and PUR NATUR RASPBERRY.

CERTIFICATION

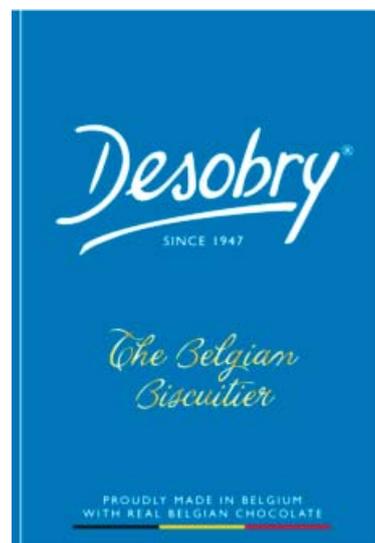
Fedis Food - IFS, for 2016

DESOBRY

Rue du Vieux Colombier, 1
B-7500 TOURNAI
BELGIUM
Tel : +32 69/89 17 50
Fax : +32 69/84 16 31
E-mail : info@desobry.be
Website : www.desobry.be

CONTACT

Patrick De Cauwer, Export Manager
Tel : +32 69/ 89 17 97
Mobile : +32 478.948.991
E-mail : patrick.de.cauwer@desobry.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Voici notre histoire ...

Tout a débuté en 1947 quand Léon Desobry a cuisiné ses propres recettes de biscuits dans son atelier. Des dizaines d'années plus tard, la marque a conservé le secret de ses recettes et ravit des clients du monde entier dans plus de 42 pays. Pouvant s'enorgueillir d'une excellence culinaire inégalée, les biscuits Desobry sont des produits belges authentiques fabriqués avec du vrai chocolat belge, ce qui confère à nos biscuits leur goût unique !

Considérée comme une des meilleures marques de biscuits au monde, la préoccupation principale de DESOBRY réside dans l'élaboration de biscuits synonymes de raffinement, de plaisir et de découverte.

VALEUR AJOUTÉE

Notre savoir-faire

Dans le respect du véritable héritage du chocolat belge, les recettes DESOBRY incluent plusieurs parfums subtils de chocolat.

Nos innovations

Le biscuitier belge développe constamment de nouvelles recettes de biscuit. Des produits innovants (ganaches, perles, mignardises) dans des emballages originaux (boîte magnétique de luxe, "Moment Boxes", etc.)

Notre qualité

Les recettes du chocolat DESOBRY se composent exclusivement de beurre véritable de cacao et d'œufs de ferme, sans parfums ni colorants artificiels, sans conservateurs et sans graisses hydrogénées.

The Perle Noire

#DesobryMoments

#Love



COMPANY BACKGROUND

It's time to tell you our story...

Everything started in 1947 when Léon Desobry baked his own biscuits recipes in his workshop. Decades later, the brand has kept the secret recipe and delights customers from all around the world in more than 42 countries. Created with fine culinary excellence, DESOBRY biscuits are authentic Belgian products made with real Belgian chocolate, which gives the unique taste of our biscuits ! Considered as one of the most delicious biscuits brand in the world, DESOBRY's main concern is the elaboration of biscuits that are synonymous of refinement, pleasure and discovery.

ADDED VALUE

Our know-how

In line with the real Belgian chocolate heritage, DESOBRY's recipes include several subtle chocolate flavours.

Our innovations

The Belgian Biscuitier is constantly developing new biscuit recipes. Innovative products (ganaches, perles, mignardises) in creative packaging (Luxury magnetic box, Moment Boxes, etc.)

Our quality

DESOBRY's own chocolate recipes are made exclusively with real cocoa butter and free range eggs, and without artificial flavors or colours, no preservatives and no hydrogenated fats.

DEZEUTTER

Chaussée de Lessines, 63
B-7890 ELLEZELLES
BELGIUM
Tel : +32 68/65 97 04
Fax : +32 68/65 97 07
E-mail : michel@dezeutter.be
Website : www.dezeutter.be



CONTACT

Michel DEZEUTTER, Gérant
Ligne directe : +32 68/65 97 04
E-mail : michel@dezeutter.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

L'entreprise familiale DEZEUTTER trace depuis plus de quinze ans sa trajectoire dans le domaine très typé des confitures et confits commercialisés sous le nom des « Artisans à l'Ancienne ». Allier qualité et terroir, assurer une production continue, organiser une distribution fiable et efficace, sont les principes inoxydables de la maison.

VALEUR AJOUTEE

Les confitures et confits, fabriqués quotidiennement en petites quantités, selon les recettes traditionnelles, ont le goût du terroir véritable. Une saveur oubliée, riche et surprenante, répondant aux règles et normes modernes de fabrication et de consommation.

Développement et production à façon possible.

Partenaire idéal pour les MDD, les étiquettes étant imprimées à 100% in-house selon les besoins (EAN code etc.).

GAMME DE PRODUITS

Une gamme de confitures et confits artisanaux de haute qualité :

- * Confitures Extra
- * Fruits Tartinables (sans sucre ajouté)
- * Confits d'oignons et Airelles
- * Confits pour fromages

PRINCIPALES REFERENCES

ISPC, Delhaize (produits locaux), Rob Brussels, Vitaline, réseau de magasins de délicatesses et épiceries fines

DEZEUTTER



COMPANY BACKGROUND

In the very traditional jams and preserves market, the family company DEZEUTTER can be traced back 15 years with products marketed under the name "Artisanaux à l'Ancienne". The company's unflinching principles are to combine quality and homegrown produce, ensure continuous production and organise reliable and efficient distribution.

ADDED VALUE

Jams and preserves, manufactured daily in small quantities using traditional recipes, capture the true taste of the land. A forgotten flavour, rich and surprising, complying with modern manufacturing and consumption rules and standards.

Bespoke development and production available.

The perfect partner for private label products, with labels printed in-house according to requirements (EAN code, etc.).

PRODUCT RANGE

A range of high quality, artisan jams and preserves:

- * Extra Jams
- * Spreadable Fruits (no added sugar)
- * Onion and cranberry chutneys
- * Cheese chutneys

MAIN REFERENCES

ISPC, Delhaize (local products), Rob Brussels, Vitaline, network of delicatessens and speciality groceries stores.

GICOPA

Rue Lileutige, 122
B-4140 SPRIMONT
BELGIUM
Tel : +32 42/640 095
Fax : +32 42/648 325
E-mail : contact@gicopa.be
Website : www.gicopa.be



CONTACT

Dries DE MUYNCK, CEO
E-mail : driesdemuynck@gicopa.be - Mobile : +32 486/967 455
Nadia GREGOIRE, Sales manager
E-mail : nadiagregoire@gicopa.com - Mobile : +32 470/371 834

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La **confiserie/biscuiterie GICOPA** est une entreprise artisanale belge installée dans la région de Liège, qui perpétue depuis plusieurs générations son savoir-faire unique dans le domaine de la confiserie avec un amour de la qualité et des valeurs traditionnelles. GICOPA a été fondée par Monsieur Gillard en 1895 qui la baptisa d'après « Monsieur Gillard CONFiserie et PAin d'épices ».

VALEUR AJOUTEE

Nos recettes sont restées les mêmes à travers les années. Nous nous sommes spécialisés dans la fabrication du sucre cuit: bonbons, boules, ou encore chiques (argot liégeois). Nous utilisons des matières premières ainsi que des arômes de première qualité afin d'obtenir des saveurs authentiques. Nos vedettes sont la fleur violette, la très, très, très acidulée cerise citrique et l'assortiment de fleurs (violette, cerise, mandarine, citron, kiwi). Notre structure artisanale nous permet de créer un bonbon à vos couleurs et à votre goût, il suffit de nous contacter. Lors des fêtes de fin d'année notre biscuiterie produit deux spécialités liégeoises exceptionnelles : le massepain cuit (En forme de cœur et délicatement doré au four, la recette n'a pas changé en 120 ans). La spéculiation pur beurre, cousine liégeoise du célèbre spéculoos avec ses noisettes grillées et son goût finement épicé, est un biscuit où moelleux et sucré se marient parfaitement.

GAMME DE PRODUITS

Bonbons durs

24x100gr - sachet
12x200gr - sachet
12x150gr - pot
1kg - sachet
3kg - sachet

Massepain et Spéculiation (en saison)

PRINCIPALES REFERENCES

Nous travaillons avec des grandes enseignes belges et des grossistes en confiserie/biscuiterie. Notre ambition est de développer l'exportation afin de faire connaître la Vraie Violette de Liège ainsi que nos autres produits partout dans le monde.

CERTIFICATION

Nous serons certifiés ISO 22000 avant fin 2016

COMPANY BACKGROUND

The **GICOPA candy factory/bakery** is a family owned company in the south east region of Belgium (Liège). Since several generations GICOPA continues to use its unique know-how to produce quality products with a respect for traditional values.

GICOPA was founded in 1895 by Mr Gillard who named it after « Monsieur Gillard CONfiserie et PAin d'épices » / « Mr Gillard candy factory and ginger/spiced bread (bakery) ».

ADDED VALUE

The specialty of GICOPA is hard boiled candy that continues to be produced according to Monsieur Gillard's original recipes. We use best quality ingredients and aromas to deliver our authentic flavours. Best sellers are the Violette (purple flower shaped candy), the very, very, very sour cherry and the flower mix (mix of flower shaped candies of different flavours : violet, mandarin, cherry, lemon, kiwi). Our small structure allows us to develop a personalized candy with the flavour and colouring of your choice, just contact us.

During the end of the year season our factory also produces two other exceptional specialities from Liege : the « Massepain cuit » (heart shaped marzipan from a 120 years old traditional recipe that is baked with a golden crust in the oven). The « spéculatation pur beurre », cousin of the famous belgian speculoos with roasted hazelnut and a delicate secret mix of spices that has the perfect combination of sweetness and texture.

PRODUCT RANGE

Hard boiled candies

24x100gr - bag

12x200gr - bag

12x150gr - plastic cup

1kg - bag

3kg - bag

Massepain and Spéculatation (in season)

MAIN REFERENCES

We work with large belgian retailers as well as candy/biscuits distributors. Our ambition is to develop our exports so the one and only Vraie Violette de Liège as well as our other products get visibility on the international scene.

CERTIFICATION

We will get ISO 22000 certified by end of 2016

HAPPY PEOPLE PLANET

(created by The Belgian Connection Sprl)

Rue de la Marlette, 5

B-7180 SENEFFE

BELGIUM

E-mail : info@happypeoplepla.net

Website : www.happypeoplepla.net



CONTACT

Raphaël Hannart

GAMME DE PRODUITS

Bâtonnets de chocolat bio issus du commerce équitable pour concocter un vrai chocolat chaud. Délicieuses amandes bio originaires de l'Estrémadure en Espagne, enrobées d'un délicat chocolat noir ou chocolat au lait bio issus du commerce équitable, saupoudrées de cannelle, de sucre glace, ou avec de la poudre de cacao et aussi de la noix de coco !

Délicieuses amandes bio d'Espagne revêtues d'un mélange unique de recette d'épices faites maison : Chili, sel et poivre, crème et oignon, thé vert Matcha japonais, hot chili et autres mélanges innovants disponibles – Disponibles en petits pots de 50/60/70g et en sachets de 100 à 150g.

Amandes, raisins, baies de Goji et mûres recouvertes de chocolat cru bio + des noix de cajou bio issus de la coopérative d'un agriculteur du Burkina Faso, recouvertes de nos assaisonnements et épices bio et aussi avec du chocolat blanc – Assaisonnements biologiques innovants.

NOUVEAUTES 2016 : Délicates truffes au chocolat noir bio et au thé vert matcha japonais, ou aux spéculoos, avec poudre de cacao + Réglisses enrobées de chocolat bio + Œufs de Pâques au chocolat bio + Gamme de chocolats pour Noël/Nouvel An + Gamme de chocolats pour la Saint-Valentin/Fête des mères + nouveaux formats d'emballage.

PRINCIPALES REFERENCES

Produits biologiques issus du commerce équitable, importés et distribués dans différents pays – Alimentation en épicerie fine – Alimentation en magasins bio et magasins locaux.
Recettes sur mesure

CERTIFICATION

Biologique – Commerce équitable – FSC – MBA en bonheur, de quoi d'autre avez-vous besoin?

HAPPY PEOPLE PLANET



PRODUCT RANGE

Happy Organic & Fair Trade Belgian Chocolate sticks to make the real Hot Chocolate.

Happy Organic & Fair Play Belgian Chocolate coated Spanish almonds from sunny Extremadura : covered with the finest dark & milk chocolate, dusted with cinnamon, with icing sugar, with cocoa powder and also with coconut !

Happy Organic & Fair Play Spanish almonds coated with a unique blend of homemade spices recipes: chili, salt & pepper, sour cream & onion, Japanese Matcha Green tea, Hot Chili and other innovative blends available - Retail & catering size available : 50/60/70gr small round tubs + 100/120/150gr retail bags.

Organic RAW chocolate covered almonds/raisins/Goji berries/mulberries + organic cashews from a farmer's cooperative in Burkina Faso covered with our organic seasonings and spices and also with white chocolate - Innovative organic seasonings.

NEW IN 2016 : Organic dark chocolate truffle with Japanese green tea Matcha, with speculoos, with cocoa + Organic chocolate coated liquorice + Organic chocolate Easter eggs + Winter Collection range + Love Collection range + new packaging sizes

MAIN REFERENCES

Organic & Fair trade products importers & distributors - Fine foods distributors - Organic & fine food department stores chains & local shops.

Custom made recipes

CERTIFICATION

Organic - Fair Play - Fair Trade - FSC - MBA in Happiness, so what else do u need?

LIBEERT

Avenue Des Châteaux, 107a
B - 7780 COMINES
BELGIUM
Tel : +32 56/56 05 05
Fax : +32 56/55 66 76
E-mail : contact@libeert.com
Website : www.libeert.com



CONTACT

Jan HELLEBUYCK, Chief Commercial Officer
Tel : +32 56/56 05 05
E-mail: contact@libeert.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

LIBEERT SA est un fabricant belge de produits en chocolat (figurines creuses, tablettes et pralines). L'entreprise a été fondée en 1923 et bénéficie ainsi d'une longue tradition dans le chocolat. Etant leader sur le marché belge des figurines en chocolat, fabricant de marques de distributeurs et exportateur mondial, l'entreprise réalise un chiffre d'affaires consolidé de 35 millions d'euros. LIBEERT garantit une qualité de A à Z (de la matière première, à la livraison et au service après-vente), un grand savoir-faire et des concepts innovants et attrayants.

VALEUR AJOUTEE

- Des chocolats Belges premium pour la grande distribution
- Un savoir-faire de plus de 90 ans
- Une innovation continue
- Une production industrielle flexible
- Une approche internationale

GAMME DE PRODUITS

- Moulages de chocolats innovants (et décorés) pour toutes les saisons
- Tablettes et barres de chocolats Belges Premium
- Assortiment de pralines Belges
- Chocolats équitables et bio

Marques

- Libeert (figurines creuses, tablettes et pralines)
- MDD

Marchés

- Grande distribution nationale et internationale
- Importateurs / distributeurs sur plusieurs continents

REFERENCES

Coles, Sainsbury, Carrefour, Metro, Colruyt, Delhaize, Auchan, Intermarché, Aldi, Lidl, Albert Heijn, Asda...

LIBEERT

CERTIFICATION

- ISO 9001
- BRC Global Standard for food Safety AA+
- Kasher
- IFS

COMPANY BACKGROUND

LIBEERT SA is a Belgian manufacturer of chocolate products (hollow figurines, bars and pralines). The company was founded in 1923 and can therefore draw on a long chocolate making tradition. As a leader in the Belgian chocolate figurine market, a manufacturer of distributor brands and a global exporter, the company has consolidated annual sales of €35m. LIBEERT guarantees quality at all levels (from raw ingredients, to delivery and after sales service) and offers in-depth expertise and innovative and appealing product ideas.

ADDED VALUE

- Premium quality Belgian chocolates for major retailers
- Expertise acquired over more than 90 years
- Continuous innovation
- Flexible industrial production
- An international approach

PRODUCT RANGE

- Innovative (and decorated) moulded chocolates for all seasons
- Large and small bars of Premium Quality Belgian chocolate
- Selection of Belgian pralines
- Fair Trade, UTZ and organic chocolate

Brands

- Libeert (hollow figurines, bars and pralines)
- Private label

Markets

- National and international supermarkets and hypermarkets
- Importers/distributors across many continents

MAIN REFERENCES

Coles, Sainsbury, Carrefour, Metro, Colruyt, Delhaize, Auchan, Intermarche, Aldi, Lidl, Albert Heijn, Asda, ...

CERTIFICATION

- ISO 9001
- BRC Global Standard for food Safety AA+
- Kosher
- IFS

MEURENS & RODRIGUES

Rue de Battice, 53

B-4880 AUBEL

BELGIUM

Tel & Fax : +32 87/68 79 59

Website : www.sirop-liege.com

Facebook :

<https://www.facebook.com/siropdeliege.martine.meurens>



CONTACT

Helio RODRIGUES, Marketing Manager

E-mail : helio@sirop-liege.com

Mobile : +32 473/54 14 63

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

MEURENS & RODRIGUES est une entreprise belge fondée en 2009. Sa cofondatrice, Martine MEURENS, est la petite-fille de Clément MEURENS, qui a développé dans les années 1930 la recette du « SIROP DE LIÈGE », une pâte de fruits à tartiner qui est devenue l'un des produits belges les plus appréciés. MEURENS & RODRIGUES ont lancé sur le marché le même produit en format liquide, sous l'appellation « SIROP DE FRUITS BELGE MARTINE MEURENS ». La version liquide est plus facile d'utilisation et offre une multitude d'applications nouvelles.

VALEUR AJOUTÉE

Le sirop est conditionné dans un flacon souple doté d'un système anti-goutte, très pratique et hygiénique. Le produit constitue un excellent nappage aux fruits pour les crèmes glacées, les pancakes, les gaufres, le fromage frais, le yaourt, les tisanes... Il apporte également une touche fruitée à de nombreuses recettes de viandes rôties, vinaigrettes, pâtisseries, desserts... Produire sous marque de distributeur est possible même pour de petites quantités. Le produit peut également être livré dans des conteneurs afin d'être reconditionné sur le marché local.

GAMME DE PRODUITS

Sirop de fruits belge - Poire et pomme (Sirop de Liège) :

- Flacons en plastique de 340 et 900 g

- Sachets de 20 g

- Flacons en plastique de 7 kg

Sirop de fruits belge - avec AIRELLES :

- Flacons en plastique de 340g

PRINCIPALES RÉFÉRENCES/MARCHÉS

- Primé par trois étoiles (maximum) au SUPERIOR TASTE AWARD 2012 (ITQI), vanté par des chefs européens parmi les plus réputés

- Préqualifié pour le « SIAL Innovation » au SIAL, Paris, 2012

- Présent dans les chaînes de magasins belges Spar, Alvo, ISPC, Metro-Makro, Aldi, LIDL et dans les principaux distributeurs de la restauration.

- Exporté en France, aux États-Unis, en Russie et en Corée du Sud.

MEURENS & RODRIGUES



COMPANY BACKGROUND

MEURENS & RODRIGUES is a Belgian enterprise founded in 2009. Its co-founder Martine MEURENS is the granddaughter of Clement MEURENS, who developed in the 1930's the "SIROP DE LIEGE", a fruit spread that became one of the most appreciated products of Belgium. MEURENS & RODRIGUES introduced the same product in liquid format, with the name "BELGIAN FRUIT SYRUP MARTINE MEURENS".

The liquid version makes it easier to use and creates plenty of new applications.

ADDED VALUE

The liquid is packed in a modern squeeze bottle with anti-drop system, practical and clean. The product is an excellent fruity topping for ice creams, pancakes, waffles, fresh cheese, yogurt, teas... It also adds a fruity touch to many recipes as roasted meat, vinaigrettes, pastries, desserts... Private Label is possible even starting with small quantities. The product can also be delivered in bulk containers to be packed in the local market.

PRODUCT RANGE

Belgian Fruit Syrup - Pear and Apple (Sirop de Liège) :

- Plastic bottles with 340g and 900g
- Sachets with 20g
- Plastic bottles of 7kg

Belgian Fruit Syrup - with CRANBERRY :

- Plastic bottles with 340g

MAIN REFERENCES/MARKETS

- Three stars (maximum) in the SUPERIOR TASTE AWARD 2012 (ITQI), appraised by some of the most reputed European chefs
- Pre-qualified for "SIAL Innovation" in SIAL Paris, 2012
- Present in Belgian chains Spar, Alvo, ISPC, Metro-Makro, Aldi, Lidl stores and in the main catering distributors.
- Exported to France, USA, Russia and South Korea.

ROYALE LACROIX

Avenue Gonda, 4
B-4400 FLEMALLE
BELGIUM
Tel : +32 4/338 84 84
Fax : +32 4/337 67 40
E-mail : info@royalelacroix.be
Website : www.royalelacroix.be



CONTACT

Vincent PIRLI, Managing Director
E-mail: export@royalelacroix.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Royale Lacroix : margarines, huiles et graisses

ROYALE LACROIX puise loin dans son passé, son expérience du travail de la margarine et des matières grasses. L'adéquation permanente de son outil de production aux exigences spécifiques de ses clients, se traduit par une progression constante sur les différents marchés internationaux.

VALEUR AJOUTEE

Plus que jamais, Royale Lacroix recherche l'excellence par la sélection de produits de base, avec le souci constant de la "Qualité totale".

GAMME DE PRODUITS

Royale Lacroix propose une gamme étendue de produits constituée de margarines pour table et cuisine et pour les professionnels dont l'industrie alimentaire, la biscuiterie, la pâtisserie, la boulangerie artisanale et industrielle. Outre la margarine, la société propose également des matières grasses composées, graisses, huiles, lubrifiants et améliorants pour pain.

Depuis près d'une quinzaine d'années, une gamme biologique est venue étoffer le large éventail des spécifications déjà disponibles.

MARQUES

King Azur, Ravi, Bomar, Valor, Sixtelle, Diams

CERTIFICATION

- FSSC 22000
- RSPO
- Certisys (Bio)

ROYALE LACROIX

COMPANY BACKGROUND

Royale Lacroix: margarines, oils and fats

ROYALE LACROIX draws its experience of working margarine and fats from its illustrious past. The permanent adaptation of its production tools to the demands of its clients is reflected in a constant growth on national and international markets.

ADDED VALUE

More than ever, ROYALE LACROIX is in the pursuit for excellence through the selection of the basic products, with a constant quest for “Total Quality”.

PRODUCT RANGE

Royale Lacroix offers a wide range of products, including table and cooking margarines, as well as products for the professional sector: the food industry, biscuit and pastry factories, and artisanal and industrial bakeries. Besides margarine, the company offers various fats, oils, blends, lubricants as well as bread improvers.

For 15 years, an organic range has been created in order to complete the assortment.

BRANDS

King Azur, Ravi, Bomar, Valor, Sixtelle, Diams

CERTIFICATION

- FSSC 22000
- RSPO
- Certisys (Organic)

TASTE FLAVOUR CREATORS **« THE NATURAL FLAVOUR HOUSE »**

Zoning Industriel de Tyberchamps
B-7180 SENEFFE
BELGIUM
Tel : +32 64/23 88 00
Fax : +32 64/23 88 09
E-mail : info@taste.be
Website : www.taste.be



CONTACT

Arnaud DE BEUKELAER, Administrator
E-mail : a.debeukelaer@taste.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Animée par une équipe de passionnés, TASTE est spécialisée dans la création, la fabrication et la commercialisation d'arômes naturels destinés aux artisans et industriels du secteur alimentaire.

VALEUR AJOUTÉE ET GAMME DE PRODUITS

Des arômes naturels de très haute qualité

Réactivité

- Des arômes naturels de très haute qualité
- Une large gamme d'arômes aux profils aromatiques nuancés
- Une transparence au niveau des prix et de la qualité
- Un service personnalisé et des produits sur mesure
- Une grande flexibilité d'approvisionnement

Sur mesure

- Des arômes sur mesure
- Transformation d'arômes artificiels en arômes naturels
- Des arômes de masquage
- Des arômes de typage

La qualité des produits et de l'information

TASTE FLAVOUR CREATORS

« THE NATURAL FLAVOUR HOUSE »



COMPANY BACKGROUND

Driven by a team of passionate people, TASTE specializes in the creation, manufacture and marketing of natural flavourings aimed at artisans and manufacturers in the food processing industry.

ADDED VALUE AND PRODUCT RANGE

Very high-quality natural flavourings

Reactivity

- Very high-quality natural flavourings
- A wide range of flavourings with shades of taste profiles
- Clarity regarding pricing and distinct quality
- A personalized service and tailored products
- Great flexibility of supply

Tailored

- Tailored flavourings
- Copies of artificial flavourings into natural flavourings
- Masking flavourings
- Typing flavourings

Quality of products and information

EXPOSANTS EXHIBITORS

PRODUITS SUCRES/CONFECTIONERY

Hall 5A / E089-F081

ALIMAD FOOD	E 092
BE MACARONS	E 088
BISCUITERIE DESTREE	E 095
BISCUITERIE JL BRICHARD	F 089
BOSTANI	F 093
BRUYERRE	F 101
CAFÉ LIEGEOIS	D 096
CANDY PACK	F 103
CHOC AND CO	F 085
CONFITURE L'ARDENNAISE	E 093
DESOBRY	F 083
DEZEUTTER	E 100
GICOPA	E 082
HAPPY PEOPLE PLANET	E 096
LIBEERT	E 086
MEURENS & RODRIGUES	E 091
ROYALE LACROIX	E 104
TASTE FLAVOUR CREATORS	F 097

BOISSONS / BEVERAGES

Hall 5C / G025

B-BLUE NUTRACEUTICALS	F 012
BRASSERIE {C}	G 013
BRASSERIE DE BRUNEHAUT	G 011
BRASSERIE DE L'ABBAYE D'AULNE - ETS LEVEAU	G 019
BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL-DIEU	F 014
BRASSERIE DU BOCQ	F 020
BRASSERIE DE BERTINCHAMPS	F 024
BRASSERIE LAUVAUX	G 023
DBB SPIRITS	F 022
LA BEOLE	F 011
NEOBULLES	F 018
SCS LENOIR	G 021
SYNACO	G 027
UNIVERS DRINK	G 017

PRODUITS SURGELES / FROZEN FOODS

Hall 6 / C020-C024

AVIETA	C 018
CROC'IN	D 033
DELY WAFELS	C 032
DESSERT FACTORY	C 026
ECOFROST	C 034
GILFI	D 019
GOFRINO - GAUFRE GEURTS	C 028
MILCAMP	D 023
ROLPH & ROLPH	D 033
VINCRAFOOD	C 014
WAFE'LY	D 027
WOUTERS	D 015

PRODUITS TRAITEURS / CHILLED FOOD & READY COOKED MEALS**Hall 6 / F136-G136**

2VD	G 138
ALVENAT	F 148
ANSOLIVE	G 152
BELIX	F 152
BLUE ELEPHANT CATERING	H 139
COLONA	H 135
CONSERVERIE ET MOUTARDERIE BELGE	G 146
DO EAT	G 143
FARNIENTE	H 151
HABI	F 144
ISFI - INTERNATIONAL SPICE AND FOOD IMPORT	G 147
L&L PLAQUETTE	G 142
L'ARTISAN GOURMET	G 139
L'ARTISANE FOOD	G 151
MOUTARDERIE BISTER	F 140
NATURA	H 147
PÈRE OLIVE	F 138
POMFRESH	H 143
VANDEPUTTE HUILERIE	G 135

**VIANDES & VOLAILLES-CHARCUTERIES & SALAISONS
MEAT & POULTRY-CURED & SALTED MEAT****Hall 6 / B156-169**

AGRO TOP PRODUITS	C 165
D'ARGIFRAL	B 166
DEBAENST	C 171
DELI TIV	C 165
DETRY	C 157
LANCIERS INTERNATIONAL MEAT TRADING	C 179
LE GIBIER D'ARDENNES	C 175
QUALITY PARTNER	C 155
SALAISSON DU CONDROZ-MARCOTTY	B 158
SALAISONS DE LA SEMOIS	B 162
VEVIBA	C 175

PRODUITS LAITIERS / DAIRY PRODUCTS**Hall 7 / C249**

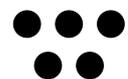
AGRAL	C 241
BELOURTHE	D 250
BIÈRES DE CHIMAY - CHIMAY FROMAGES	D 242
CHEVRARDENNES	DC 246
EUROFIT	DC 248
FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM	DC 246
FROMAGERIE DES ARDENNES	C 245
FROMAGERIE RÉGAL	D 240
HERVE SOCIETE	C 239
MATHOT - SOFRA / FROMAGERIE DE ROCHEFORT	D246
SOLAREC	C 247
VASEDEL	DC 250

Feel inspired



**Jean Galler,
chocolatier**

*« De Wallonie,
le monde est à
portée de main »*



Wallonia.be

La Wallonie bénéficie de nombreux atouts, mais a besoin de vous pour le faire savoir !

Vous aimez la Wallonie et vous voulez contribuer à son rayonnement international ? Rejoignez le réseau des ambassadeurs de la marque !

Une seule mission, une multitude d'avantages !

L'objectif étant de faire connaître la Wallonie, nous vous demandons simplement d'y contribuer. En relayant les informations diffusées sur le site et les réseaux sociaux, en utilisant l'univers visuel de Wallonia.be sur votre site Internet ou dans votre signature de mail, en nous signalant les opportunités de développement pour la région, en participant activement aux conversations sur Twitter, Facebook ou LinkedIn, en recrutant d'autres ambassadeurs...

En contrepartie, vous aurez l'occasion de :

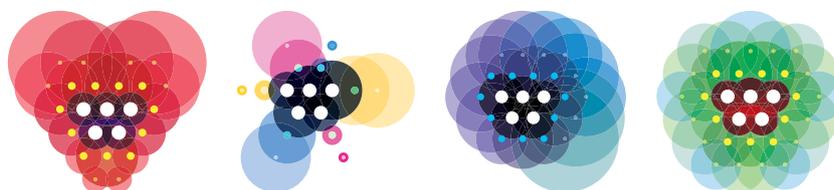
- vous faire connaître en rédigeant et en publiant des billets sur le blog des ambassadeurs ;
- d'élargir votre réseau grâce à un espace privé sur le portail ;
- recevoir une newsletter qui vous informera des nouveautés en Wallonie et au sein du réseau ;
- être invité à des événements prestigieux ;
- utiliser le logo et la signature de la marque en vous appropriant ainsi sa notoriété.

Comment devenir ambassadeur de la marque ?

Il vous suffit de remplir le formulaire de candidature en ligne sur le portail (<http://www.wallonia.be/fr/ambassadeurs>) en répondant aux trois questions ouvertes qui nous permettront de déterminer si votre profil correspond au réseau que nous souhaitons mettre en place.

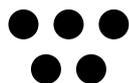
Vous souhaitez plus d'informations ?

N'hésitez pas à nous contacter par mail à l'adresse : ambassadeur@wallonia.be !



La Wallonie, c'est l'ouverture au monde !

**Mais aussi le sens du partage, l'accessibilité,
le savoir-faire technologique et la qualité de vie**



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY

Export

Place Sainctelette 2
B - 1080 BRUSSELS
BELGIUM
Tel.: +32 2 421 82 11
Fax: +32 2 421 87 87
E-mail: mail@awex.be
Website: www.awex.be

Investment

Avenue des Dessus de Lives 6
B - 5101 NAMUR
BELGIUM
Tel.: +32 81 33 28 50
Fax: +32 81 33 28 69
E-mail: welcome@investinwallonia.be
Website: www.investinwallonia.be



Wallonia.be

Feel inspired

