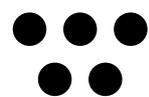




BELGIUM - WALLONIA

MDD EXPO 2016

Hall 4 Stand F16 bis



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

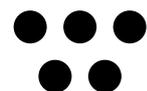


BELGIUM - WALLONIA

MDD 2016

30 - 31/3/2016

**PARIS - Porte de Versailles
Hall 4 - Stand F16 bis**



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

AGENCE WALLONNE A L'EXPORTATION ET AUX INVESTISSEMENTS ETRANGERS

Place Saintelette 2

B-1080 BRUXELLES

BELGIQUE

Tél. : +32 2 421 82 11

Fax : +32 2 421 87 87

Mail : mail@awex.be

Websites : www.wallonia.be et www.wallonia-international.be



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 - via sa branche Office for foreign Investors (OFI) - 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.

ADRESSES UTILES

BELGIQUE

AWEX

Espace International Wallonie-Bruxelles

Place Saintelette, 2

B-1080 BRUXELLES

Tél. : +32 2/421.82.11

Fax : +32 2/421.87.87

Website : www.walfood.be

E-mail : agro@awex.be

Pascale Delcomminette,
Administratrice Générale

Secteur Agroalimentaire

Arlette TANASIJEVITCH

Tél. : +32 2/421 84 56

Fax : +32 2/421 87 75

E-mail : a.tanasijevitch@awex.be

France

Paris

Serge WITTOCK

Ambassade de Belgique

274, boulevard Saint Germain

75007 Paris

Tél. : 33-1-53.85.05.30

Fax : 33-1-40.62.97.61

E-mail : paris@awex-wallonia.com

Lyon

David THONON

Ambassade de Belgique

Représentation Economique et Commerciale de
la Wallonie

55, rue Président Edouard Herriot

69002 Lyon

Tél. : 33-4-78.14.03.70

Fax : 33-4-78.14.03.74

E-mail : lyon@awex-wallonia.com

Lille

Serge WITTOCK

Consulat général de Belgique

10, rue du Maréchal de Lattre de Tassigny

59044 Lille cedex

Tél. : 33-3-20.54.42.72

Fax : 33-3-20.54.31.12

E-mail : lille@awex-wallonia.com

Montpellier

David THONON

AWEX - WaliMed

Immeuble MIBI

672, rue du Mas de Verchant

34000 Montpellier

Tél. : 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

Tél. : 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

Tél. : 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 180 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@AWEX.BE



EXPOSANTS

ALANINE	F22	6
ALIMAD FOOD	G15 bis	7
BELOURTHE	G15	8
BETA MAX CONCEPT	F20	9
CAFÉ LIEGEOIS	F14	10
CONPALUX	F16	11
DESSERT FACTORY	G19	12
FARNIENTE	F24	13
FIDAFRUIT	G23	14
HABI	G21	15
JOVA	G17	16
L'ARTISANE FOOD	G13	17
NUTRADIA	F18	18-19

ALANINE LABORATORY

**Chaussée de Tervuren, 198 F
B-1410 WATERLOO
BELGIQUE
Tél. : +32 65/45 05 60
Fax : +32 65/45 05 64
E-mail : info@alanine.be
Site web : www.alanine.be**



CONTACT

**Laurence BATAILLE, Managing Director
Tél : +32 65/45 05 60
E-mail : lb@alanine.be**

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Alanine fait partie du groupe Biotec depuis 2008 et est spécialisée dans le secteur de la Santé et du Bien-être naturel de niche.

Cette entreprise concentre sa réflexion et son développement sur des produits à base d'Huiles Essentielles et d'Huiles Végétales, de la matière première au produit fini.

Alanine comprend trois divisions : Alanine Laboratory, Lipidine (huilerie végétale au Maroc) et l'enseigne de pharmacies 36°8.

VALEUR AJOUTÉE

De la R&D à la commercialisation en passant par la production, Alanine est un partenaire privilégié du monde médical, paramédical, (para)pharmaceutique et cosmétique pour des développements sur-mesure de produits à base d'Huiles Essentielles et d'extraits de plantes. Alanine jouit d'une expertise de plus de 25 ans dans le domaine de la phyto-aromathérapie et propose des produits de Santé à base d'Huiles Essentielles et d'Huiles végétales de très haute qualité (Premium Quality) et sans Pesticide.

GAMME DE PRODUITS

Produits finis - OTC

- Herba Helvetica : Large gamme d'Huiles Essentielles et Végétales, d'huiles de massages thérapeutiques et d'huiles de bain « Cure'Active »
- MyDiffuser : Gamme de diffuseurs ultrasoniques + Complexes à diffuser
- Immuneol : Gamme Hiver aux huiles essentielles - Résistance immunitaire
- PKO : Gamme anti-insectes / anti-moustique
- Herbalys : Gamme capillaire « Cure'Active » aux huiles essentielles

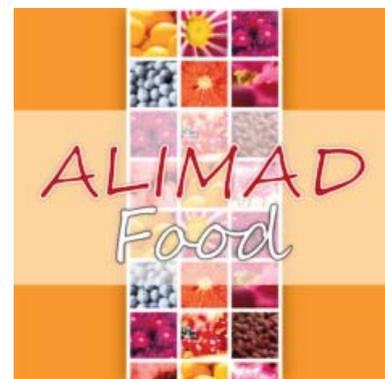
Matières premières - Vrac

- 150 références d'huiles essentielles
- 20 huiles végétales
- Producteur d'Argan BIO - Usages cosmétique + alimentaire
- Producteur d'Huile de Figue de Barbarie BIO

Développement de produits à marque propre - Marque de distributeur - Private Label

ALIMAD FOOD

Avenue des Artisans, 40
B-7822 GHISLENGHIEN
BELGIEN/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 AJOUTÉE

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 - SERVICES / 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 RÉFÉRENCES

Nos marques se retrouvent dans de nombreuses grandes surfaces européennes.

CERTIFICATION

HACCP

BELOURTHE

Avenue des Villas, 3
B-4180 HAMOIR
BELGIQUE
Tél. : +32 86/38 01 11
E-mail : info@belourthe.be
Site web : www.belourthe.be



CONTACT

Vincent CRAHAY & Carine LIVIER
E-mail : info@belourthe.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

BELOURTHE est un fabricant belge de céréales, située à Hamoir (province de Liège), avec plus de 80 années d'expérience dans ce métier. Son usine est l'un des plus grands sites européens de traitement de céréales, avec une capacité de production allant jusqu'à 20.000 tonnes/an. La société dispose d'un certificat de qualité 'Grade AA' du BRC (British Retail Consortium), l'un des plus exigeants systèmes de qualité européen. Ses produits sont exportés vers les cinq continents.

Aujourd'hui, BELOURTHE a été élue entreprise de l'année 2014 pour ses innovations, ses exportations et sa productivité.

La marque principale de BELOURTHE est NINOLAC.

VALEUR AJOUTÉE

- Les céréales pour bébés de BELOURTHE sont fabriquées avec des ingrédients naturels et contiennent des vitamines essentielles, des minéraux, des prébiotiques et des fibres. Ils peuvent être fabriqués en version organique et certains des produits sont sans gluten.
- Les produits de BELOURTHE sont fabriqués avec des farines hydrolysées, une technologie qui scinde les amidons des céréales et rend la digestion plus facile.
- L'entreprise peut développer des formulations sur mesure et propose une large gamme de solutions d'emballage : bags in box, boîtes métalliques, sachets, sacs en vrac de 20kg à 1 tonne.
- Tous les produits de la gamme sont disponibles en PRIVATE LABEL.

GAMME DE PRODUITS

- Céréales pour bébés (4 mois à 3 ans)
- Céréales pour enfants (3 ans après)
- Céréales pour toute la famille (Farinha Láctea / Flocons de céréales)
- Suppléments alimentaires à base de céréales:
 - pour les femmes enceintes et allaitantes
 - pour les personnes d'âge moyen et les personnes âgées
 - pour les personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers
 - pour les diabétiques
- Ingrédients pour l'industrie alimentaire:
 - liants (farines de céréales pré-gélatinisées)
 - farines hydrolysées

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

- Principaux marchés d'exportation: Europe, Moyen-Orient, Afrique, Sud-Est de l'Asie 3

BETA MAX CONCEPT

Chemin de Fallais, 6b
B-4261 BRAIVES
BELGIQUE
Tél. & Fax : +32 19/54 54 57
Mobile : +32 475/68 39 48
E-mail : geraldheine@skynet.be
Site web : www.betamaxconcept.com



CONTACT

Gérald HEINE - Manager

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

L'ENTREPRISE comprend deux départements :

- Petfood : Nous fabriquons un concept tout à fait novateur d'aliments naturels pour chiens. Il est, en plus, économique (rajout d'eau à raison de 50/50), universel (destiné à tous types de chiens), lutte contre l'obésité, et offre une meilleure digestibilité grâce à l'élimination de l'excédent d'amidon.
 - Petcare : Nous commercialisons une gamme de produits naturels de soins pour chiens, chats et chevaux. Il s'agit de colliers (anti-parasites), shampoings, lotions insectifuges, spot-on, ...
- Nous souhaitons nous implanter durablement en France, Allemagne, Pays-Bas, ...

VALEUR AJOUTÉE

Nous proposons une alternative aux croquettes qui est totalement naturelle et dont les composants sont nobles. Nos Matières Premières sont naturelles et reconnaissables à l'œil nu . Il s'agit d'un produit naturel complet, équilibré et universel. Il existe deux gammes en terme de protéines : Végétale (Soja-huile de poisson) et animale (mouton + poulet + bœuf + rennes) .

L'élimination d'une partie de l'amidon, se fait par un processus simple de chauffe de l'aliment pendant un très court instant.

Nous fabriquons également des friandises naturelles pour chevaux sans sucres ajoutés (carottes, maïs, luzerne, lin,...)

Tous nos produits sont exempts de produits chimiques, conservateurs et autres colorants .

GAMME DE PRODUITS

- Alimentation canine : Flair Food et gamelle de poche (gamelle de voyage ou de dépannage)
- Friandises chevaux : Jump
- Produits de soins : Flair Care
- Produits destinés aux marques Distributeurs .



CAFE LIEGEOIS

Route de Verviers, 181
B-4651 BATTICE
BELGIQUE
Tél. : +32 87/67 91 73
Fax : +32 87/66 02 36
E-mail : info@cafe-liegeois.com
Site web : 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 AJOUTÉE

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 3 000 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 prestige conditionné en pod. Ces cafés haut de gamme, sélectionnés par nos experts, sont appelés « Café des Grandes Origines ». Depuis un an, 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 Café Liégeois S.A.

CONPALUX COSMETICS

Rue de Lonnoux, 2
B-6880 BERTRIX
BELGIQUE
Tél. : +32 61/41 18 16
Site web : www.conpalux.com



CONTACT

Cédric HIBO, Business Development & Marketing Manager
Mobile : +32 491/61 03 13
E-mail : commercial@saupont.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créé en 2008, Conpalux n'a cessé de s'équiper et de se spécialiser au fil des ans pour étendre son offre de conditionneur cosmétique à la sous-traitance « FULL SERVICE » (formulation, fabrication, remplissage, conditionnement et logistique). Aujourd'hui, Conpalux c'est : une usine de 10.000m², 7 cuves de fabrication, 15 lignes de remplissage (flacon, pot, tube) et une capacité annuelle de 45 millions d'unité.

VALEUR AJOUTÉE

L'intégration verticale des différentes activités de production cosmétique sur un même site a positionné Conpalux comme partenaire privilégié. En effet, il est confortable pour nos clients de n'avoir à traiter avec qu'un seul interlocuteur qui prend en charge l'intégralité de la supply chain cosmétique grâce à notre service « à la carte » (sous-traitance d'une partie ou de la totalité de la production).

GAMME DE PRODUITS

Nos domaines d'expertise : soins visage, soins corps, hygiène, soins pour hommes, soins bébés, soins naturels/biologiques ou encore solaires (skin care, hair care, sun care, toilesries).

PRINCIPALES REFERENCES

L'Oréal Paris, Pranarôm International, Tilman laboratoire

CERTIFICATION

Certification BPF (GMP)
Certification ISO 13485 Medical device (en cours)
Certification ISO 22716 Bonnes Pratiques de Fabrication des produits cosmétiques (en cours)



DESSERT FACTORY

Rue de la Métallurgie, 41
B-4530 VILLERS-LE-BOUILLET
BELGIQUE
Tél : +32 42/57 97 99
Fax : +32 42/89 16 22
E-mail : e.dryon@dessertfactory.be
Site web : www.dessertfactory.be



CONTACT

Edouard Dryon, Sales Manager
Tél : +32 42/57 97 99
Mobile : +32 473/80 48 76
E-mail : e.dryon@dessertfactory.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

DESSERT FACTORY S.A. a été reprise en 2007 par Monsieur Michel Dryon. Notre société est spécialisée dans les desserts haut de gamme tant en produits frais qu'en produits surgelés. Elle est aujourd'hui largement reconnue au niveau européen.

VALEUR AJOUTÉE

DESSERT FACTORY : la solution pour tous en dessert haut de gamme ! Créativité, qualité et flexibilité sont nos atouts majeurs. Nous vous offrons un savoir-faire artisanal unique et sur-mesure. DESSERT FACTORY est capable de fournir sa clientèle partout dans le monde à partir de sa plateforme logistique de Liège.

GAMME DE PRODUITS

DESSERT FACTORY produit des desserts 'sur mesure' pour l'industrie alimentaire. La gamme comprend des produits de différents formats partant des 'mini' aux multi-portions. Nos produits sont fabriqués à partir des matières premières les plus nobles tels que beurre, sucre, chocolat belge, amandes de première qualité.

Son produit phare à l'exportation est le coeur coulant au chocolat belge.

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Retail : Delhaize, Carrefour, Auchan, Waitrose, Aldi UK, Tesco, Edeka, Jumbo mais aussi les grossistes et importateurs tels que Pomona, Davigel, Coup de Pâte, ...

CERTIFICATION

DESSERT FACTORY est certifié BRC et le plus haut niveau IFS.



FARNIENTE

Zoning Industriel de Seilles

Rue Bourrie, 14

B-5300 SEILLES

BELGIQUE

Tél. : +32 85. 827.300

Fax. : +32 85. 827.600

E-mail : info@farniente.be

Site web : www.farniente.be



CONTACTS

Bernard DELFOSSE, CEO - E-mail : bernarddelfosse@farniente.be

Gladys PUIITS, Sales Assistant - E-mail : gladyspuiits@farniente.be

Sandrine VANDEN BOSSCHE, Deputy CEO - E-mail :

sandrinevandenbossche@farniente.be

Claude MAQUET, Business Consultant - E-mail : claudemaquet@farniente.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

FARNIENTE S.A. est une entreprise familiale indépendante créée en 1991. Notre site de production est installé à Seilles, commune située à 20 km de Namur dans la partie francophone de la Belgique. Après plus de 20 ans de savoir-faire, la société est devenue un des principaux producteurs belges de lasagnes fraîches et elle fait partie du «Top 3» européen.

Nous produisons pour la Belgique et nous exportons principalement vers l'Allemagne, l'Espagne, la France, les Pays-Bas et le Portugal.

L'usine moderne mais traditionnelle vient d'être certifiée FSSC 22000.

VALEUR AJOUTÉE

Toutes les matières premières utilisées sont fraîches/naturelles et de qualité supérieure. Pour nos différentes recettes, nous favorisons l'utilisation de produits locaux. Nos lasagnes sont riches en viande d'origine belge.

De plus, nous garantissons que **tous nos produits sont exempts d'additifs, de colorants, de conservateurs.**

GAMME DE PRODUITS

Fidèle à son slogan : «We make lasagnes, only», FARNIENTE propose des lasagnes à base de viande de porc (24% et 16%), à base de viande de bœuf (24% et 16%) à base de viande de poulet (16%) et une lasagne Verte à base de viande de porc (24%) et d'épinards.

Ces différentes recettes sont disponibles en plusieurs conditionnements : 400 gr, 1 Kg, 3 Kg, 3,6 Kg, 4 Kg, 4,7 Kg, 5 Kg et 5 Kg gastro (spécifique pour l'HORECA).

CERTIFICATION

FSSC 22000

Parc Industriel des Hauts-Sarts

1ère AVENUE, 61

B-4040 HERSTAL

BELGIQUE

Tél. : +32 4/264 72 14

Fax : +32 4/248 08 96

E-mail : info@fidafruit.be

Site web : www.fidafruit.be



CONTACT

Jacques Di Cioccio, Administrateur

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

« FIDAFRUIT » est une entreprise familiale fondée dans les années 50, transformée en société anonyme en 1979, et depuis l'année dernière, fière de voir arriver la 3ème génération. Depuis nos débuts, nous sommes spécialisés dans le travail de la datte et de la figue par un procédé de mûrissement basé sur une cuisson à la vapeur, qui permet au fruit ainsi cuit de faire ressortir son taux de sucre de manière naturelle. Après cette étape de cuisson, une stérilisation des fruits est effectuée avant son conditionnement dans divers emballages.

Pour répondre à la demande de notre clientèle dans les années 80, nous avons investi dans une ligne de torréfaction.

VALEUR AJOUTÉE

De par notre taille, chaque demande est traitée de manière personnalisée.

GAMME DE PRODUITS

Gamme ravier avec couvercle

Amande décortiquée - Amande effilée - Amande poudre - Brésil décortiqué - Cajou - Cerneau extra - Noisette décortiquée - Pistache grillée - Arachide sucrée - Pignon de pin - Datte deglet noir - Prune - Abricot sec - Figue - Raisin sultane - Raisin doré - Rice crackers - Noisette choco - Mélange choco - Mélange anapa - Ananas déshydraté - Papayas déshydraté - Bananachips - Coco poudre - Mélange asiatic - Mendiant avec raisin - Mendiant sans raisin - Maïs pour pop-corn - Loukoum - Datte masepain - Cajou grillé salé - Mélange apéritif - Salade de fruit - Brésilienne - Nougat tendre - Mélange piquant.

Gamme sachet

Arachide grillée - Arachide crue - Pistache grillée - Raisin sultane - Pop-corn caramélisé - Pop-corn chocolat - Croûtons pour salades et potages.

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Grande distribution.

Avenue Lavoisier, 15
B-1300 WAVRE
BELGIQUE
Tél. : +32 10/24 24 44
Fax : +32 10/24 25 73
E-mail : habi@habi.be
Site web : www.habi.be



CONTACT

Guillaume ATTOUT, Responsable Commercial
E-mail : guillaume.attout@habi.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

HABI S.A. est une PME familiale active depuis 1914 dans le domaine de la fabrication de conserves alimentaires de qualité (boîtes, bocaux et poches DOYPACK). HABI S.A. commercialise ses produits sous la marque Habi auprès de la grande distribution ainsi que dans le secteur HORECA ; ou sous Private Label.

VALEUR AJOUTÉE

Les produits Habi sont fabriqués selon les recettes traditionnelles, sans ajout de colorants, conservateurs ni exhausteurs de goût.

La qualité de nos produits, notre réactivité et flexibilité sont nos principaux atouts.

Habi est le spécialiste belge des sauces cuisinées en DOYPACK, que ce soit sous sa marque ou en marque de distributeur.

De plus, depuis des décennies, Habi est le leader belge sur le marché des aïrelles, de par sa qualité irréprochable et son goût unique.

GAMME DE PRODUITS

Sauces cuisinées en DOYPACK

Potages - Soupes BIO

Aïrelles

Fonds de sauces liquides

Sauces Tomatées

Toppings pour desserts (caramel, chocolat, framboise, etc..)

Plats préparés

Sauces Halal

Arômes pour pâtisserie.

Tous nos produits sont disponibles soit en bocaux verres, boîtes métalliques ou poches doypack.

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Delhaize, Carrefour, Colruyt, Aldi, Metro, Spar, Match, Cora, Cactus, Norma, Intermarché, ...

CERTIFICATION

IFS - BRC - BIO - HALA

Z.I. des Hauts-Sarts - Rue de l'Abbaye, 46
B-4040 HERSTAL
BELGIQUE
Tél. : +32 42/646 818
Fax : +32 42/644 418
E-mail : info@jova.be
Site web : www.jova.be



CONTACT

Jean OTTEN
Tél. : 04/264 68 18
E-mail : info@jova.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Dans le métier depuis 4 générations, c'est en 1988 que Jean Otten et son épouse Ewa créent la société « JOVA ».

Spécialisée dans la fabrication de saucisses et saucissons cuits, fumés de première qualité, JOVA allie savoir-faire et qualité afin de vous offrir un produit sain !

Préparés à base de viandes de porc et de bœuf de premier choix. La saucisse cuite et fumée ainsi que le saucisson aux dés de jambon à 6 % de matière grasse, peuvent être consommés chaud ou froid et peuvent être vendus aussi bien en libre-service qu'au rayon coupe.

VALEUR AJOUTÉE

Les produits riches en saveurs, de qualité haute et constante, médaillés d'or aux plusieurs concours nationaux et internationaux.

GAMME DE PRODUITS

- saucisson cuit et fumé (20 médailles d'or)
- saucisson aux dés de jambon 6% matières grasses

PRINCIPALES REFERENCES

Nos références : la grande distribution (Métro, Makro, Delhaize, Colruyt, Renmans, Cora, Intermarché,...), ainsi que les plus grands grossistes de Belgique qui redistribuent aux boucheries et magasins d'alimentation.

CERTIFICATION

IFS version 6

L'ARTISANE FOOD

Parc Industriel - Rue de Charleroi, 8
B - 6180 COURCELLES
BELGIQUE
Tél : 32 71/38 53 58
Fax : 32 71/38 99 41
Site web : www.artisane.be



CONTACT

Michael Binkin
m.binkin@artisane.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

L'Artisane est une entreprise Belge spécialisée dans la fabrication artisanale de pizzas et plats cuisinés. Son évolution dans le secteur de la grande distribution et des collectivités confirme chaque jour davantage le souhait du consommateur d'un retour à la qualité et à la tradition. L'Artisane a réalisé le défi de réunir fraîcheur, créativité, innovation et qualité.

VALEUR AJOUTÉE

- Pizzas garnies à la main
- Pas de conservateur ni additif ajouté
- Ingrédients sélectionnés avec soin
- Garniture généreuse

GAMME DE PRODUITS

- Gamme de pizzas (format GMS et FOOD SERVICES)
- Gamme de plats préparés (Format GMS et FOOD SERVICE)

CERTIFICATION

BRC
IFS en cours

NUTRADIA

Rue Bourrie, 14A

B-5300 SEILLES

BELGIQUE

Tél. : +32 85/71 45 00

E-mail : info@nutradia.com

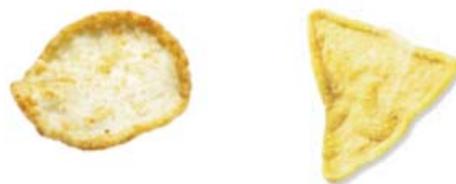
Site web : www.nutradia.com

Nutradia
INNOVATIVE SNACKS

CONTACT

Avi LESHEM - Sophie RAVESCHOT

E-mail : avi@nutradia.com - sophie@nutradia.com



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Nutradia est spécialisée dans la production d'en-cas innovants. Notre mission est de faire évoluer les consommateurs et d'encourager un comportement plus salubre pour la santé en proposant des en-cas sains au corps et délicieux.

VALEUR AJOUTÉE INNOVATION

La compréhension profonde de l'identité de marque de nos clients est une dimension essentielle du processus de développement. Les compétences relatives aux conséquences sur la santé et ses ingrédients pour stimuler l'intérêt du consommateur sont essentielles. Notre engagement au service de l'innovation se traduit par un investissement continu dans les connaissances, le développement, les équipements et les ressources humaines.

Des solutions faites sur mesure, pour vous, avec vous !!!!

PARTENAIRES

Nous attribuons une grande importance et une grande valeur aux personnes et aux entreprises avec qui nous sommes en relation et susceptibles d'influencer notre offre.

Plus qu'un simple fournisseur, nous nous employons à contribuer au succès de nos clients ; nos conseillers professionnels en restauration rapide vous aident à gérer tout projet dans ce domaine. Nous sommes là pour vous prêter main-forte à tous les stades du processus ; à créer une formule personnalisée, concevoir un plan de A à Z ou simplement pour produire votre formule conformément à vos exigences.

QUALITÉ

Nous visons continuellement le plus haut niveau de qualité. La qualité n'est pas seulement une question de sécurité alimentaire, c'est tout bonnement notre leitmotiv, notre manière de communiquer et de faire, à tous les stades du processus.

GAMME DE PRODUITS

Une vaste gamme d'en-cas "plus sains au corps" et des avantages nutritionnels : pauvreté en hydrates de carbone, richesse en fibres, en protéines, sans gluten, etc.

Technologie "Air-Popped" de soufflage par air chaud : une technologie innovante basée sur l'emploi d'air chaud permettant de produire des en-cas plus sains à base d'ingrédients 100% naturels de la plus haute qualité.

Grillage par le sel: un processus de production permettant de créer différentes recettes et formes. Nous grillons les chips dans une épaisse couche de sel/du sel porté à haute température. Il en résulte une excellente texture et tenue en bouche sans huile ni matière grasse. Nous utilisons exclusivement des ingrédients naturels.

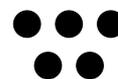
CERTIFICATION
ISO22000

Feel inspired



Nicolas Gilsoul, copilote
en Championnat du Monde
des Rallyes (WRC)

*« Fier de représenter ma
région à travers le monde ! »*



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 :

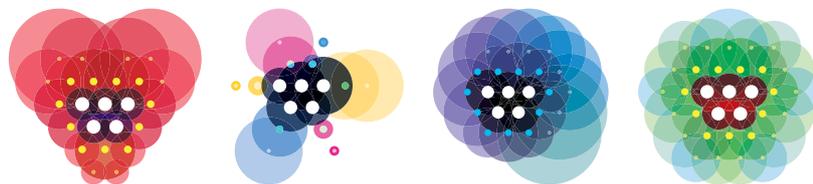
- vous faire connaître en rédigeant et en publiant des billets sur le blog des ambassadeurs ;
- d'élargir votre réseau grâce à un espace privé sur le portail ;
- recevoir une newsletter qui vous informera des nouveautés en Wallonie et au sein du réseau ;
- être invité à des événements prestigieux ;
-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

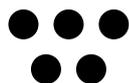
Vous souhaitez plus d'informations ?

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 Saintelette 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

