



Lille Métropole
et le *Hainaut*
Occidental...

... terre d'excellence de **l'agroalimentaire**

- > een streek die uitmunt in **agro-alimentaire** activiteiten
- > land of excellence for the **food processing industry**



Editorial

>Redactioneel
>Editorial

Terre de coopération transfrontalière

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Lille Métropole et l'Intercommunale de Développement Economique du Tournaisis se sont engagées depuis plusieurs années dans une dynamique de développement des synergies entre leurs deux territoires.

C'est ainsi qu'elles collaborent dans les domaines de l'aménagement du territoire et des infrastructures, de la promotion internationale et dans la construction d'une coopération commerciale et industrielle transfrontalière. C'est l'objectif premier du Ctdic, Centre transfrontalier de développement industriel et commercial.

Dans le cadre de ses actions d'accompagnement des PME - PMI de la métropole lilloise et du Tournaisis, le Ctdic a souhaité, à travers un document d'exception, valoriser de manière forte un secteur industriel puissant, performant et innovant : celui des Industries Agroalimentaires.

Terre d'entreprises

Que ce soit dans la métropole lilloise ou en Hainaut Occidental, l'industrie agroalimentaire est un des principaux secteurs industriels.

Ces deux régions comptent parmi leur tissu d'entreprises plusieurs leaders mondiaux dans ce secteur d'activité, ainsi que de nombreuses PME-PMI dynamiques et compétitives.

Terre à terre ...

Restait à promouvoir de façon concrète cette excellence à la fois reconnue et méconnue... Tel est le but que nous nous sommes fixés à travers la publication de ce guide qui présente une vitrine des savoir-faire de l'agroalimentaire sur la métropole lilloise et le Hainaut Occidental. Nous vous invitons à découvrir combien notre territoire transfrontalier peut prétendre être réellement une région de référence pour l'agroalimentaire européen.



Bruno BONDUELLE



Rudy DEMOTTE



Bruno BONDUELLE, Président CCILM



Rudy DEMOTTE, Président IDETA

>Redactioneel

Groot-Rijsel en West-Henegouwen... Een streek waar de agroalimentaire sector uitstekend gedijt

Een streek met een grensoverschrijdende samenwerking

Sinds enkele jaren streven de Kamer van Koophandel en Nijverheid van Groot Rijsel en de IDETA (de intercommunale voor de economische ontwikkeling van Doornik en omgeving) ernaar om de samenwerking tussen de beide regio's te versterken.

Ze slaan dan ook de handen in elkaar met het oog op de voorzieningen en infrastructuur van de regio, de internationale promotie en de oprichting van een grensoverschrijdende, commerciële en industriële samenwerking. Dat is dan ook de eerste doelstelling van het Ctdic, het grensoverschrijdend centrum voor industriële en commerciële ontwikkeling.

Een streek van ondernemers

Zowel in Groot-Rijsel als in West-Henegouwen is de agroalimentaire sector een van de voornaamste industriële sectoren.

Het bedrijsennetwerk van deze twee streken telt immers tal van bedrijven die tot de absolute wereldtop behoren in deze activiteiten-sector, maar ook tal van dynamische en concurrentiële KMO's en KMI's

Van streek tot streek...

Aan de hand van deze gids krijgt u een goed overzicht van de knowhow van de agroalimentaire sector van Groot-Rijsel en West-Henegouwen.

>Editorial

Lille metropolitan area and Western Hainaut ...
Land of excellence for the agro-food industry

Land of cross-border cooperation

The Chamber of Commerce and Industry in the Lille metropolitan area and the IDETA, Intercommunal for Economic Development in the Tournaisis, have worked together for several years to stimulate and develop synergies between the two regions.

They work together in the areas of land use planning and related infrastructures, international promotion and building cross-border commercial and industrial cooperation. That is the main objective for the CTDIC, Cross-border centre for industrial and commercial development.

Land of business

The agro-food industry is one of the leading industries in the Lille metropolitan region and Western Hainaut.

Both regions have several world leaders in the industry, as well as many dynamic, competitive SME-SMI.

Down to earth ...

This guide is a showcase for the agro-food industry in the Lille metropolitan region and Western Hainaut.

Le Ctdic

Centre Transfrontalier de Développement Industriel et Commercial

Créé en 1999 à l'initiative de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Lille Métropole (CCILM) et l'Intercommunale de Développement Economique du Tournaisis (IDETA), le CTDIC a intégré, depuis 2002, 3 nouveaux partenaires :

- Le CEEI La Maison de l'Entreprise (LME)
- Le Bureau Economique de la Province de Namur (BEP)
- L'Intercommunale de Développement Economique de la province du Luxembourg (IDELUX)

Ces cinq organismes apportent chacun leurs compétences et leurs services spécifiques au projet autour d'un même objectif : **créer une nouvelle dynamique d'échanges entre PME/ PMI du département du Nord et de la Wallonie frontalière**

Le CTDIC dispose d'équipes présentes à Lille, Tournai, Mons, Namur et Arlon.

Nos missions :

- **dynamiser** les relations entre les PME-PMI du département du Nord de la France et de la Wallonie frontalière
- **sensibiliser** et **informer** les PME-PMI de l'intérêt d'un développement transfrontalier
- **accompagner** les entreprises dans leurs projets de développement transfrontalier
- **favoriser** la création de partenariats transfrontaliers



Nos services :

Accompagnement individuel de l'entreprise

- visites personnalisées, sélection de fichiers prospects, aide à l'implantation transfrontalière,
- information sur les réglementations fiscale, sociale, juridique, démarches administratives ...
- mise à disposition de l'entreprise d'un cabinet-expert pendant 7 jours (mesure d'expertise commerciale) pour aider à réaliser le diagnostic général de l'entreprise, détecter ses forces et ses faiblesses dans le cadre de son développement transfrontalier, identifier la stratégie de développement transfrontalier, informer sur le marché voisin, positionner le produit ou service sur ce marché. (Une partie du coût restant à charge de l'entreprise)

Un programme d'animations transfrontalières

- cycle des **Rencontres Transfrontalières** : les actualités fiscales, sociales transfrontalières, les opportunités du marché belge / français, optimiser sa démarche commerciale, comment répondre à un appel d'offre de l'autre côté de la frontière, les démarches pour un référencement dans la grande distribution ...
- séminaires sur le **transfert de technologie transnational**
- **participation à des salons professionnels** : nous offrons la possibilité aux entreprises de la zone de participer, à des conditions préférentielles, à des salons professionnels de dimension internationale.

Des supports d'information

- ▶ une étude sur la Grande Distribution française et belge (panorama, préparer son référencement, les étapes du référencement) : étude complète disponible sur notre site www.ctdic.org, tryptiques résumé disponibles sur demande (contact@ctdic.org).
- ▶ des fiches techniques : comment s'implanter en France, en Belgique, la réglementation fiscale, sociale en France et en Belgique, comment développer un partenariat, comment commercialiser un produit ou un service ...
- ▶ notre site internet interactif www.ctdic.org avec l'agenda de nos manifestations, nos coordonnées, notre service de questions - réponses...
- ▶ l'actualité économique sur www.industrialite.net
- ▶ un catalogue d'opportunités commerciales en ligne.

Nos résultats

période 2003 - 2004

349 entreprises accompagnées
44 entreprises sur nos Villages Transfrontaliers sur salons professionnels
612 participants aux Rencontres Transfrontalières

période 1999 - 2001

+ de 500 entreprises accompagnées
création de 119 partenariats commerciaux

Le CTDIC est financé dans le cadre du programme Interreg III, avec le soutien du Feder, de la Région wallonne et de la CCI de Lille Métropole.



En Belgique

Ctdic - Ideta

Rue Saint-Jacques, 11 • B-7500 Tournai
Tél. : +32(0)69.23.47.01
Fax : +32(0)69.23.47.00
E-mail : contact@ctdic.org

En France

Ctdic - CCI LM

BP 359 • F-59020 Lille Cedex
Tél. : +33(0)359.562.208
Fax : +33(0)359.562.210
E-mail : contact@ctdic.org

www.ctdic.org





CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LILLE METROPOLE

Pour un territoire plus attractif...

- **Gestion d'équipements au service de la collectivité**
(Aéroport de Lille, Port de Lille, Parcs d'activités).
- Implication auprès des instances politiques et économiques
pour un aménagement rationnel du territoire et la réalisation d'infrastructures optimales.
- **Promotion de Lille Métropole**
(opérations de prospection, développement du tourisme d'affaires, organisation de salons professionnels).

Pour des entreprises plus compétitives...

- **Innovation** : animation du Programme Local Innovation (PLI), mise en relation entre l'offre et la demande de technologies (services Applica).
- **International** : dispositifs d'appui aux relations d'affaires avec le Japon, les USA, la Grande Bretagne, l'Italie, la Pologne, la Russie, l'Ukraine, la Belgique.
- **Commerce** : organisation d'opérations de promotion pour dynamiser l'activité marchande.
- **Création d'entreprise** : formation et suivi sur mesure pour assurer la pérennité des entreprises.

Pour une meilleure formation des hommes

- **Information économique** : études et observatoires économiques, magazine d'actualités économiques eurorégionales FACE.
- **Emploi** : conseils en Ressources Humaines, développement des formations en alternance ...
- **Formation aux métiers de demain.**

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LILLE MÉTROPOLE

Place du Théâtre - BP 359 | 59020 Lille Cedex - France

Tél. +33(0)320.63.77.77 | Fax : +33(0)320.74.82.58

www.lille.cci.fr

www.lille.cci.fr



L'intercommunale IDETA a pour objet de réaliser toutes les opérations rentrant dans le cadre de l'expansion économique en assurant, notamment, l'assistance et l'aide à l'application de toutes les mesures législatives, décrets ou réglementaires visant au développement économique.

Elle contribue activement à l'essor régional en définissant sa stratégie autour de missions essentielles :

- Accueillir et accompagner les entreprises dans leur implantation.
- Développer des infrastructures d'accueil et de services.
- Aménager et valoriser le territoire.
- Renforcer l'image de marque de la région.

► Principales activités :

- L'animation économique et touristique;
- La création et la gestion de parcs d'activités économiques;
- Le développement d'infrastructures d'accueil pour PME et TPE (Bâtiments-relais et Business Innovation Centres);
- Le montage de projets et la gestion de programmes européens et initiatives communautaires;
- L'étude d'urbanisme et d'aménagement du territoire;
- La valorisation du territoire et la promotion de l'image de marque;
- Le développement transfrontalier.

► Des infrastructures d'accueil et de services

- Une dizaine de parcs d'activités économiques où sont implantées plus de 300 entreprises actives dans des secteurs variés, des plus traditionnels aux plus innovants.
- Plus de 20 bâtiments - relais et 2 Business Innovation Centres qui accueillent des jeunes entreprises à potentiel et qui représentent plus de 200 emplois.

► Une équipe polycompétente à l'écoute de vos besoins

INTERCOMMUNALE DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET D'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Cellule d'animation économique

Rue Saint-Jacques, 11 | 7500 Tournai - Belgique

Tél. +32(0)69.23.47.01 | Fax : +32(0)69.23.47.00

E-mail : info@ideta.be | www.ideta.be





Maître d'œuvre du développement de la région de Mouscron-Comines-Estaimpuis

La région a su tirer parti de sa position stratégique dans une eurorégion en plein développement située à la croisée de la France, de la Wallonie et de la Flandre, sur un nœud autoroutier, proche de l'aéroport de Lille-Lesquin et des gares T.G.V. de Lille, et d'autre part, équipée pour le transport fluvial.

Grâce à ces atouts, la région invente et innove pour construire son avenir au cœur de l'Europe et être un pôle privilégié de développement transfrontalier.

L'IEG est, au quotidien, chargée du bien-être de la population et du développement des entreprises.

Ses principales activités sont :

- L'animation économique;
- La production et la distribution d'eau;
- La gestion d'infrastructures de loisirs;
- La gestion des parcs industriels;
- L'aménagement du territoire.

► L'Intercommunale d'Etude et de Gestion

- Contribue à l'essor économique de la région en accueillant et en aidant pratiquement les entreprises dans leur installation;
- Développe des infrastructures d'accueil et de services;
- Assure l'aménagement du territoire et de la gestion des énergies.

► Une équipe de conseillers

est à la disposition des entreprises pour les aider dans la création de nouvelles activités et pour les accompagner dans leur programme de développement.

Ils vous proposent :

- Une guidance et des conseils en matière d'implantation;
- Un relais auprès des différents acteurs socio-économiques;
- Un appui auprès des institutions et des services publics;
- Un accompagnement dans le montage de projets.

► Des infrastructures d'accueil et de services

- 23 parcs d'activités économiques d'une superficie totale de 770 ha et abritant plus de 400 entreprises;
- Des centres d'affaires et de services;
- Des centres de formation;
- Des halls industriels;
- Des laboratoires.

INTERCOMMUNALE D'ETUDE ET DE GESTION

Rue de la Solidarité, 80 | 7700 Mouscron - Belgique

Tél. +32(0)56.85.24.00 | Fax : +32(0)56.85.24.01

E-mail : info@ieg.be



Programme Interreg

INTERREG III est l'initiative communautaire du Fonds Européen de Développement Régional (FEDER) en faveur de la coopération entre régions de l'Union européenne pour la période 2000-2006.

L'objectif du programme INTERREG est de renforcer la cohésion économique et sociale dans l'Union européenne en promouvant la coopération transfrontalière, transnationale et interrégionale ainsi que le développement équilibré du territoire. Le projet Ctdic fait partie du volet « coopération transfrontalière » qui vise à développer des centres économiques et sociaux transfrontaliers en mettant en œuvre des stratégies communes de développement.

Le projet Ctdic s'inscrit dans le Programme France-Wallonie-Flandre qui couvre principalement :

- les départements du Nord, de l'Aisne et des Ardennes en France;
- les provinces du Hainaut, de Namur et partiellement du Luxembourg en Wallonie;
- les provinces de Flandre occidentale (à l'exception de l'arrondissement de Bruges) et partiellement de Flandre orientale en Flandre.

Cette zone constitue un espace transfrontalier à cheval sur la France et la Belgique. Située au cœur de l'Europe, cette région transfrontalière compte plus de 9 millions d'habitants et représente une superficie de plus de 50.000 km².

La mise en œuvre du Programme INTERREG III France-Wallonie-Flandre s'articule autour d'une structure unique de gestion, dénommée "Autorité de gestion".

La Région wallonne a été désignée par les partenaires du Programme pour assurer cette fonction.

Vous pouvez la contacter à l'adresse suivante :

AUTORITÉ DE GESTION DU PROGRAMME INTERREG III FRANCE-WALLONIE-FLANDRE

Ministère de la Région wallonne
Espace international Wallonie-Bruxelles
Direction générale des Relations extérieures

Place Saintelette, 2 | 1080 BRUXELLES - Belgique
Tél. +32(0)2.421.82.11 | Fax : +32(0)2.421.87.87
E-mail : dri.dgre@mrw.wallonie.be | www.interreg-fwf.org



Secteur agroalimentaire

- >De agro-alimentaire sector
- >Food processing sector



L'industrie agroalimentaire en métropole lilloise

>De agro-alimentaire sector
>Food processing sector

Etat des lieux et évolution depuis 1982

① Le secteur agroalimentaire dans la circonscription lilloise

En 2001, l'industrie agroalimentaire compte 186 établissements (soit 4% de l'industrie locale) dont 91% ont moins de 100 salariés et 39% ont moins de 10 salariés. Cette industrie se caractérise par conséquent par un tissu de petits établissements. Depuis 1982, cette activité a été marquée par la disparition de 57 établissements (48 de moins de 50 salariés et 2 de plus de 500 salariés).

Parmi les plus grands établissements de la métropole, nous pouvons citer (effectifs sur place) :

- Jean Caby, Saint-André (préparation industrielle de produits à base de viande, 657 salariés)
- Cerestar France, Haubourdin (fabrication de produits amylicés, 550 salariés)
- Lamy Lutti, Bondues (chocolaterie, confiserie, entre 500 et 999 salariés)
- Bonduelle, Villeneuve-d'Ascq (transformation et conservation de légumes, 368 salariés)

② Les principales branches d'activité



Activité	Nombre d'établissements ▼	Part relative ▼
Boulangerie, pâtisserie	66	35,7
Fabrication de produits alimentaires divers	46	24,8
Fabrication de conserves	24	13,0
Travail du grain	18	9,7
Fabrication de boissons et alcools	15	8,1
Industrie de la viande	12	6,5
Autres	5	2,2

(Source : fichier économique de la CCI de Lille Métropole en janvier 2002)

③ Les effectifs

Evolution des effectifs de 1992 à 2001 :

1992	↗ 12 061	1997	↗ 11 299
1993	↗ 11 837	1998	↗ 10 873
1994	↗ 12 388	1999	↗ 10 779
1995	↗ 12 251	2000	↗ 10 947
1996	↗ 11 998	2001	↗ 10 845

>De agro-alimentaire sector

In 2001 telde de agroalimentaire sector 186 bedrijven (wat overeenstemt met 4% van de lokale nijverheid), waarvan 91% minder dan 100 werknemers in dienst had en 39% minder dan 10 werknemers.

Deze sector kenmerkt zich dan ook door een weefsel van kleine organisaties.

Sinds 1982 kende de activiteit 57 bedrijfs-sluitingen (48 ondernemingen met minder dan 50 werknemers en 2 met meer dan 500 werknemers).

>Food processing sector

In 2001, the agro-food industry counted 186 businesses (that is 4% of local industry) of which 91% had less than 100 employees and 39% had less than 10 employees.

The industry is characterized by a network of small businesses.

Since 1982, the sector has lost 57 businesses (48 with less than 50 employees, 2 with more than 500 employees).

En 2001, cette industrie emploie 10 845 personnes (soit 9,8% des effectifs employés en industrie) alors qu'en 1992, on dénombrait 12 061 salariés dans les bassins d'emploi de Lille et de Roubaix-Tourcoing-Vallée de la Lys (soit une perte de 1 216 emplois).

La baisse des effectifs est plus prononcée sur la métropole que sur l'ensemble de la France (où les effectifs sont assez stables).

④ Les formations dans le Nord/Pas-de-Calais

On trouve, dans le Nord/Pas-de-Calais, des formations de tous niveaux pour cette activité. Par exemple :

Formations secondaires

- 1 Baccalauréat professionnel bio-industries de transformation.

Formations supérieures

- Bac + 5 et plus :
2 DESS, 1 diplôme de recherche et technologie, 1 diplôme d'ingénieur, 1 diplôme d'école spécialisée.
- Bac + 3 et 4 :
2 licences professionnelles, 1 formation technico-commerciale en biotechnologie et agroalimentaire.
- Bac + 2 :
1 brevet de technicien supérieur.

⑤ Les tendances

Tendances générales

L'industrie agroalimentaire sur la métropole constitue le 4^{ème} pole français. Le contexte général est celui de la restructuration importante d'entreprises, à tous les niveaux et dans tous les métiers, conduisant à la constitution de groupes et de marques internationaux ; le rachat progressif par les groupes entraînant la perte progressive du pouvoir de décision.

Cette industrie connaît de profondes mutations, liées en particulier à la baisse des coûts due au poids croissant pris par la grande distribution, à l'évolution des réglementations sur l'hygiène et l'environnement, aux nouvelles habitudes de consommation.

Les petites structures positionnées sur des niches très réactives et répondant aux attentes du consommateur sont les grandes gagnantes de cette industrie.



>Trends

De agroalimentaire sector van de grootstad is de 4^e grootste van Frankrijk. Als gevolg van de algemene context vinden er ingrijpende herstructureringen plaats in de bedrijven en dit op alle niveaus en in alle beroepen, waardoor er internationale groepen en merken worden gevormd.

De grote winnaars van deze sector zijn de kleine organisaties die zich op dynamische nichemarkten positioneren en die inspelen op de behoeften van de klant.

>Tendencies

The agro-food industry within the metropolitan area, is the 4th largest pole in France.

The general tendency is toward important business restructuring, at all levels and in all sectors, leading to the creation of international groups and brands.

Small structures are the industry's big winners since they provide high reactivity and correspond to customer expectations.



Bilans et perspectives

Pour les entreprises ayant répondu à l'enquête de conjoncture de la CCI Nord/Pas-de-Calais, les facteurs favorables au développement sont l'identification forte à la région et le marché du légume en hausse.

En ce qui concerne les influences extérieures défavorables, nous pouvons citer la concurrence avec les pays de l'est, les conséquences des 35 heures sur les coûts de production, les médias ayant relayé les crises alimentaires (vache folle, listeria,...), les conditions météorologiques...

Les priorités d'investissement sont liées à l'amélioration de la productivité, de l'hygiène, de la sécurité et la prise en compte des contraintes environnementales.

Evolution du nombre d'établissement selon leur taille de 1982 à 2001

année	0	1 à 10	11 à 19	20 à 49	50 à 99	100 à 199	200 à 499	500 et plus	Total Ets.
1982	34	87	39	40	22	8	8	5	243
1987	50	90	40	34	24	8	8	4	258
1992	49	74	39	34	22	10	8	4	240
1995	38	66	25	25	19	10	8	4	195
1997	33	75	26	26	19	9	8	4	200
2000	33	74	23	21	19	5	8	3	186
2001	31	72	25	24	18	5	8	3	186

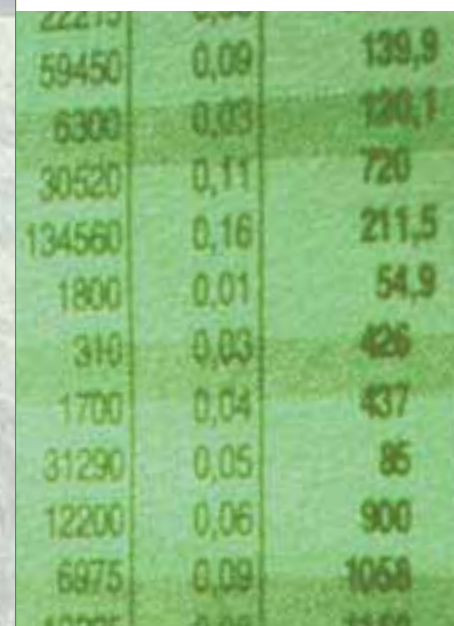
Source : étude l'Avenir Industriel de Lille Métropole réalisée par la CCI de Lille Métropole.

>Balans en vooruitzichten

De investeringsprioriteiten houden verband met productiviteitsverbetering, hygiëne, veiligheid en het naleven van milieunormen.

>Assessment en prospects

Production improvement, hygiene, safety and environmental constraints are key investment priorities.



59450	0,09	139,9
6300	0,03	120,1
30520	0,11	720
134560	0,16	211,5
1800	0,01	54,9
310	0,03	426
1700	0,04	437
31290	0,05	86
12200	0,06	900
6975	0,09	1068

L'industrie agroalimentaire en Hainaut Occidental

>De agro-alimentaire sector
>Food processing sector

Le Hainaut Occidental... Terre d'excellence de l'agroalimentaire

Si l'on examine les statistiques et les données recensées par le Comité Subrégional de l'Emploi et de la Formation, Agro-Food Valley, la FEVIA (Fédération de l'Industrie Agroalimentaire belge) et l'Observatoire Économique Régional de la CCIHO (Chambre de Commerce et d'Industrie du Hainaut Occidental), on ne peut nier le caractère intrinsèquement rural du Hainaut Occidental.

Ainsi par exemple, près de 70% des terres du Hainaut Occidental sont réservées à un usage agricole; une agriculture diversifiée et respectueuse de l'environnement, avec prédominance d'exploitations familiales mixtes produisant du lait et de la viande (Blanc Bleu Belge, porc, volailles...) ainsi que les principales cultures fourragères et industrielles (céréales, betterave sucrière, pomme de terre, chicorée et lin). Cela représente de nos jours quelque 1.010 exploitations agricoles pratiquant les grandes cultures et l'élevage.

**Le Hainaut Occidental agricole,
c'est 70% des terres et plus de 1.100 exploitations**

(Source : Agro-food Valley)

D'autre part, de très nombreuses entreprises agroalimentaires sont implantées sur tout le territoire. Les filières lait, viande, sucre, pomme de terre, céréales sont particulièrement développées ainsi que le secteur des agro-fournitures.

>De agro-alimentaire sector

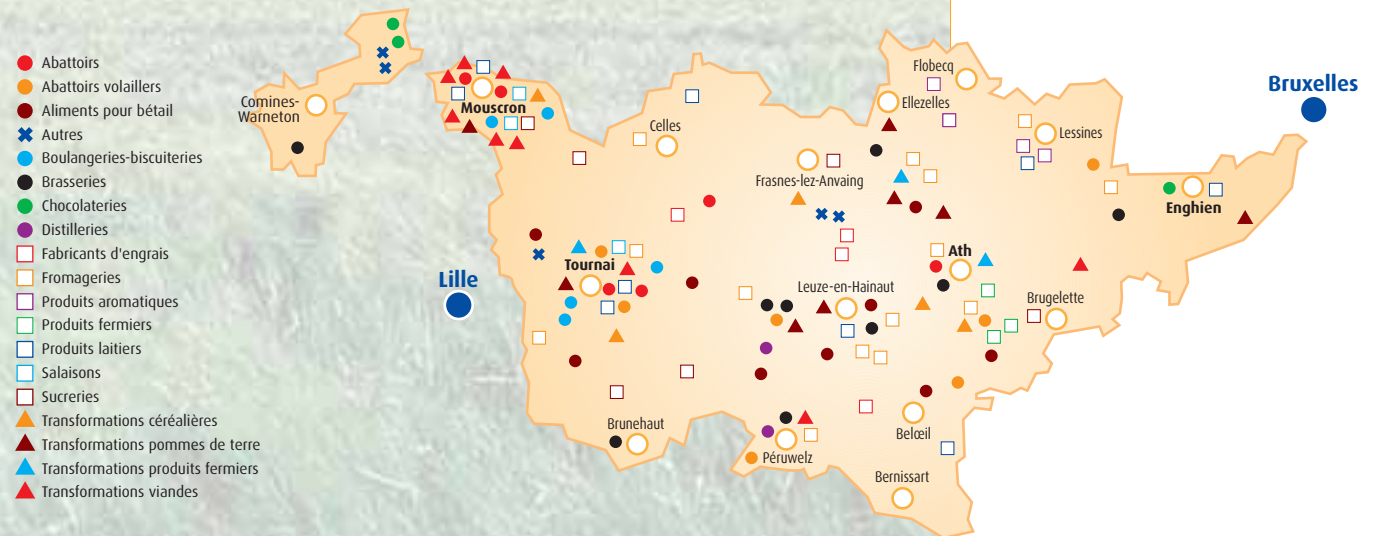
De landbouw in West-Henegouwen dat betekent 70% van de gronden en meer dan 1.100 uitbaters.

De agro-alimentaire sector in West-Henegouwen, goed voor een omzetcijfer van 500 miljoen € en bijna 3.000 tewerkgestelde personen.

>Food processing sector

Agricultural Western Hainaut, 70% of the land and more than 1.100 farms.

Food processing industry in Western Hainaut, more than 500 million € in turnover and close to 3.000 employed.



Pour la Wallonie, le chiffre d'affaires de l'agroalimentaire est de 5 milliards 200 millions d'€, avec près de 20.000 personnes occupées. Pour le Hainaut Occidental, le chiffre d'affaires global est estimé à plus de 500 millions d'€ (10% du C.A. wallon) avec près de 3.000 personnes occupées, salariés et indépendants, et une valeur ajoutée dépassant les 75 millions d'€. L'agroalimentaire est un secteur industriel qui se situe en tête du hit-parade économique du Hainaut Occidental.

L'agroalimentaire en Hainaut Occidental : plus de 500 millions d'€ de chiffre d'affaires et près de 3.000 personnes occupées

(Source : Observatoire Économique Régional de la CCIHO)

Une agriculture et une filière agroalimentaire que l'on peut légitimement qualifier de raisonnables et raisonnées, donc saines et à visage humain...

Dans le cadre de cette verte vallée idéalement située entre Lille, la Métropole du Nord et Bruxelles, capitale de l'Europe, les efforts se multiplient pour préserver, et mieux encore, développer cet équilibre.

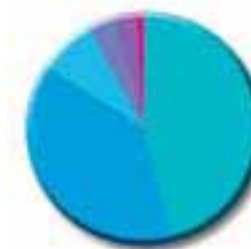
Si, poursuivant notre état des lieux, on investit plus loin dans la branche, on constate que celle-ci épanouit ses rameaux à foison, avec des PME souvent artisanales dans les domaines de la biscuiterie, boulangerie et pâtisserie, fromagerie, brasserie, confiserie, chocolaterie... Sans oublier l'industrie de la viande avec notamment une filière de production et de commercialisation de produits labellisés...

Autres atouts : les parcs d'activités économiques du Hainaut Occidental qui grouillent d'entreprises de toutes tailles...

Statistiquement, ce secteur représente 15% du tissu social. Il est constitué prioritairement de très petites entreprises : 45% des établissements recensés n'occupent pas de salariés et 37% en ont moins de 5. Une tendance qui se confirme sur tout le sol wallon, puisque plus de 80% de l'agroalimentaire wallon est constitué d'entreprises de moins de 10 personnes.

Répartition du secteur agroalimentaire en Hainaut Occidental selon la taille des entreprises

Salariés	Entreprises	Salariés totaux
0	187	
1 à 4	156	370
5 à 9	33	202
10 à 19	18	299
20 à 49	13	463
50 à 99	5	467
100 à 199	2	266
200 à 499	1	349
Total	415	2416



Salariés	
0	- 46%
1 à 4	- 38%
5 à 9	- 8%
10 à 19	- 4%
20 à 49	- 3%
50 à 99	- 1%
100 à 199	- 0%
200 à 499	- 0%

En Hainaut Occidental, 70% des entreprises de l'agroalimentaire sont exploitées en personne physique, 13% seulement en S.P.R.L. et 11% en S.A.
61% des entreprises ont un caractère artisanal : cela va du boulanger au fromager.
17% des entreprises sont actives dans la filière de la transformation de la viande.

Les 22% restants sont constitués d'entreprises de plus grande taille et d'activités hétérogènes : industries du sucre ou de la pomme de terre, biscuiteries, brasseries, boulangeries industrielles, mais occupent cependant 75% de l'emploi salarié du secteur.

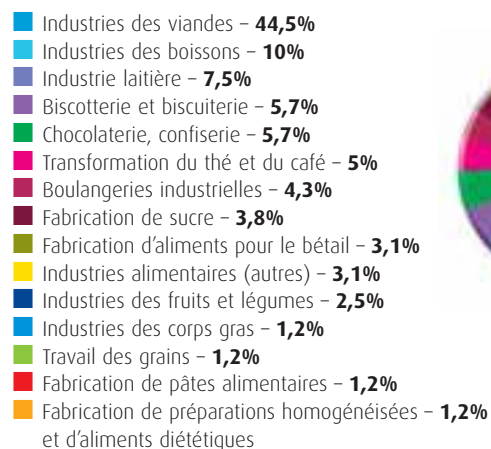
N'oublions pas d'autres « spécialités locales » en amont du secteur, comme la fabrication de semences certifiées ou d'engrais...

Citons encore de nouveaux créneaux dans lesquels des entreprises de notre région sont des précurseurs ou se sont hissés parmi les leaders mondiaux de leur secteur d'activité. Ce sont notamment le créneau des ingrédients alimentaires, comme la production d'édulcorant dont l'inuline sucrante ainsi que le fructose à partir de la chicorée mais ce sont aussi les amidons, les protéines, les fibres alimentaires au départ des pois protéagineux et également la production d'acide lactique, ou d'arômes ou d'huiles essentielles alimentaires.

C'est enfin le créneau des nouvelles matières biodégradables au départ d'éléments issus de l'agriculture, telle l'huile de lin.

Les différentes activités du secteur agroalimentaire

Industries des viandes	71
Industries des boissons	16
Industries laitières	12
Biscotteries et biscuiteries	9
Chocolateries, confiseries	9
Transformation du thé et du café	8
Boulangeries industrielles	7
Fabrication de sucre	6
Fabrication d'aliments pour le bétail	5
Industries alimentaires (autres)	5
Industries des fruits et légumes	4
Industries des corps gras	2
Travail des grains	2
Fabrication de pâtes alimentaires	2
Fabrication de préparations homogénéisées et d'aliments diététiques	2
Total	160



Le Hainaut Occidental, un savoir - « vert »

Enfin, le Hainaut Occidental, c'est aussi de la matière grise, des services et infrastructures d'accueil comme le CARAH (Centre Agronomique de Recherches Appliquées du Hainaut), l'important pôle de formation de gradués et d'ingénieurs au niveau des Hautes Ecoles, le Pôle d'excellence en recherche agro-industrielle d'Agro-food Valley, le Centre Régional de Valorisation de l'Agroalimentaire (CERVA) dont le MIM (Marché International Mouscronnois) et le SHA (Service d'Hygiène Alimentaire) ainsi que du centre de recherche Celabor... des atouts qui offrent de formidables débouchés à tout ce savoir- « vert »...

Index

>Index

>Index



Les entreprises

- **Belgaufre** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Biscuiterie Eugène Blond** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Bonduelle** ■ Légumes
- **Boulangerie Paul** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Brasserie à Vapeur** ■ Brasserie
- **Brasserie Artisanale Moulin d'Ascq** ■ Brasserie
- **Brasserie Caulier** ■ Brasserie
- **Brasserie de Brunehaut** ■ Brasserie
- **Brasserie de Silly** ■ Brasserie
- **Brasserie des Géants** ■ Brasserie
- **Brasserie Dubuisson** ■ Brasserie
- **Brasserie Dupont** ■ Brasserie
- **Brasserie Ellezelloise** ■ Brasserie
- **Brumos** ■ Poisson
- **Caf'Equip** ■ Café et chicorée
- **Cafés Japa** ■ Café et chicorée
- **Chocmod** ■ Chocolat, confiserie et miel
- **Comptoir Gourmand** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Coprosain** ■ Ingrédients alimentaires
- **Cosucra** ■ Ingrédients alimentaires
- **Croc'in** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Debaenst** ■ Viande et charcuterie
- **Deleye Products** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Délices de Comines** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Derobertmasure** ■ Chocolat, confiserie et miel
- **Desobry** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Devagel** ■ Congélation
- **Devameat** ■ Viande et charcuterie
- **Devas** ■ Chocolat, confiserie et miel
- **Distillerie Claeysens** ■ Boissons
- **Distillerie Gervin** ■ Boissons
- **Duca Salaisons** ■ Viande et charcuterie
- **Européenne de Confiserie** ■ Chocolat, confiserie et miel
- **Ferme de la Gontière** ■ Légumes
- **Fichaux Industries** ■ Café et chicorée
- **Flandrex** ■ Viande et charcuterie
- **Fruité Fûté** ■ Boissons
- **Galactic** ■ Ingrédients alimentaires
- **Godet France** ■ Semences et graines
- **Goemaere** ■ Viande et charcuterie
- **Graines Bocquet** ■ Semences et graines
- **Gramybel** ■ Légumes
- **Groupe Lesaffre** ■ Ingrédients alimentaires
- **Isera & Scaldis Sugar** ■ Ingrédients alimentaires
- **Italo Suisse** ■ Chocolat, confiserie et miel
- **Jacquy Cange** ■ Fromage
- **Kalys** ■ Ingrédients alimentaires
- **Kerry Ingrédients** ■ Ingrédients alimentaires
- **La Ferme aux Abeilles** ■ Chocolat, confiserie et miel
- **Lambin-Pollet** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Le Cellier Saint-Pierre** ■ Boissons
- **Le Lion d'Or** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Le Petit Fouleng** ■ Fromage
- **Leroux** ■ Café et chicorée
- **Les Gourmandises de Campagnac** ■ Viande et charcuterie
- **Lesage** ■ Viande et charcuterie
- **Lietaer** ■ Viande et charcuterie
- **Lotus Bakeries** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Lutosa** ■ Légumes
- **Maison Léger** ■ Chocolat, confiserie et miel
- **Marquette** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Mydibel** ■ Légumes
- **Nanuk** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Nougat des Lys** ■ Chocolat, confiserie et miel
- **OCG CACAO Belgium** ■ Chocolat, confiserie et miel
- **P. Dumortier** ■ Huiles et condiments
- **Pastrilux** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Raffinerie Tirlemontoise** ■ Ingrédients alimentaires
- **Rillettes de l'Ermitage** ■ Viande et charcuterie
- **Roger & Roger** ■ Légumes
- **Sotecna** ■ Ingrédients alimentaires
- **Stockhabo** ■ Congélation
- **Storme** ■ Café et chicorée
- **Thalassa Cuisine** ■ Poisson
- **Thomaere** ■ Viande et charcuterie
- **Vandemoortele** ■ Panification, biscuits et pâtisserie
- **Veloutés du Nord** ■ Légumes
- **Verquin Confiseur** ■ Chocolat, confiserie et miel
- **Vitafish** ■ Poisson
- **Volailles Damien** ■ Viande et charcuterie

Les entreprises agroalimentaires du **Hainaut Occidental** et de **Lille Métropole**

>De agro-alimentaire ondernemingen van de West-Henegouwen en Rijsel Metropool

>The food processing businesses in the Western Hainaut and Lille Metropolis

Boissons

- 1 Distillerie Clayessens
- 2 Gervin
- 3 Fruité Fûté
- 4 Le Cellier Saint-Pierre

Brasseries

- 5 Brasserie à Vapeur
- 6 Brasserie Caulier
- 7 Brasserie de Brunehaut
- 8 Brasserie de Silly
- 9 Brasserie des Géants
- 10 Brasserie Dubuisson
- 11 Brasserie Dupont
- 12 Brasserie Ellezelloise
- 13 Brasserie Moulin d'Ascq

Café et chicorée

- 14 Caf'équip
- 15 Cafés Japa
- 16 Fichaux
- 17 Leroux
- 18 Storme

Chocolat, confiserie et miel

- 19 Chocmod
- 20 Derobertmasure

- 21 Devas
- 22 Européenne de Confiserie
- 23 Ferme aux abeilles
- 24 Italo-Suisse
- 25 Maison Léger
- 26 Nougat des Lys
- 27 OCG Cacao
- 28 Verquin Confiseur

Congélation

- 29 Devagel
- 30 Stockhabo

Fromages

- 31 Jacquy Cange
- 32 Le Petit Fouleng

Huiles et condiments

- 33 P. Dumortier

Ingrédients alimentaires

- 34 Coprosain
- 35 Cosucra
- 36 Groupe Lesaffre
- 37 Galactic
- 38 Isera & Scaldis Sugar
- 39 Kalys

- 40 Kerry ingrédients
- 41 Raffinerie Tirlmontoise
- 42 Sotecna

Légumes

- 43 Bonduelle
- 44 Ferme de la Gontière
- 45 Gramybel
- 46 Lutosa
- 47 Mydibel
- 48 Roger & Roger
- 49 Veloutés du Nord

Panification, biscuits et pâtisserie

- 50 Belgaufre
- 51 Biscuiterie Eugène Blond
- 52 Boulangerie Paul
- 53 Comptoir Gourmand
- 54 Croc'in
- 55 Deleye Products
- 56 Délices de Comines
- 57 Desobry
- 58 Lambin-Pollet
- 59 Le Lion d'Or
- 60 Lotus Bakeries
- 61 Marquette
- 62 Nanuk

- 63 Pastrilux
- 64 Vandemoortele

Poissons

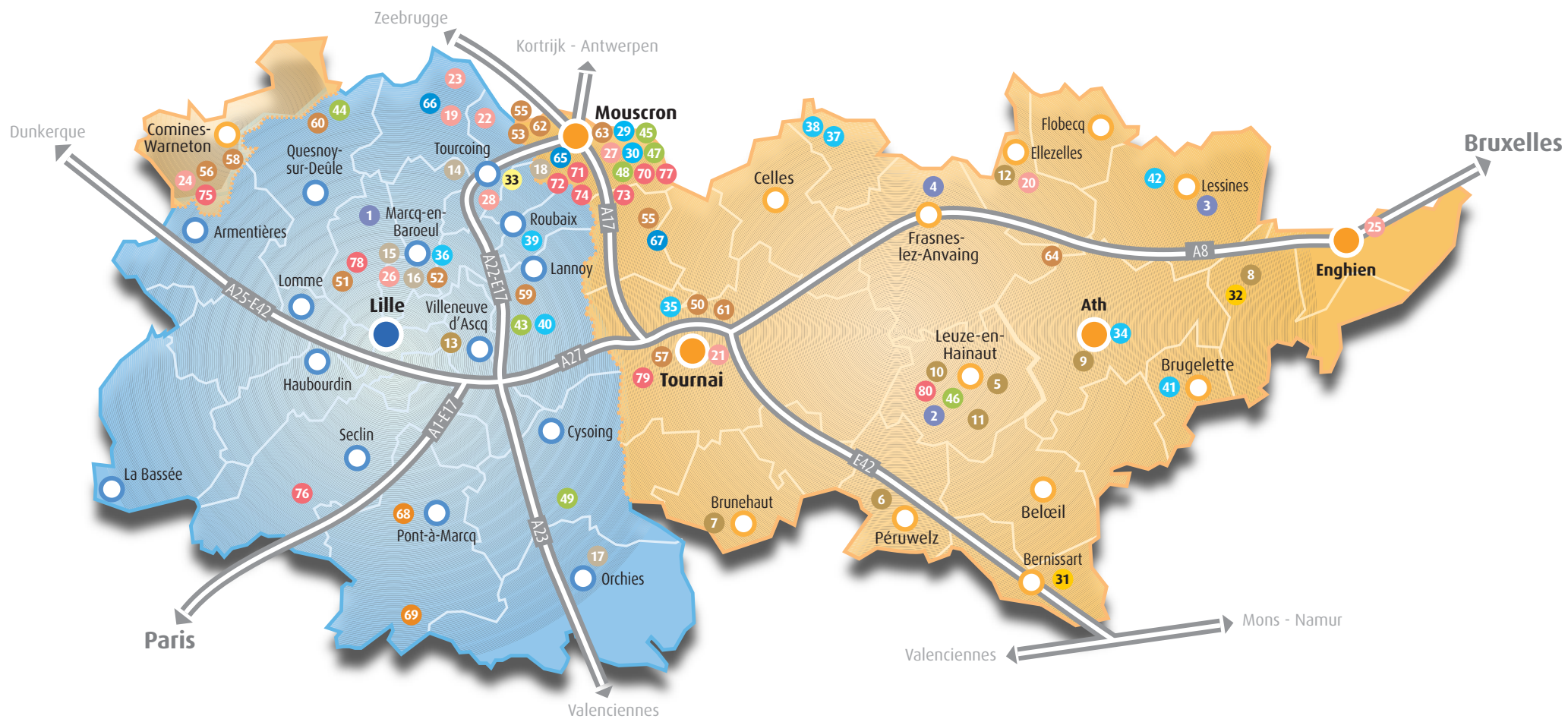
- 65 Brumos
- 66 Thalassa Cuisine
- 67 Vitafish

Semences et graines

- 68 Godet France
- 69 Graines Bocquet

Viandes et charcuterie

- 70 Debaenst
- 71 Devameat
- 72 Duca Salaisons
- 73 Flandrex
- 74 Goemaere
- 75 Les Gourmandises de Campagnac
- 76 Lesage
- 77 Lietar
- 78 Rillettes de l'Ermitage
- 79 Thomaere
- 80 Volailles Damien





Index

Les organismes

Organismes français :

- **USTL** - Laboratoire de Physiologie de la Différenciation Végétale
- **Adrianor**
- **AFSSA** - Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments
- **Certia Interface**
- **CEVPM** - Centre d'Expérimentation et de Valorisation des Produits de la Mer
- **Comité de promotion Nord-Pas de Calais**
- **DGCCRF** - Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
- **Eurasanté**
- **Groupement de qualité Nord-Pas de Calais**
- **IAAL Polytech'Lille**
- **INRACQ**
- **Institut Pasteur - SERMHA**
- **ISA** - Institut Supérieur d'Agriculture, Agroalimentaire et Environnement de Lille
- **IUT A**
- **P.I.A** - Pôle des Industries Alimentaires
- **Site portail Nord-Pas de Calais**

Organismes belges :

- **Abattoir communal d'Ath**
- **CARAH**
- **Celabor**
- **CERVA**
- **Agroval**
- **HEPCUT**
- **HEPHO**
- **Hocinvest**
- **LME** - La Maison de l'Entreprise
- **MIM** - Marché International Mouscronnois
- **NATISS**
- **SHA** - Service d'Hygiène Alimentaire
- **Centre de Compétence des Secteurs Verts**
- **AFSCA** - Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
- **Agro-Food Valley - le projet de région**

Boissons


- >Dranken
- >Drinks





> Distillerie de Genièvre classée monument historique
Jeneverstokerij geklasseerd als historisch monument
Genever Distillery historical monument

Distillerie Claeysens

Wambrechies 

Nombre de personnes employées

15 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : Belgique, Pays-Bas.

Famille de produits

Genièvres classiques et pur malt,
Genièvre Vieux Malt, Whisky Single Malt de
Wambrechies, apéritifs au Genièvre.

*Production depuis 1817. Genièvre de Loos
depuis 2000.*

*La distillerie Claeysens est une filiale des
Grandes Distilleries de Charleroi (Belgique).*



Distillerie Claeysens

www.wambrechies.com



Historique

Créée en 1817, la Distillerie Claeysens à Wambrechies est l'une des deux dernières genièvreries en France. Après son rachat par le groupe des Grandes Distilleries de Charleroi en 1998, la Distillerie est classée Monument Historique en 1999 pour ses bâtiments et son processus de production. Un plan d'investissement a été établi pour restaurer la Distillerie telle qu'elle était à l'époque.

Activité - Savoir-faire

Avec un processus de production identique depuis 150 ans, la Distillerie Claeysens perpétue la tradition séculaire de fabrication du Genièvre. Ouverte toute l'année, la Distillerie accueille plus de 15000 visiteurs par an, qui ressortent de la visite guidée émerveillés par l'ingéniosité des techniques artisanales de production du Genièvre et du Vieux Malt vieilli 5 ans en fûts de chêne.

Développement

Au début des années 1990, la Distillerie Claeysens diversifie sa production en créant un Genièvre Vieux Malt, qui vieillit dans la cave de la distillerie. Des gammes d'apéritifs aux fruits et au Genièvre, de bière au Genièvre et d'Advocaat (liqueur à base d'œuf et de genièvre classique) sont aussi créées. En 1998 un service de visites guidées voit le jour pour accueillir les visiteurs.



DISTILLERIE CLAEYSSENS

Pol Depasse, PDG

1 rue de la Distillerie - BP16 | 59118 Wambrechies - France

Tél. +33(0)320.14.91.91 | Fax : +33(0)320.14.91.98

E-mail : info@wambrechies.com | www.wambrechies.com





> Fabrication d'apéritifs et de liqueurs
Fabricatie van aperitieven en likeuren
Making of aperitifs and liqueurs

Distillerie Gervin

Baugnies 



Nombre de personnes employées

3 personnes.

Exportation

PAYS : France.

Famille de produits

Apéritifs, liqueurs.

member of



Distillerie Gervin



Historique

En 1997 nous avons racheté la très ancienne fabrique de liqueurs Dendal de La Louvière où nous avons trouvé deux recueils de recettes datant de 1903 et 1927, période où la qualité était presque une religion.

Et depuis nous réalisons des apéritifs et liqueurs à l'ancienne avec quelques adaptations pour respecter les goûts actuels des consommateurs. Nous sommes fiers de dire que nous avons recréé les meilleures choses dans l'esprit d'autrefois en n'utilisant que des produits de première qualité et tout en respectant la tradition.

Activité - Savoir-faire

Apéritifs : Paradis du Hainaut (fraise-framboise-cassis), Philtre des sorcières (plantes), Nectar du Gille (orange), Guidailleur 19° (thé citron au genièvre : glacé à l'apéritif, chaud en digestif), Guignolet Kirsch 18°, Genièvre aux fruits 22°, Amer Gervin « Spécial Bière » 21° (4cl dans 25cl bière blonde - blanche ou brune), Amer Gervin 35°, se boit pur ou en long drink.

Liqueurs : Liqueur d'Angélique « Tante Lucienne » (ancienne recette familiale), Elixir des Bénédictins 40° (plantes), Genièvre « Père Picol » 38°, Liqueur de Noisettes 30°, Eau de vie de prune 40°, Eau de Pierwez 40° (alcool blanc sec au citron vert), Cognorange 40°, Poiregnac 40°, etc.

Développement

La distillerie Gervin recherche des importateurs, à l'échelle européenne dans un premier temps afin d'assurer la distribution de ses produits à l'étranger.

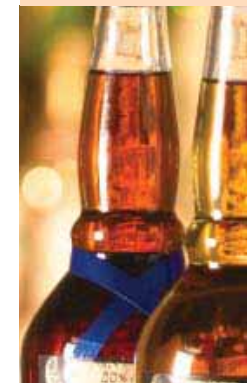
DISTILLERIE GERVIN

Vincent Stievenart, service commercial

Rue de Mortagne, 80 | 7604 Baugnies - Belgique

Tél. +32(0)69.66.30.18 | Fax : +32(0)69.67.04.40

E-mail : v.stievenart@advalvas.be





> Production de fruits et jus dérivés
Productie van fruit en fruitsappen
Production of fruits and juices by-products

Fruités Fûtes

Papignies



Nombre de personnes employées

4 personnes.

Famille de produits

Mélange de fruits indigènes sur base de pommes, mélange pomme + poire, pomme + cerise, pomme + cassis, pomme + framboise, pomme + rhubarbe, ...

member of



Fruité Fûté



Historique

Le verger a été créé en 1963 par M. Fontaine, père. Il est implanté sur une petite surface de 3 hectares.

Activité - Savoir-faire

Sa particularité se configure à travers un sol multicouche constitué de limon, argile et porphyre, ainsi que d'un assortiment de 35 variétés de pommes et 10 variétés de poires.

Depuis 1999 s'est ajoutée une section production de jus de fruits à base de pommes.

Ensuite l'élaboration d'une boisson alcoolisée « Pom de Pom » pur fruits est venue naturellement compléter la gamme.

Développement

Le futur verra la création d'une boisson pétillante 100% naturelle élaborée en partenariat avec l'ASBL « Agro-food Valley ».



FRUITÉ FÛTÉ

Philippe Fontaine, gérant

Rue Pierre Fontaine, 64 | 7861 Papignies - Belgique

Tél. +32(0)68.33.23.90 | Fax : +32(0)68.33.23.90



Les Fines Saveurs
Du Pays des Collines
Herculine



> **Apéritifs et digestifs aux plantes, confitures**
Aperitieven met planten en confituren
Vegetable aperitifs and jam

Le Cellier Saint-Pierre

Ellezelles 



Nombre de personnes employées

1 personne.

Famille de produits

Apéritifs et digestifs, confitures avec et sans sucre, vins et spiritueux.

Le Cellier Saint-Pierre



Historique

« Lorsque j'étais enfant, ma grand-mère m'emmenait cueillir de la camomille et du souci. De là provient ma passion qui, après avoir été éducatrice puis négociante en vins, s'est lancée dans la production artisanale. Parallèlement aux activités que je mène dans le cadre du Cellier Saint-Pierre, j'ai voulu créer quelque chose plus proche du terroir et des traditions du Pays des Collines, un retour aux sources ».

Activité - Savoir-faire

Les Fines Saveurs du Pays des Collines Herculine produisent des macérations de vins rouge, blanc ou rosé avec des plantes. Apéritifs et digestifs : Montmorency, Herculine, Rosée des Prés, Blé d'Or, Randonneur, Prince d'Orange, Burbant, Ecoubette, Alix'Anne Rose et Violette, La Pulpeuse; 29 confitures artisanales, 9 confitures sans sucre, des produits complémentaires (oignons), des sirops de fruits.

Développement

La visite de l'atelier et la dégustation des produits sont organisées sur rendez-vous pour des groupes ou des particuliers. Il est aussi possible d'intégrer la visite dans le cadre de découvertes touristiques de la région. Le Cellier Saint-Pierre recherche de nouveaux débouchés chez des commerçants et des restaurateurs (pas de quantité minimale exigée - possibilité de dégustations pour vos clients dans votre établissement).



LE CELLIER SAINT-PIERRE

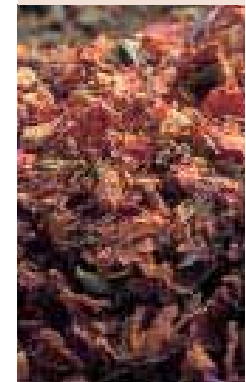
Véronique Mouton-Cambier, responsable

Arbre Saint Pierre, 49 | 7890 Ellezelles – Belgique

Tél. +32(0)68.54.21.45 | Fax : +32(0)68.54.38.02

E-mail : le.cellier.st.pierre@belgacom.net

www.lecellierstpierre.be



Brasseries

- >Brouwerij
- >Brewing





> Brasserie artisanale traditionnelle de production
Ambachtelijke brouwerij met traditionele productie
Traditional small-scale production brewery

Brasserie à Vapeur

Leuze-en-Hainaut 

Nombre de personnes employées

3 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Amérique, Asie, Europe.
- PAYS : Etats-Unis, Canada, Japon, France, Suisse.

Famille de produits

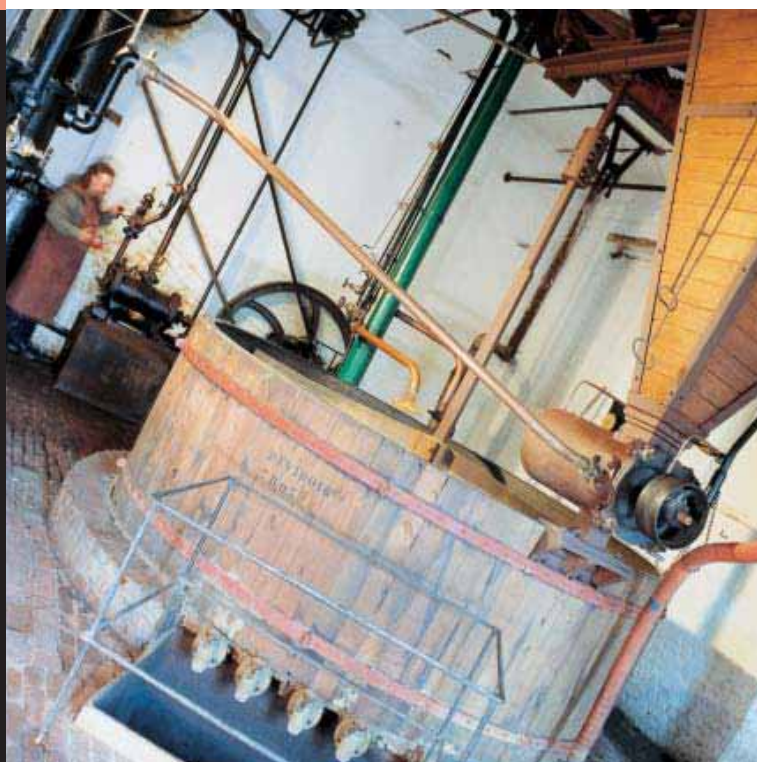
- Bières
- Vinaigre de bière
- Alcool de bière
- Moutarde
- Gelée
- Fromage.

member of

AGRO-FOOD VALLEY



Brasserie à Vapeur



www.vapeur.com



BRASSERIE À VAPEUR

Jean-Louis Dits, propriétaire-brasseur

Rue du Maréchal, 1 | 7904 Leuze-en-Hainaut – Belgique

Tél. +32(0)69.66.20.47 | Fax : +32(0)69.66.71.32

E-mail : brasserie@vapeur.com | www.vapeur.com

Historique

La Brasserie à Vapeur : la dernière du monde.

Création : 1785

Modernisation : 1895. Une machine à vapeur et du matériel moderne de brassage en fonte arrivent. L'atelier du XIX^e travaille toujours...

Activité - Savoir-faire

Bières naturelles de fermentation haute, non filtrées, non pasteurisées; sans additifs chimiques. Refermentées en bouteilles (33 et 75 cl). Capsulées et/ou bouchées.

Très longue conservation en cave.

Nous garantissons avoir fabriqué et conditionné nous-mêmes nos produits.

Saison de Pipaix (1785) : blonde ambrée sèche épicée, 6% vol.

Vapeur Légère : blonde subtilement épicée (vanille, cannelle), 5% vol.

Vapeur en Folie : blonde, 8% vol.

Vapeur cochonne : très ambrée, douce, épicée, 9% vol.

Esprit de Vapeur cochonne : alcool blond cuivré, 40% vol.

Produits dérivés : moutabière, vinabière, gelabière, cochon'nez (fromage),...

(Certains produits sont élaborés en collaboration : Ets Soupart, Fromagerie Cange, Distillerie Lambicool).

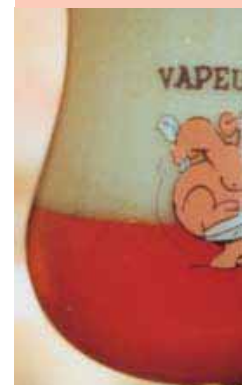
Développement

La Wallonie est terre de brasseries mais ce message n'est sans doute pas encore assez largement diffusé.

Nous désirons défendre les productions régionales et créer de nouveaux produits originaux.

Brassage public : chaque dernier samedi du mois dès 9H.

Visites : chaque dimanche à 11h. (avril-octobre) ou sur rendez-vous.

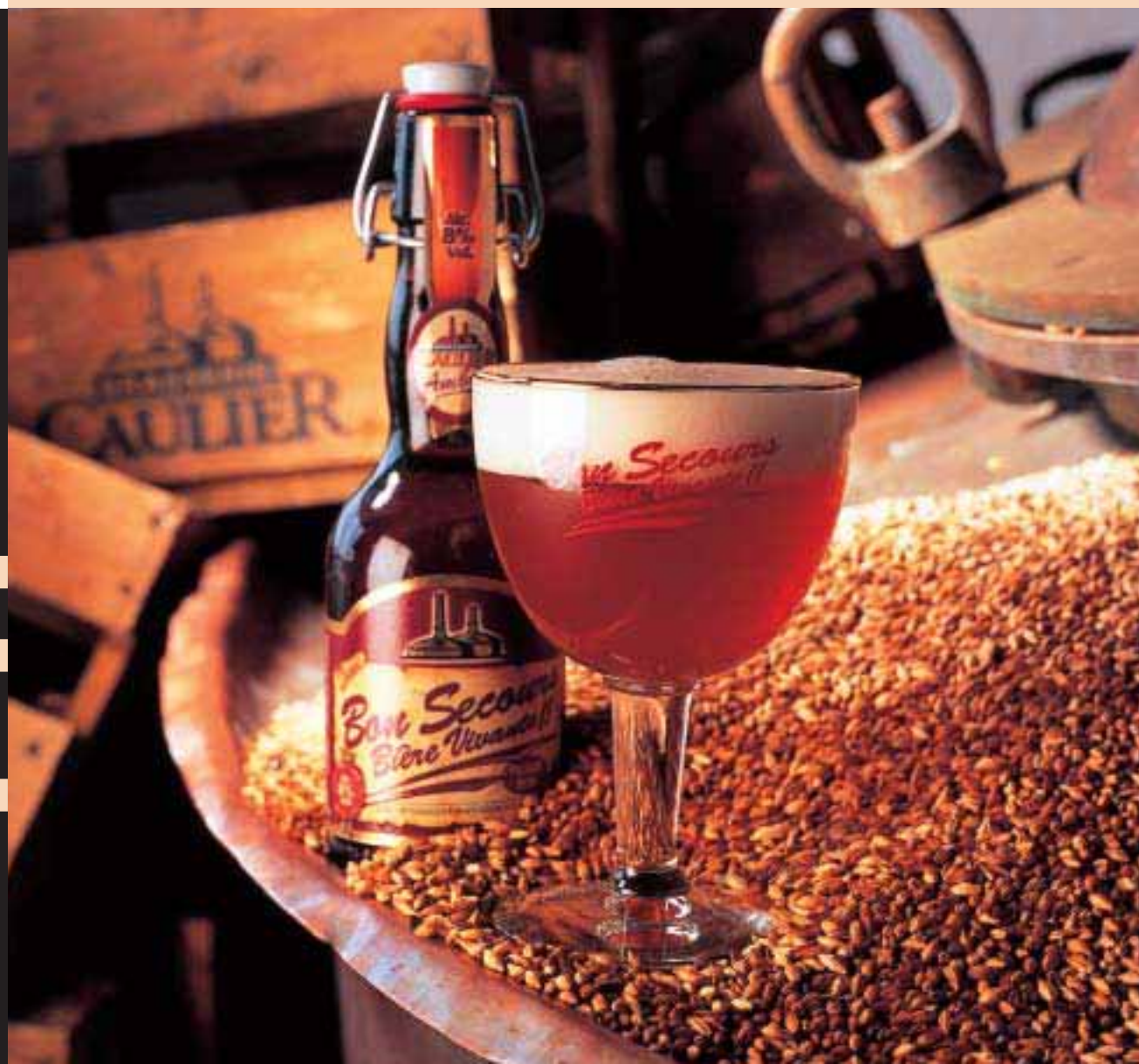




> Brasserie artisanale
Ambachtelijke brouwerij
Small-scale brewing

Brasserie Caulier

Péruwelz 



Nombre de personnes employées

8 personnes.

Exportation

- Continents : Europe, Amérique du Nord.
- PAYS : France, Italie, Espagne, Russie, Etats-Unis, Suisse, Luxembourg.

Famille de produits

Bières artisanales refermentées en bouteille.

member of



Brasserie Caulier



Historique

La famille Caulier est revendeur de bières depuis 1933 mais c'est avec la troisième génération que naquit l'activité de brasserie.

Initialement installés à Bonsecours, le siège d'exploitation et les entrepôts ont été déménagés à Péruwelz.

Activité - Savoir-faire

Voulant faire découvrir aux connaisseurs les saveurs d'autrefois, la brasserie Caulier a opté pour une fabrication à l'ancienne préservant ses bières de filtration, de pasteurisation, d'ajouts biochimiques ou chimiques et de saturation au gaz carbonique. Ainsi, du brassage à la dégustation, nos bières sont toujours naturelles et vivantes.

Développement

En plus de notre gamme habituelle (Bonsecours blonde, ambrée, brune et Blonde de Noël), nous commercialisons depuis peu des bières aux fruits (framboise et myrtilles).

D'abord commercialisées sur la Belgique, nos bières sont maintenant vendues en Europe (France, Espagne, Luxembourg, Pays-Bas, Grande-Bretagne, Allemagne, Russie) et aux Etats-Unis.



BRASSERIE CAULIER

Roger Caulier, administrateur délégué

Rue de Sondeville, 134 | 7600 Péruwelz - Belgique

Tél. +32(0)69.36.26.19 | Fax : +32(0)69.77.39.19

E-mail : b.caulier@swing.be





> Fabrication de bières spéciales et d'abbayes
Fabricatie van abdij- en specialiteitsbieren
Production of special and monastery beers

Brasserie de Brunehaut

Rongy 

Nombre de personnes employées

5 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Amérique du Nord, Asie, Europe.
- PAYS : Japon, Russie, Kazakhstan, France, Italie, Pays-Bas, Espagne.

Famille de produits

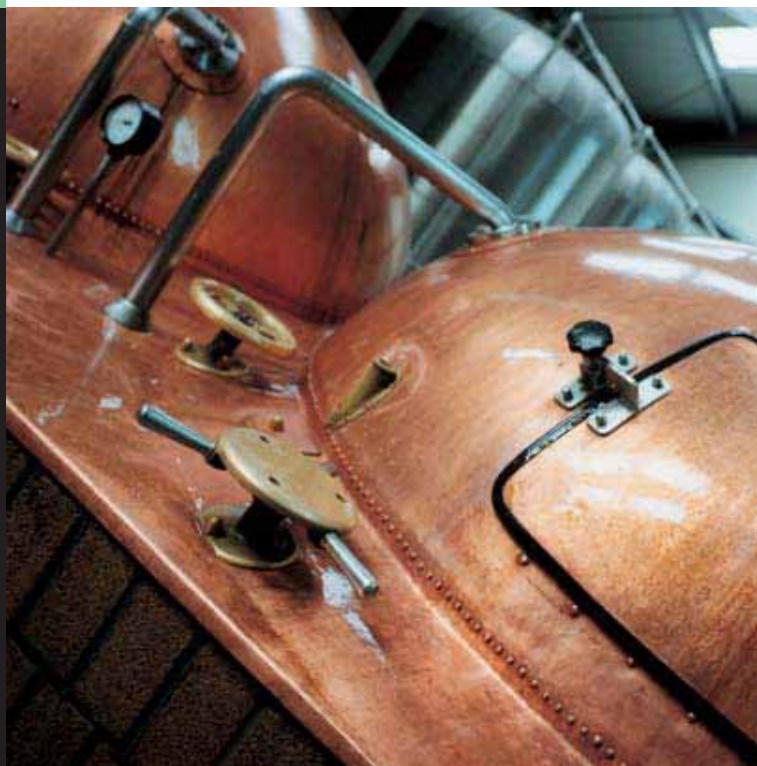
- Bières refermentées en bouteille et fûts
- Bières blanches
- Bières blondes ambrées
- Bières brunes
- Bières biologiques certifiées Ecocert/Belgique.

member of



Brasserie de Brunehaut

www.brunehaut.com



Historique

La Brasserie de Brunehaut est née en 1881. Notre métier est la fabrication de bières de fermentation haute et refermentées en bouteilles ou en fûts dans l'objectif double de modernisme et tradition.

Activité - Savoir-faire

Le modernisme, c'est son outil de travail performant permettant la qualité en respectant les normes HACCP et en offrant sur le marché un produit toujours constant.

La tradition, c'est son mode de fabrication, sa digestibilité exceptionnelle et son entier respect du naturel de ses matières premières (eau de source exempt de nitrates, pas d'ajout de produits chimiques).

Nos marques sont : les bières de Brunehaut, les bières de l'Abbaye de Saint-Martin de Tournai, les bières du Mont Saint Aubert.

Développement

Malgré sa taille, la brasserie s'attache à la recherche et au développement de nouveaux produits et participe activement à des programmes FIRST Hautes Ecoles.



BRASSERIE DE BRUNEHAUT S.A.

Guy Valschaerts, administrateur - ingénieur brasseur

Rue de Panneries, 17 | 7623 Rongy - Belgique

Tél. +32(0)69.34.64.11 | Fax : +32(0)69.34.64.12

E-mail : mcd@brunehaut-brewery.be | www.brunehaut.com





> Brasserie, fabrication de bières spéciales
Brouwerij, fabricatie van specialiteitsbieren
Brewing of special beers

Brasserie de Silly

Silly 

Nombre de personnes employées

15 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Amérique du Nord, Asie.
- PAYS : France, Pays-Bas, Italie, Espagne, Royaume-Uni, Suisse, Etats-Unis, Japon, Australie.

Famille de produits

Silly Pils, Silly Scotch, Double Enghien, Silly Saison, Divine, Super 64, Titje Blanche, Pink Killer, Enghien Noël, Printemps de Silly.

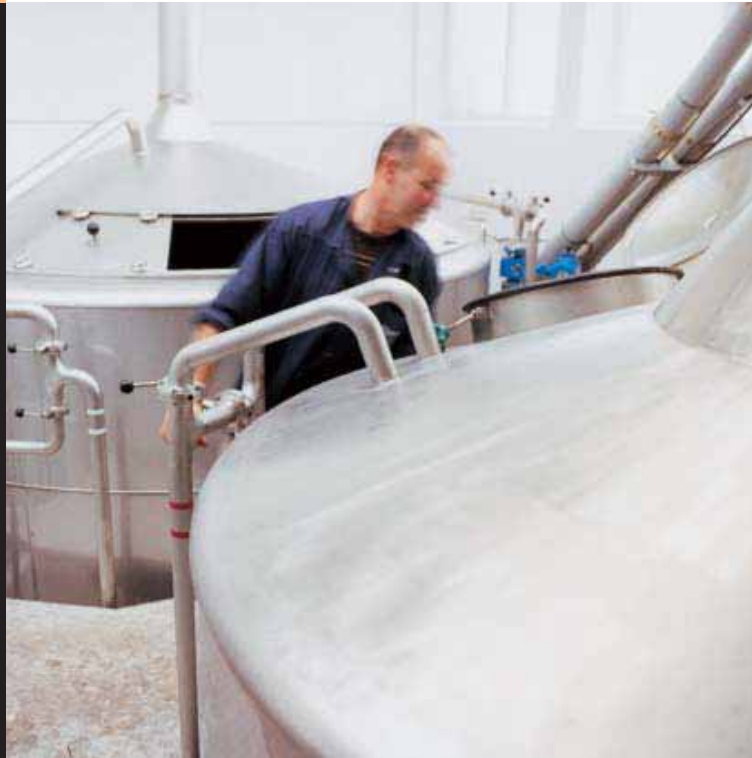
member of

AGRO-FOOD VALLEY



Brasserie de Silly

www.silly-beer.com



Historique

Au siècle dernier, les fermes brassaient elles-mêmes leurs bières de saison avec l'orge et le houblon.

La Brasserie de Silly, fondée en 1850 à l'époque « Cense de la Tour », est aujourd'hui exploitée par la cinquième génération.

Activité - Savoir-faire

Dès 1947, la brasserie a pris le pas sur la ferme de l'époque, ne produisant que des bières de fermentation haute; la Grisette, la Saison, la Scotch. Quelques années plus tard, en 1950, la Brasserie de Silly, possédant un vaste réseau de bistros, s'adjoint la production de la Pils (bière de fermentation basse). En 1975, la Double Enghien qui existe en 2 versions, brune et blonde, vient étoffer la large gamme de produits de la brasserie.

La bière blanche Titje voit son apparition début des années 90. Elle contribuera avec la Saison, la Divine et la Super 64 à l'essor et au développement de cette entreprise familiale indépendante pleine de tradition.

Développement

Le 21^e siècle ouvre grand ses portes aux bières de refermentation. L'élaboration de la bière de Noël et de la bière de Printemps en sont la preuve et en ce jour nous voyons l'arrivée des bières « *nouvelle vague* » avec la Pink Killer, bière au pamplemousse rose.



BRASSERIE DE SILLY S.A.

Didier et Jean-Paul Van der Haegen, directeurs

Rue Ville Basse 2 | 7830 Silly – Belgique

Tél. +32(0)68.55.16.95 | Fax : +32(0)68.56.84.36

E-mail : contact@silly-beer.com | www.silly-beer.com





> Brasserie artisanale
Ambachtelijke brouwerij
Small-scale brewing

Brasserie des Géants

Irchonwelz 



Nombre de personnes employées

1 personne.

Exportation

PAYS : France, Japon, Etats-Unis.

Famille de produits

Bières de fermentation haute refermentées en bouteille : Gouyasse, Ducassis, Urchon, Saison Voisin.



Brasserie des Géants

www.brasseriesdesgeants.com



Historique

Ingénieur brasseur de formation, Pierre Delcoigne a créé la Brasserie des Géants en 1997 sur le site du castel d'Irchonwelz (1161). Alliant tradition et technologie permettant de garantir une qualité alimentaire irréprochable, la Brasserie a présenté son premier produit, la Gouyasse, en 2000.

Activité - Savoir-faire

Nos bières de fermentation haute sont brassées selon la méthode traditionnelle à partir de matières premières 100% naturelles (eau, malt, houblon, levure), et ce sans ajout d'additifs et d'édulcorants. Elles sont refermentées en bouteilles. Nos bières de caractère sont contrôlées minutieusement tout au long du processus de fabrication afin de leur garantir une qualité irréprochable.

Développement

La Brasserie des Géants a mis au point 4 bières de fermentation haute, refermentées en bouteille :

Gouyasse, Ducassis (Prix Pionniers, HorecaExpo 2003), Saison Voisin, Urchon.

Elle étudie actuellement la recette d'une bière blonde de triple fermentation (hiver 2004).

Elle va développer son activité touristique en rénovant une ancienne annexe du castel afin d'y installer une salle de dégustation présentant de l'ancien matériel de brasserie, des salles de séminaires et une échoppe (printemps 2005).



BRASSERIE DES GEANTS

Pierre Delcoigne, gérant

Rue du Castel, 19 | 7801 Irchonwelz – Belgique

Tél. +32(0)68.28.79.36 | Fax : +32(0)68.45.68.36

E-mail : info@brasseriesdesgeants.com | www.brasseriesdesgeants.com





> Brasserie
Brouwerij
Brewing

Brasserie Dubuisson

Pipaix 

Nombre de personnes employées

36 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Asie, Amérique.
- PAYS : Benelux, France, Suisse, Italie, Royaume-Uni, Portugal, Espagne, Danemark, Hongrie, Etats-Unis, Canada, Chili, Japon, Chine.

Famille de produits

Bières fortes, de haute fermentation.

member of



Brasserie Dubuisson



Historique

La brasserie Dubuisson est créée en 1769 mais ce n'est qu'en 1933 qu'Alfred Dubuisson élabore un brassin très spécial auquel il donne le nom "Bush Beer" (traduction anglaise de "Bière Dubuisson"). Il fut un des premiers initiateurs des bières spéciales belges. Au fil du temps d'autres produits sont venus étoffer la gamme : Bush Blonde, Bush de Noël, Cuvée des Trolls,...

Activité - Savoir-faire

La Brasserie Dubuisson est sans conteste la brasserie la plus ancienne et la plus authentique de Wallonie. Aujourd'hui Hugues et Vincent Dubuisson qui représentent la 8^{ème} génération continuent de brasser des bières très typées. Chaque bière est entièrement naturelle et ne renferme aucun additif. Un repos de 4 à 6 semaines dans une des caves de garde donne finalement aux différentes Bush tout leur caractère.

Développement

Depuis sa création, la Brasserie Dubuisson n'a cessé de se développer en alliant tradition et technologie moderne. Au cours des années, deux micro-brasseries sont venues compléter la famille "Dubuisson", l'une à Mons, l'autre à Louvain-la-Neuve. Pour des raisons de dépôt de marque, la Bush est commercialisée sous le nom de Scaldis dans la plupart des pays du monde. Scaldis n'est autre que la traduction latine du nom "Escaut", fleuve régional.



BRASSERIE DUBUISSON FRERES S.P.R.L.

Hugues et Vincent Dubuisson, directeurs-gérants

Chaussée de Mons, 28 | 7904 Pipaix – Belgique

Tél. +32(0)69.67.22.22 | Fax : +32(0)69.66.17.27

E-mail : info@br.dubuisson.com | www.br.dubuisson.com





> Brasserie
Brouwerij
Brewing

Brasserie Dupont

Tourpes 

Nombre de personnes employées

13 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Amérique, Asie.
- PAYS : France, Italie, Pays-Bas, Angleterre, Danemark, Finlande, Norvège, Suisse, Etats-Unis, Canada, Japon.

Famille de produits

- Bières traditionnelles de fermentation haute refermentées en bouteille.
- Bières biologiques de fermentation haute refermentées en bouteille (label biogarantie®).

member of



Brasserie Dupont



Historique

En 1920, Louis Dupont, Ingénieur Agronome, envisage l'acquisition d'une ferme au Canada.

Pour l'en dissuader, son père Alfred Dupont lui achète la ferme-brasserie Rimaux - Deridder datant de 1759 et spécialisée dans la production de bière du type « Saison ».

Depuis cette époque, la brasserie Dupont est restée une entreprise familiale et indépendante.

Activité - Savoir-faire

Depuis plusieurs dizaines d'années, la Brasserie Dupont s'est spécialisée dans la production de bières de fermentation haute refermentées en bouteille : Moinette, Saison Dupont, Avec les Bons Vœux de la Brasserie Dupont, ...

En 1990, une gamme de bières produites sous licence biologique (label Biogarantie®) a vu le jour : Moinette bio, Saison bio, Biolégère, Bière de miel bio et Blanche du Hainaut bio.

Développement

Depuis 1993, une partie importante de notre production est régulièrement exportée vers les Etats-Unis et le Japon, de même que vers de nombreux pays européens.

Depuis quelques années, nous avons également développé une gamme de bières avec refermentation en fût, à destination du secteur Horeca.



BRASSERIE DUPONT

Olivier Dedeycker, gérant

Rue Basse, 5 | 7904 Tourpes - Belgique

Tél. +32(0)69.67.10.66 | Fax : +32(0)69.67.10.45

E-mail : contact@brasserie-dupont.com | www.brasserie-dupont.com

Moinette



>Brasserie
Brouwerij
Brewing

Brasserie Ellezelloise

Ellezelles 



Nombre de personnes employées

4 personnes.

Exportation

CONTINENT : Europe.

Famille de produits

Bières artisanales de fermentation haute - refermentées en bouteilles, à bouchon mécanique.

Brasserie Ellezelloise



Historique

La Brasserie Ellezelloise est une jeune société créée sous la forme d'une s.p.r.l. le 1^{er} janvier 1993.

Cette réalisation est l'aboutissement d'une passion que Philippe Gérard, maître brasseur, s'est forgée durant 25 années de pratique de la fabrication de la bière.

Le nom de la bière fabriquée, « Quintine », est celui d'une sorcière d'Ellezelles. Ce choix a été fait pour faire référence au folklore du village.

Activité - Savoir-faire

Un retour aux anciennes traditions brassicoles a été recherché.

La salle de brassage est en cuivre. La caisse en bois accueille douze bouteilles avec fermeture à bouchon mécanique, tête en porcelaine et joint en caoutchouc.

La méthode de brassage est par infusion, c'est la plus ancienne.

Seules les matières de base sont utilisées : eau, malt d'orge, houblons amer et aromatique, souche de levure pure, dextrose. Aucun autre ingrédient n'entre dans la composition.

Développement

Implantée au cœur du Parc Naturel du Pays des Collines, la brasserie a pour objectif de maîtriser son expansion en respectant son environnement de caractère rural. Elle privilégie son ancrage local et le maintien constant de la qualité des bières élaborées artisanalement.

Salle dégustation (±70 personnes)
Terrasse (±120 personnes) - Visites guidées.

Ouvert du Lundi au Samedi de 8h à 19h;
Dimanche de 9h à 12h et de 15h à 19h.



BRASSERIE ELLEZELLOISE S.P.R.L.

Philippe Gerard, gérant

Rue du Guinaumaut, 75 | 7890 Ellezelles - Belgique

Tél. +32(0)68.54.31.60 | Fax : +32(0)68.54.37.16

E-mail : info@brasserie-ellezelloise.be

www.brasserie-ellezelloise.be





>Brasserie biologique
Biologische brouwerij
Natural brewery

Brasserie artisanale Moulin d'Ascq

Villeneuve d'Ascq 



Nombre de personnes employées

2 personnes.

Exportation

PAYS : Japon.

Famille de produits

Bière blonde, blanche, ambrée, de Noël,
artisanale certifiée agriculture biologique non
pasteurisée, non filtrée.

Brasserie artisanale Moulins d'Ascq



Historique

Représentant de commerce, Mathieu Lepoutre souhaitait changer de vie. Passionné de bière, de sa rencontre avec Daniel Thiriez, de la brasserie d'Esquelbecq dans les Flandres, naît le déclic de créer sa propre brasserie artisanale. Après deux ans d'efforts, la brasserie est inaugurée en décembre 1999. Dans une logique de qualité plus que de quantité, le choix d'une bière biologique s'est imposé et la brasserie s'installa d'ailleurs à la *Ferme du Sens*.

Activité - Savoir-faire

La brasserie Moulins d'Ascq fabrique de la bière blanche, blonde et ambrée de fermentation haute, élaborée à partir de malts et de houblons, bénéficiant de la certification AB (Agriculture Biologique). L'eau est filtrée puis débarrassée du chlore, des nitrates et du calcaire. Le matériel de production, d'origine allemande, offre la particularité d'une cuve-matière dont l'eau est chauffée à la vapeur, ce qui permet un respect plus précis des paliers de température.

Développement

La bière des Moulins d'Ascq, disponible en blonde 75 et 33 cl, en blanche et en ambrée 75 cl, sera bientôt disponible en blanche et ambrée 33 cl.

Pour la fin de l'année, Mathieu Lepoutre brasse une bière de Noël ambrée à 7° d'alcool.



BRASSERIE ARTISANALE MOULINS D'ASCQ

Mathieu Lepoutre, gérant

270 rue des Fusillés | 59650 Villeneuve d'Ascq - France

Tél. +33(0)320.41.58.48 | Fax : +33(0)320.41.58.49

E-mail : moulindascq@aol.com



Café et chicorée

- >Koffie en cichorei
- >Coffee and chicory





> Torréfaction de cafés
Koffiebranderij
Coffee roasting

Caf'équip

Tourcoing



Nombre de personnes employées

26 personnes.

Famille de produits

Cafés et machines à café.

Caf'équip



Historique

La société Caf'équip a été créée en 1971.

La société, spécialisée au départ dans la production de café moulu destiné aux machines à café des Cafés-Hôtels-Restaurants, a progressivement diversifié ses activités par le développement de la vente de machines à café et la réparation des différents matériels ayant rapport avec le café.

Activité - Savoir-faire

Le café représente 50% de l'activité de la SARL Caf'équip qui a environ 2000 clients répartis dans le grand Nord de Paris.

Degré d'innovation des produits ou procédés

Le process de « torréfaction lente », que Caf'équip continue de pratiquer, est parfaitement adapté à la demande de ses clients.

Les marques déposées sont : Les Frères Fonteyne, Barcofi, Le goût du travail bien fait, Exotis, Les Coffrets Saveurs, Eclat Noir.
Les marques Conti et Brasilia sont représentées en machines à café.

La démarche commerciale est de fournir aux clients une offre globale Café, de la machine à la tasse de café en passant par la maintenance, la réparation et les produits d'accompagnement du café.

Etablissement secondaire (atelier) à Boulogne-sur-Mer.

Développement

Caf'quip souhaiterait vendre en entreprise, bureaux, salons de coiffure et autres lieux où l'on consomme du café.

CAF'EQUIP

Gérard Fonteyne, gérant

37 rue de Roubaix | 59202 Tourcoing - France

Tél. +33(0)320.36.85.85 | Fax : +33(0)320.70.70.93

E-mail : contact@caf.equip.com





> Importation, torréfaction et conditionnement de café
Import, branderij en verpakking van koffie
Coffee import, roasting and packaging

Fichaux Industries

La Madeleine 

Nombre de personnes employées

135 personnes.

Exportation

PAYS : Royaume-Uni, Belgique, Grèce, Etats-Unis, Australie.

Famille de produits

- Café en grains, moulu et soluble
- Tous produits à marque de distributeurs
- Marques propres :
Gayor - Via Roma - Arome Antique
- Tous types de torréfaction, de format (7g à 1kg) et d'emballage.



Fichaux Industries



Historique

Fichaux Industries s'enorgueillit d'être une affaire familiale créée en 1900. Elle est aussi fière d'être le premier torréfacteur français par l'importance des tonnages traités.

Activité - Savoir-faire

Les clés de la réussite : son savoir-faire basé sur :

- le dynamisme,
- l'innovation,
- la flexibilité,
- la qualité.

Développement

Le développement des dernières années a été axé sur la production des dosettes souples et compactes, un secteur en pleine expansion, grâce à l'arrivée sur le marché de machines à des prix compétitifs.



FICHAUX INDUSTRIES

Bernard Ruyant, PDG

68 rue Gustave Scrive - BP 217

59562 La Madeleine Cedex - France

Tél. +33(0)320.13.33.80 | Fax : +33(0)320.06.15.58

E-mail : contact@fichaux.fr



japa

La tradition du bon café.

>Négoce de café torréfié
Handel in gebrande koffie
Roasted coffee trade

Japa

La Madeleine



Nombre de personnes employées

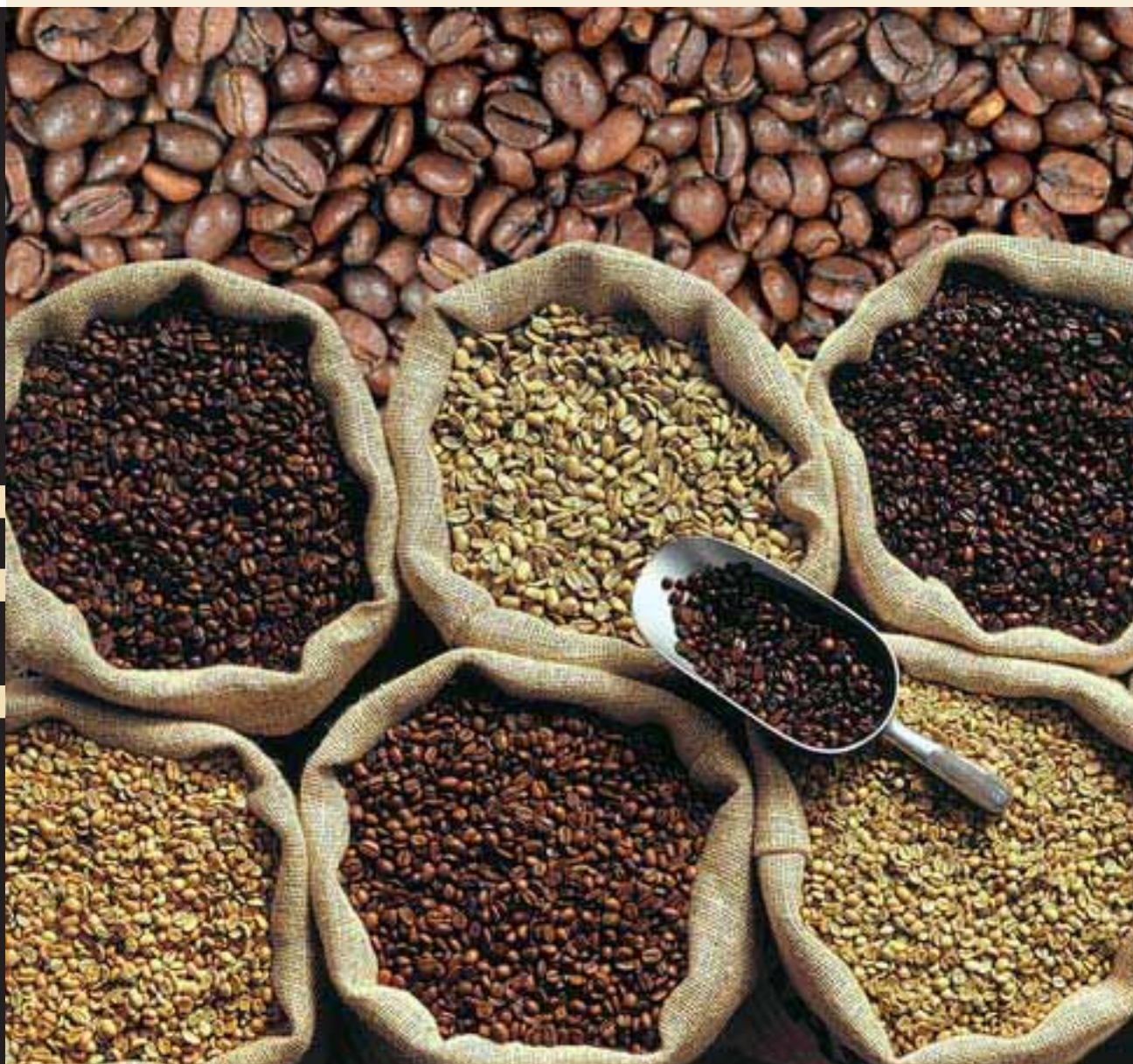
6 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe.
- PAYS : Angleterre et Allemagne.

Famille de produits

cafés en grain et moulu, dosettes souples et dosettes compacts de 7 g, produits complémentaires au café, biscuits, chocolats de 5 g, 3g, amandes cacaotées, sucre 2 morceaux, 1000 rations.





Japa

Historique

Créée dans le Nord de la France en 1936 par Joseph et Paul AUBIN la marque JAPA a rejoint le Groupe FICHAUX-Industries en 1984, unissant l'excellence de la tradition du savoir-faire et des préférences "nordistes " à la puissance industrielle et technologique d'un des leaders français de la torréfaction.

Activité - Savoir-faire

Torréfiés depuis plus d'un demi siècle dans le Nord de la France, région d'amateurs de café, depuis 1984 les cafés JAPA profitant de l'appui du Groupe Fichaux qui a la capacité de traiter 40.000 tonnes de café chaque année proposent différentes gammes pour le marché du grand public et le marché professionnel. L'outil de production est agréé ISO 9001 version 2000 et respecte également une démarche HACCP ce qui permet à JAPA d'offrir des cafés d'une qualité irréprochable.

Développement

JAPA souhaite se développer au niveau de l'EUROPE dans un esprit de complémentarité constructive.



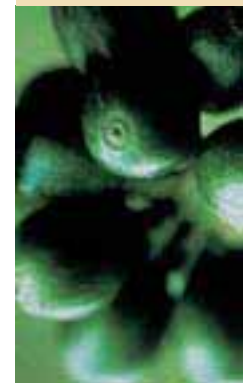
SOCIÉTÉ DES CAFÉS JAPA

Anne Vicomte, responsable marketing

50 rue Scrive | 59110 La Madeleine - France

Tél. +33(0)320.13.33.90 | Fax : +33(0)320.42.12.20

E-mail : japa@cafes-japa.fr | www.cafes-japa.fr





> Fabrication et distribution de boissons à base de chicorée
Fabricatie en distributie van dranken op basis van cichorei
Making and distribution of drinks containing chicory

Leroux

Orchies 

Nombre de personnes employées

184 personnes.

Exportation

CONTINENTS : Europe, Afrique, Asie,
Amérique du Nord.

Famille de produits

- Chicorée pure : présentation en grains, moulue (consommation associée au café), liquide et soluble (consommation eau/lait).
- Chicorée + lait : saveur caramel et saveur cappuccino - marque Onctuo.
- Infusions : association de plantes, de fleurs et d'épices - marque Natéa.





Leroux

Historique

La chicorée était déjà connue des Egyptiens environ 1600 ans avant notre ère pour ses propriétés digestives. Elle est d'ailleurs consommée essentiellement pour ses vertus médicinales jusqu'au 17^{ème} siècle. C'est alors que sous sa forme torréfiée on la redécouvre largement en Europe pour son goût si particulier et qu'elle fait son entrée dans l'alimentation quotidienne. Il faudra attendre 1858 pour que Leroux en fasse sa boisson légère et savoureuse que l'on connaît aujourd'hui.

Activité - Savoir-faire

Pôle plaisir et bien-être

- La gamme Natéa (infusions)
- Natéa Fraîcheur des Moussons
 - Natéa Douceur d'Eden
 - Natéa Fraîcheur du Désert
 - Natéa Secrets d'Orient

Pôle Gourmandise

- Onctuo saveur caramel, boîte et stick, délicieuse boisson au goût de caramel au lait.
- Onctuo saveur cappuccino (présentation en stick).

Pôle Tradition

- La chicorée grain, moulue ou liquide, produits traditionnels et naturels.
- La chicorée soluble nature et stick, caramel ou noisette, de délicieuses boissons légères qui allient forme, équilibre et gourmandise.

Développement

- Des exportations dans plus de 40 pays représentant 35% du chiffre d'affaires.
- Une nouvelle extension de l'ingrédient dans l'industrie agroalimentaire.

LEROUX SAS

Pascal Bergamini, directeur marketing

84 rue François Herbo | 59310 Orchies - France

Tél. +33(0)320.64.48.00 | Fax : +33(0)320.64.48.01

E-mail : pbergamini@leroux.fr | www.leroux.com



Storme

> Torréfaction de cafés
Koffiebranderij
Roasting of coffee

Storme

Mouscron



Nombre de personnes employées

9 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe
- PAYS : France, Pays-Bas.

Famille de produits

- Cafés
- Filtres
- Produits alimentaires connexes au café
- Machines à café.



Storme



Storme

Historique

En 1896, Hector Storme, âgé de 20 ans, reprend l'épicerie « Au Lion d'Or » située sur l'actuelle Grand-Place de Mouscron et à laquelle était jointe une torréfaction de cafés.

Activité - Savoir-faire

Implantée dans la zone industrielle depuis 2000, l'entreprise familiale perpétue la tradition.

Après une sélection rigoureuse des grains sans le moindre compromis, le café Storme est torréfié suivant la méthode traditionnelle plus lente qui le rend particulièrement digeste.

L'entreprise s'est toutefois dotée des techniques d'emballage et de contrôle-qualité les plus récentes. Elle a notamment fait l'acquisition d'une empaqueteuse de la toute dernière génération qui permet d'emballer le café sous atmosphère neutre avec valve-fraîcheur immédiatement après torréfaction et mouture.

Enfin, la dimension familiale de l'entreprise permet une approche personnalisée de chaque client.

Développement

Parallèlement à une croissance importante de ses ventes en France, l'entreprise développe, en marge des cafés, un assortiment varié de produits alimentaires adaptés au secteur Horeca et à celui des entreprises.

En partenariat avec une entreprise spécialisée de la région, elle propose en full service des distributeurs automatiques de boissons chaudes, boissons fraîches et confiseries.

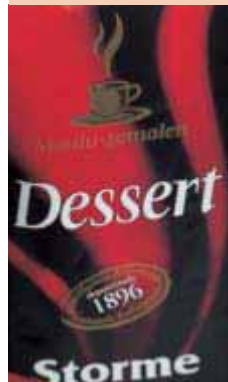
STORME S.A.

Jean-François Storme, administrateur

Zone Industrielle – Rue du Plavitout, 166 A | 7700 Mouscron - Belgique

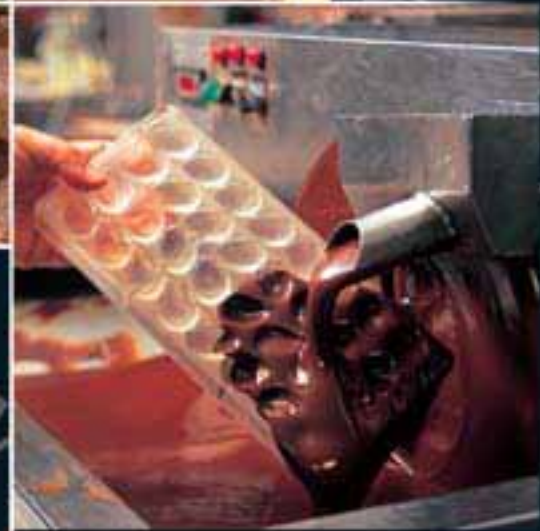
Tél. +32(0)56.33.00.52 | Fax : +32(0)56.33.09.02

E-mail : storme@skynet.be



Chocolat, confiserie et miel

- >Chocolade, suikerwaren en honing
- >Chocolate, sweets and honey





>Chocolaterie et confiserie
Fabricatie van snoep en chocoladewaren
Chocolate and confectionery manufacturer

Chocmod

Roncq 

Nombre de personnes employées

47 personnes.

Exportation

CONTINENTS : Europe, Asie, Amérique.

Famille de produits

- Truffes fantaisies natures ou arômes
- Truffes enrobées de chocolat
- Truffes bio
- Noix enrobées de chocolat
- Guimauve enrobée de chocolat
- Confiserie gélifiée.





Chocmod

Historique

Entreprise familiale créée en 1948, CHOCCMOD SAS est spécialisée dans la fabrication des truffes, guimauves enrobées de chocolat, confiseries gélifiées.

Depuis 1997, Chocmod est installée dans une nouvelle usine qui s'étend sur plus de 800 m² ce qui a permis de doubler la capacité de production.

Activité - Savoir-faire

Les recettes traditionnelles transmises de père en fils, la rigoureuse sélection des meilleures matières premières et les exigences d'une production contrôlée à chacune de ses étapes permettent d'offrir une truffe aux qualités rares, appréciée et recherchée par tous les connaisseurs.

Chocmod SAS fabrique également des guimauves enrobées de chocolat et des confiseries gélifiées.

Développement

Chocmod SAS est présent tant au niveau national que sur les marchés étrangers.

Au-delà de sa gamme, Chocmod est à même de travailler sur toute fabrication particulière pour offrir du sur-mesure à ses clients.

Notre service Recherche & Développement étudiera la faisabilité des projets et apportera les solutions adaptées.



CHOCCMOD S.A.S.

Gauthier Paris, responsable commercial

1 avenue de Flandre | 59223 Roncq - France

Tél. +33(0)320.28.92.80 | Fax : +33(0)320.28.92.95

E-mail : contact@chocmod.com | www.chocmod.com





> Fabrication de chocolat et figurines en massepain
Fabricatie van chocolade en marsepeinbeeldjes
Making of chocolate and marzipan figurines

Derobertmasure

Ellezelles



Nombre de personnes employées

3 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : France.

Famille de produits

- Pralines
- Truffes
- Creux chocolat
- Figurines en massepain.

member of



Derobertmeasure



Historique

Depuis 20 ans, les Artisans chocolatiers Derobertmeasure sont installés au cœur du Pays des Collines. Une petite entreprise familiale, artisanale, spécialisée dans la fabrication de produits de qualité et naturels.

Activité - Savoir-faire

Grâce à leur travail et à la qualité de leurs produits, nos chocolatiers sont devenus les fabricants exclusifs de la praline « Abeille d'or de Childeric » à l'emblème de la ville de Tournai, de la « Chouette praline » fabriquée pour le Parc Naturel du Pays des Collines d'Ellezelles et « Le Pêché de Nonne » pour l'Hôpital Notre Dame à la Rose de Lessines. Ils fabriquent également, de façon artisanale, des figurines en massepain inspirées de faits réels.

Développement

La société Derobertmeasure continue ses activités et tend à acquérir une certaine notoriété dans la région. De part son activité de grossiste pour les boulangeries-pâtisseries, magasins spécialisés, elle veut répondre aux attentes de ses clients en installant les normes ISO 9000 version 2000. La société est toujours à la recherche de nouveaux marchés, de nouvelles techniques de production et de nouveaux produits.



DEROBERTMASURE ET FILS S.P.R.L.

Rue Aulnoit, 63 | 7890 Ellezelles – Belgique

Tél. +32(0)68.54.25.30 | Fax : +32(0)68.54.31.51

E-mail : sprl@derobertmeasure@busmail.net



Devas

CHOCOLATERIE BELGE

> Fabrication de chocolat (pralines) et glaces
Fabricatie van chocolade (pralines) en roomijs
Making of chocolate (pralines) and ice-creams

Devas

Hollain



Nombre de personnes employées

4 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : France, Italie.

Famille de produits

- Chocolat moulé
- Chocolat enrobé
- Divines
- Craquines.





Devas

Historique

La société est créée en 2000 avec son siège social à Bléharies.
En 2003 la chocolaterie a déplacé le siège à Hollain.
Un nouvel atelier de production à été installé à Dottignies.

Activité - Savoir-faire

Perpétuant la tradition de la praline belge, la Chocolaterie Devas désire également être le créateur de nouveaux goûts et de formes pouvant agréablement surprendre les gourmets du chocolat.

Développement

Sa jeunesse et son dynamisme l'amèneront à réaliser de nouvelles alliances d'ingrédients nobles et rigoureusement choisis, source de découverte constante pour le consommateur.



DEVAS S.P.R.L.

Patrick Leo, gérant

Cédric Cardon, production

Rue de Tournai, 148 | 7620 Hollain - Belgique

Tél. +32(0)69.34.66.30 | Fax : +32(0)69.36.07.30

E-mail : info@devas.be | www.devas.be



Européenne de confiserie

> Fabrication de confiserie et chocolats
Fabricatie van snoep en chocoladewaren
Sweet and chocolate making

Neuville-en-Ferrain 

Nombre de personnes employées

90 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Amérique du Nord, Europe, Asie.
- PAYS : Etats-Unis, Royaume-Uni, Irlande, Suède, Finlande, Suisse, Japon.

Famille de produits

- Sucres cuits
- Pâtes à macher
- Caramels - caramels enrobés chocolat
- Guimauves enrobées chocolat.



Européenne de confiserie



Historique

La Société Européenne de Confiserie (SEC) est l'émanation de 2 « vieilles dames » de la confiserie et de la chocolaterie : la société Kesteloot à Croix, et la chocolaterie Frabel à Halluin.

Aujourd'hui, l'usine de la SEC se trouve en Zone Industrielle à Neuville-en-Ferrain sur 3 hectares.

Passée sous le giron de capitaux singapourien de 1995 à 2003, la SEC est redevenue depuis une P.M.I. française à capitaux privés.

Activité - Savoir-faire

L'activité de fabrication s'étend sur 4 familles de produits : sucres cuits - pâtes à mâcher - caramels, caramels enrobés de chocolat - guimauves. La Société capitalise sur ses marques phares : Croibleu, Têtes - Brûlées, O&O, Delespaul Havey.

La stratégie de la SEC est de sortir des « sentiers battus » en se développant sur des « niches » produits, et en travaillant en étroite collaboration avec les enseignes nationales.

Flexibilité, écoute restent ses qualités principales qui lui permettent de réaliser 20% de son chiffre d'affaire à l'export. Un associé à temps plein s'occupe de cette activité pour faire progresser cette part en développant des partenariats industriels (distribution, co-manufacturing, marques distributeurs, ...).

Développement

Son service « recherche et développement » travaille sur les « modes produits » tels que produits énergisants ou produits bienfaits.



EUROPÉENNE DE CONFISERIE S.A.S.

Pierre Pollet, président

94 rue de Recken - BP 260 | 59532 Neuville-en-Ferrain - France

Tél. +33(0)320.11.80.80 | Fax : +33(0)320.11.80.89

E-mail : contact@europeennedeconfiserie.com





La Ferme aux abeilles.

> Apiculture
Bijenteelt
Apiculture

La Ferme aux Abeilles

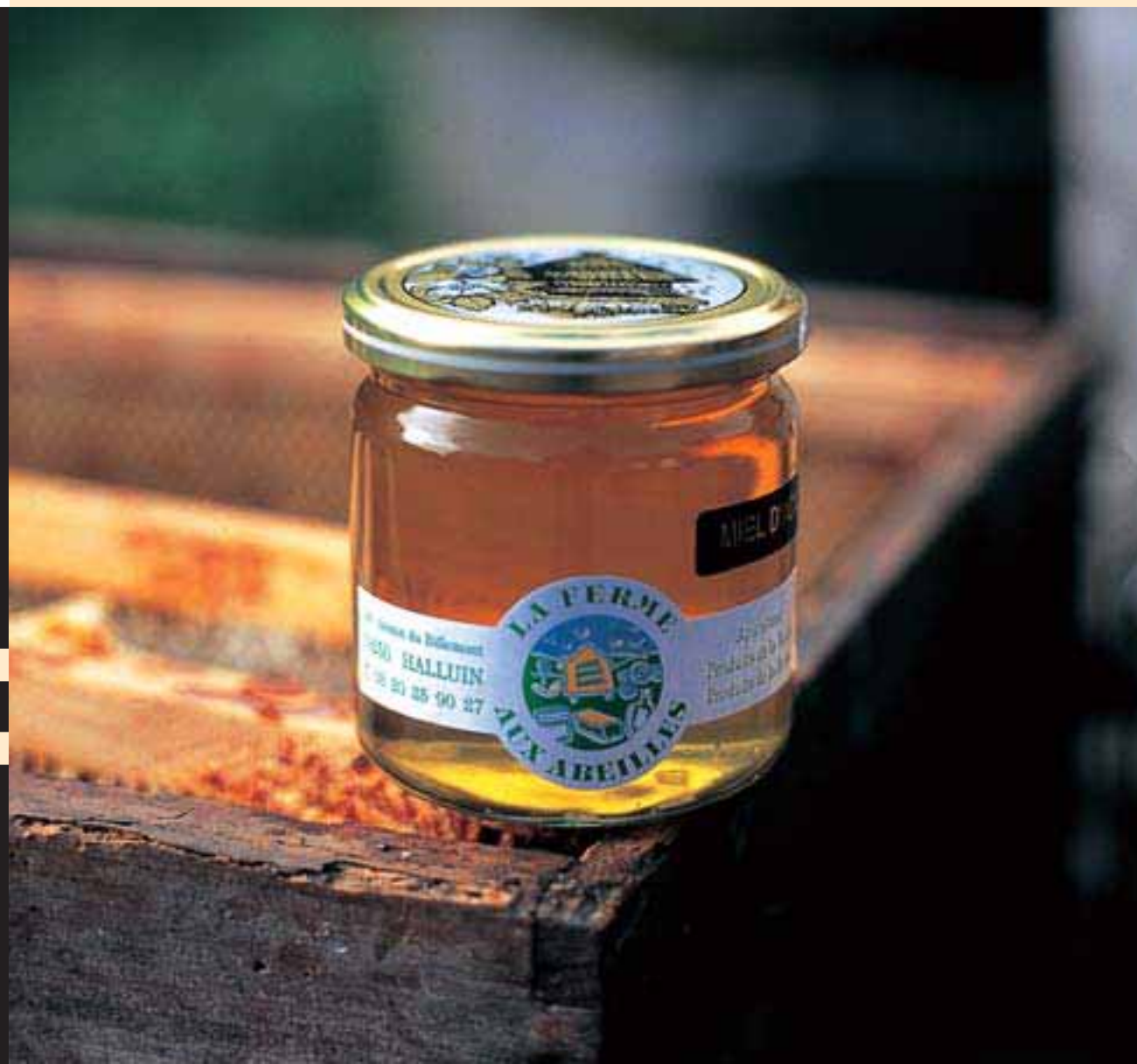
Halluin 

Nombre de personnes employées

1 personne.

Famille de produits

Miel et dérivés produits de la ruche (miel, pollen, gelée royale, pain d'épices, gaufres, confitures, pâtes de fruits,...).



La Ferme aux Abeilles



Historique

Monsieur Yvan Hennion est un passionné des abeilles. Dans sa ferme au pied du Mont d'Halluin, il a fait de sa passion son métier. Il s'est installé en 1998 comme apiculteur pastoral pratiquant la transhumance jusqu'au nord de la Loire pour la pollinisation et les semences et aussi pour avoir des miels de différents parfums.

Activité - Savoir-faire

Tous nos produits sont fabriqués de façon artisanale (miel, pollen, gelée royale, pain d'épices, gaufres, confitures, pâtes de fruits, etc.).

Développement

Nous recherchons à développer nos produits dans les paniers pour les Collectivités, les Comités d'entreprises, particuliers, etc.

Nous proposons aussi des visites à la ferme (capacité d'accueil de 50 personnes maximum) pour permettre à un maximum de personnes de découvrir le monde merveilleux des abeilles.



S.A.R.L. LA FERME AUX ABEILLES

Yvan Hennion, patron

158 chaussée La Billemont | 59250 Halluin - France

Tél. +33(0)320.25.90.27 | Fax : +33(0)320.25.90.27

E-mail : la.ferme.aux.abeilles@wanadoo.fr





> Production de figurines, tablettes, barres et pralines
Productie van chocoladefiguren, tabletten, repen en pralines
Production of hollows, bars and pralines

Italo Suisse

Comines-Warneton 



Nombre de personnes employées

98 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Amérique du Nord, Asie.
- PAYS : Benelux, France, Royaume-Uni, Etats-Unis, Chine, Corée du Sud.

Famille de produits

- Figurines
- Pralines
- Tablettes.

member of





Italo Suisse

Historique

Italo Suisse a été fondée en 1923 par le grand-père des administrateurs actuels. Le nom Italo Suisse est -par respect et sens de la tradition familiale- dérivé du nom d'origine "Spécialités Suisses-Italiennes".

Activité - Savoir-faire

Italo Suisse s.a. est un fabricant belge de figurines en chocolat, de pralines, de tablettes et de barres de qualité supérieure.

Par ailleurs, Italo Suisse vend et distribue également des figurines en chocolat (sous la marque Italo Suisse) et des pralines et tablettes (sous la marque Isis), dans le Benelux et un grand nombre de marchés d'exportation.

Développement

Notre objectif est de développer le chiffre d'affaires moyennant la qualité des produits et son marketing approprié. Grâce à des installations et des moyens de production sophistiqués, Italo Suisse est à présent capable d'offrir un assortiment complet de produits de chocolat belges.



ITALO SUISSE S.A.

Ignace Libeert, directeur commercial

Avenue des châteaux, 107 A | 7780 Comines-Warneton – Belgique

Tél. +32(0)56.56.05.05 | Fax : +32(0)56.55.66.76

E-mail : contact@italosuisse.com | www.italosuisse.com



Maison Léger
Chocolatier

> Fabrication et vente de chocolat
Fabricatie en verkoop van chocolade
Making and sale of chocolate

Maison Léger

Enghien



Nombre de personnes employées

4 personnes.

Famille de produits

Chocolats, pralines, etc.

Maison Léger

www.maison-leger.be



Historique

La chocolaterie Maison Léger a vu le jour en 1995. Elle est née de l'idée commune de trois frères amoureux du chocolat (Olivier, Pierre et Renaud). Trois ans après l'ouverture du premier magasin à Enghien, un deuxième magasin voit le jour à Tournai. Aujourd'hui, Olivier et son épouse Anne exploitent à deux les activités de fabrication et de vente de produits chocolatés.

Activité - Savoir-faire

Leur savoir-faire ainsi que l'utilisation de matières premières de qualité permettent de proposer une large gamme de produits tels que pralines, truffes, mendiants, orangettes, citronnettes, cerisettes, sujets en chocolat, pâte à tartiner, bâtons de chocolat (dont il est possible de personnaliser l'emballage) etc.

La chocolaterie donne également aux groupes la possibilité d'assister à une démonstration de fabrication de pralines.

Développement

La Maison Léger désire garder l'aspect artisanal de ses produits et n'a donc pas de projets de développement pour le moment.



MAISON LEGER

Anne Leger, gérante

Rue Montgomery, 19 | 7850 Enghien - Belgique

Tél. +32(0)2.395.38.74 | Fax : +32(0)2.395.69.96

E-mail : info@maison-leger.be | www.maison-leger.be





> Fabrication - distribution de chocolats & confiseries

Fabricatie en distributie van chocoladewaren en snoep

Chocolate and sweets: production and distribution

Nougat des Lys

La Madeleine



Nombre de personnes employées

5 personnes.

Exportation

PAYS : Allemagne, Belgique.

Famille de produits

- Confiseries et chocolats des terroirs du Nord en passant par la Picardie et la Champagne.
- Confiserie fantaisie.



Nougat des Lys

www.coeurdeslys.com



Historique

De génération en génération, de savoureuses recettes se sont soigneusement transmises au sein de nos familles afin d'agrémenter goûters, déjeuners dominicaux et autres circonstances festives.

S'inscrivant dans la tradition régionale de la confiserie, Christian Brabant s'est lancé dès son plus jeune âge dans l'application de certaines d'entre elles, avant d'y mettre sa touche personnelle.

C'est ainsi qu'après quelques années d'expérience aux côtés de nombreux fabricants français, il fonda l'entreprise Nougat des Lys.

Activité - Savoir-faire

Depuis 1996, Nougat des Lys crée et distribue confiseries et chocolats de qualité auprès d'un large public, amateur d'authenticité et d'originalité.

Souhaitant apporter un nouveau jalon de références dans le panorama de la gastronomie française, Nougat des Lys respecte au quotidien sa devise « Créativité - Réactivité - Performance », pour offrir un large assortiment où figurent notamment: Nougat des Ducasse du Nord, Nougoff, Babelutttes des Lys et Perles de Genièvre.

Développement

Avec Nougat des Lys et ses nouvelles recettes, les belles couleurs du Nord n'ont pas fini de rayonner au grand plaisir d'innombrables gourmands des autres régions de France et d'Europe ...



NOUGAT DES LYS

Christian Brabant, gérant

10 rue R. Salengro | 59110 La Madeleine - France

Tél. +33(0)320.31.94.32 | Fax : +33(0)320.31.55.92

E-mail : coeurdeslys@nordnet.fr | www.coeurdeslys.com





> Production de chocolat
Productie van chocolade
Production of chocolate

OCG CACAO Belgium

Mouscron 

Nombre de personnes employées

24 personnes.

Exportation

• CONTINENTS : Europe, Amérique du Nord, Asie, Afrique du Nord.

Famille de produits

Chocolat de couverture pour pralineurs, biscuitiers et fabricants de crèmes glacées.



OCG CACAO Belgium



www.ocgcacao.com

Historique

Le groupe OCG CACAO, qui a été créé en 1997, a construit sa première usine de chocolat à Rouen, en France. Début 1998, OCG CACAO rachète la chocolaterie Nestlé à Anvers. En 2000, une nouvelle usine est construite à Nottingham, en Angleterre. Enfin, en 2002 intervient la construction d'une quatrième usine à Mouscron.

Activité - Savoir-faire

En torréfiant les fèves de cacao, nous obtenons, après broyage, une pâte qui servira d'ingrédient de base pour la fabrication du chocolat. En malaxant cette pâte avec du sucre, du beurre de cacao (obtenu à partir du pressage de la pâte) et éventuellement du lait, nous obtenons du chocolat qui sera ensuite livré aux pralineurs, aux biscuitiers et aux fabricants de crèmes glacées.

Les produits OCG CACAO avec le label « chocolats belges » sont vendus dans le monde entier.

Le savoir-faire se trouve essentiellement dans le choix de l'origine des fèves de cacao et de la qualité du lait, ainsi que dans le réglage des paramètres des machines de production. Les usines OCG CACAO étant ultra-modernes, leurs performances en termes de traçabilité, constance de produits et sécurité alimentaire sont considérés comme LA référence dans le secteur.

Développement

OCG CACAO souhaite, dans les années à venir, promouvoir son expansion comme il en est ainsi depuis sa création en 1997.



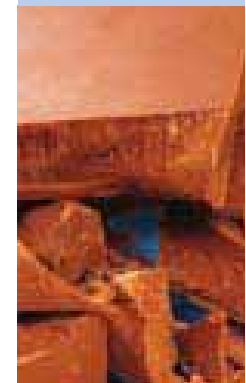
OCG CACAO Belgium

Michel Goemaere – administrateur délégué

Drève Gustave Fache, 13 | 7700 Mouscron – Belgique

Tél. +32(0)56.85.26.30 | Fax : +32(0)56.85.26.69

E-mail : anne-philippe.hospied@ocgcacao.com | www.ocgcacao.com





- > Fabrication de confiseries en sachets
Fabricatie van snoepgoed in zakjes
Production and packaging of sweets

Verquin Confiseur

Tourcoing 

Nombre de personnes employées

130 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Amérique du Nord, Amérique du Sud, Asie, Afrique, Océanie
- PAYS : 50 pays.

Famille de produits

- Sucres cuits
- Pâtes à mâcher
- Caramels.



Verquin Confiseur



Historique

Spécialiste du bonbon depuis 1912, quatre générations de confiseurs se sont succédées à la tête de l'entreprise. Originaire de Neuville-en-Ferrain, Verquin Confiseur a su progresser au gré des évolutions des circuits de distribution et des attentes consommateurs pour devenir la première entreprise française indépendante dans son domaine.

Activité - Savoir-faire

L'usine de Tourcoing produit chaque année 11 000 tonnes de bonbons de sucres cuits, pâtes à mâcher et caramels à destination de la grande distribution européenne. Elle opère tant à sa marque, qu'aux marques de ses clients distributeurs et industriels. Service, innovation, qualité et compétitivité sont les maîtres mots de leur action au quotidien.

Développement

Pour mieux répondre aux évolutions des comportements alimentaires, l'entreprise s'investit aujourd'hui pleinement dans le développement de nouveaux concepts marketing, tels que les bonbons aux goûts pâtisseries et sur le créneau des produits allégés ou sans sucre. Dernière innovation : les bonbons tendres sans sucre aux jus de fruits.



VERQUIN CONFISEUR

Luc Pierre Verquin, directeur général

50 rue de l'Epideme | 59200 Tourcoing - France

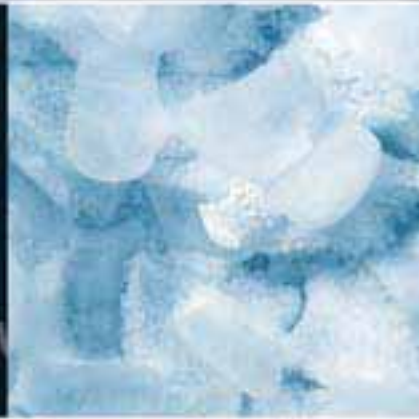
Tél. +33(0)320.11.64.11 | Fax : +33(0)320.70.77.77

E-mail : verquin@verquin-confiseur.com



Congélation

- > Invriezen
- > Freezing





> Stockage et congélation de produits alimentaires
Opslag en invriezen van voedingswaren
Storage and freezing of food products

Devagel

Mouscron



Nombre de personnes employées

12 personnes.

Exportation

CONTINENT : Europe.

Famille de produits

Produits alimentaires.



Devagel

Historique

Devagel s.a., située à Mouscron à côté de la frontière franco-belge, est active dans l'entreposage de produits alimentaires surgelés.

Après avoir commencé ses activités en 1997 avec une capacité de 3.000 palettes, et après des investissements consentis annuellement, la société dispose maintenant de 25.000 palettes et est considérée comme l'une des plus grandes sociétés de congélation en Belgique.

Activité - Savoir-faire

La société offre de nombreux services à ses clients :

- stockage de 25.000 palettes + 8.500 caisses légumes;
- une chambre pour la congélation rapide;
- chargement et déchargement des conteneurs de vrac;
- entrepôt douane / order-picking;
- 9 quais, d'où une manutention rapide et moins d'attente pour les chauffeurs.

Développement

Le congélateur est complètement équipé à la pointe de la technologie moderne : système code-barres, contrôle de la température par ordinateur, rayons mobiles, rouleaux sur les 9 quais.



DEVAGEL S.A.

Bernard De Brabandere, administrateur délégué

Rue des Garennes, 12 | 7700 Mouscron – Belgique

Tél. +32(0)56.84.34.00 | Fax : +32(0)56.34.86.25

E-mail : bdebrabandere@devagel.com | www.devagel.com





> Stockage de surgelés
Opslag van diepvriesproducten
Storage of frozen products

Stockhabo

Mouscron



Nombre de personnes employées

10 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe
- PAYS : France, Angleterre.

Famille de produits

Stockage de viandes, légumes et crèmes glacées.





Stockhabo

Historique

Stockhabo est une jeune société avec des racines dans le secteur des légumes surgelés. La société familiale a été constituée en juin 2001.

Activité - Savoir-faire

L'entrepôt vous offre non seulement un lieu de stockage idéal en toutes circonstances, mais offre également la possibilité de surgeler vos produits et de préparer de petites livraisons en Belgique.

Nos récents investissements nous permettent de vous garantir que vos produits seront conservés dans les meilleures conditions, en toutes circonstances, qu'ils soient sur palette ou en vrac.

Stockhabo est un entrepôt de stockage de surgelés, qui permet de stocker vos produits sur palette ou en vrac : par jour, par semaine, par mois, et pas seulement dans des périodes d'activité accrue.

Nous disposons momentanément de plus de 13.000 emplacements palettes Euro ainsi que 5.000 caisses pour le stockage de vrac.

La chaîne de froid (de -18°C) ne peut se briser grâce au système « sas gonflable » et aux quais de chargement qui maintiennent la température à -20°C.

Développement

La société souhaite s'agrandir dans le futur, si les activités le permettent.



STOCKHABO

Xavier Haspesslagh, directeur

Drève Gustave Fache, 15 | 7700 Mouscron - Belgique

Tél. +32(0)56 84 35 26 | Fax : +32(0)56.84.65.56

E-mail : xh@stockhabo.be | www.stockhabo.be



Fromage

>Kaas

>Cheese





> Affinage de fromages fins
Rijpen van fijne kazen
Maturing of fine cheeses

Jacquy Cange

Stambruges



Nombre de personnes employées

7 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Amérique, Asie.
- PAYS : France, Pays-Bas, Royaume-Uni, Italie, Allemagne, Espagne, Etats-Unis, Japon.

Famille de produits

Fromages affinés traditionnels, au vin, à la bière, aux truffes, aux herbes,...

member of



Jacquy Cange



Historique

Depuis 1985, Jacquy Cange vend des fromages chez les restaurateurs et dans les épiceries fines.

Après plusieurs mois de travail, il décide de se différencier des marchands de fromages en soignant davantage le choix et la qualité de son produit.

Il décide d'apporter au dégustateur un plaisir supplémentaire... Tout simplement en affinant les fromages.

Activité - Savoir-faire

En 1995, il construit un atelier d'affinage, selon les normes d'hygiène actuelles, qui ne compte pas moins de quatre chambres d'affinage où chaque fromage peut mûrir doucement dans des conditions d'humidité, de température et de ventilation adéquates.

En 1998, il crée la « gamme Jacquy Cange » destinée à l'exportation et composée des meilleurs fromages belges fermiers ainsi que des « créations » de l'artisan affineur.

Développement

Références en Belgique : Rob, Coprosain, ±200 restaurants de haut de gamme.

Références à l'export : Harrod's and Premier Cheese in London, Kadewe a Berlin, Il Tagliere en Italie, ISPC et VEN en Hollande, European Import and Cheese Works in USA, Biggie Japan ... Ces clients représentent ±25% du chiffre d'affaire annuel.



JACQUY CANGE, l'artisan affineur

Jacquy Cange, administrateur - délégué

Rue des Meuniers, 46 | 7973 Stamburges - Belgique

Tél. +32(0)69.57.97.69 | Fax : +32(0)69.56.15.00

E-mail : contact@jacquycange.be | www.jacquycange.be



LE PETIT FOULENG

> Fabrication artisanale de fromages de chèvre
Ambachtelijke fabricatie van geitenkaas
Making of goat's cheese on a small scale

Le Petit Fouleung

Fouleung



Nombre de personnes employées

1 personne.

Famille de produits

Fromages de chèvre frais ou affinés,
produits dérivés (beurre, glaces, croquettes,...).

member of



Le Petit Fouleng



Historique

Christophe Laine et son épouse ont commencé l'élevage de chèvres en 1998.

En 2000 débute la construction d'une nouvelle chèvrerie comportant notamment une salle de traite et une fromagerie répondant aux normes d'hygiène.

En 2002 se terminait l'aménagement d'un point de vente à la ferme.

Activité - Savoir-faire

Dans une installation récente et moderne, partez à la découverte de l'exploitation d'élevage et fabrication de fromages de chèvres, alliant le respect de la tradition et les fruits d'un travail de qualité.

Vous aurez la possibilité de déguster les fromages, qu'ils soient nature, aux épices, aux herbes, au lard ou au saumon, les quiches, les croquettes,...

Vous trouverez également d'autres produits de terroir comme les jus de fruits, le miel, les bières, les pommes de terre, les apéritifs, les confitures,...

« Le Petit Fouleng » désire rester un fromage artisanal.

Pour cela, il est fabriqué à partir de lait cru et le moulage se fait à la louche.

Le fromage est soit nature, soit agrémenté de différents épices, soit affiné.

Développement

Leur souhait est de trouver d'autres épices ou façons d'affinage afin de surprendre le consommateur.

LE PETIT FOULENG

LE PETIT FOULENG

Christophe Laine, agriculteur

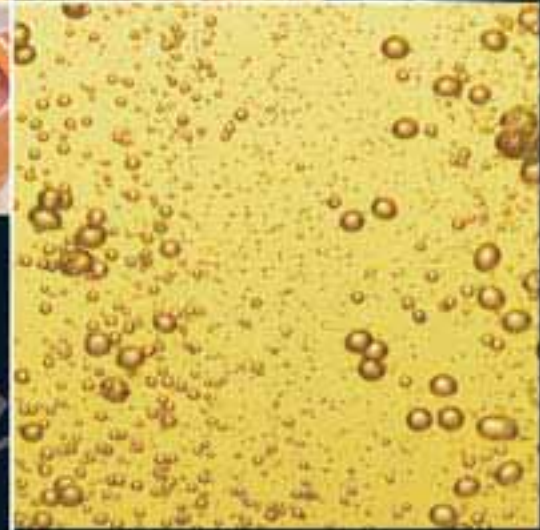
Rue d'Acquegnée, 20 | 7830 Fouleng – Belgique

Tél. : +32(0)68.55.22.02 | Fax : +32(0)68.55.22.02



Huiles et condiments

- > Oliën en kruiden
- > Oils and condiments





> Huiles et sauces (mayonnaise et vinaigrette)
Olies en sauzen (mayonaise en vinaigrette)
Oils and sauces (mayonnaise and vinaigrette)

P. Dumortier

Tourcoing 

Nombre de personnes employées

55 personnes.

Exportation

CONTINENTS : Afrique, Asie.

Famille de produits

- Huiles en bouteilles ou bidons
- Mayonnaise
- Sauces
- Vinaigrettes



P. Dumortier



Historique

La société Dumortier Frères a été créée à Tourcoing en France dans le département du Nord en 1898.

Plus que centenaire, elle a traversé le temps jusqu'à ce jour en exerçant diverses activités.

Activité - Savoir-faire

Minoterie de maïs à ses débuts elle s'équipe d'une trituration pour le broyage des graines oléagineuses puis d'une raffinerie et d'un embouteillage.

Parallèlement, et naturellement, la société se tourne vers d'autres produits associant des corps gras : margarinerie et savonnerie.

Les années 1990 sont un tournant où Dumortier décide d'abandonner ses métiers de base pour se recentrer sur la mise en bouteille et la mise en œuvre de produits plus élaborés comme la vinaigrette et enfin en 2003 la fabrication de sauces froides et mayonnaises.

La société produit par jour 250 tonnes d'huiles, 20 tonnes de vinaigrettes et 15 tonnes de mayonnaises et sauces pour, entre autres, les marques Bouton d'Or et Premier prix, mais également pour ses propres marques que sont Solior, Agrior et Beffroi.

Développement

Pour les années à venir, la société Dumortier compte valoriser ses importants investissements pour la production de sauces et mayonnaises en multipliant les références, pot en verre, tube, flacon souple, seau, conditionnement industriel pour le marché français comme international.

Soit en premier prix ou à marque distributeur, comme elle le fait déjà pour les huiles et vinaigrettes.

P. DUMORTIER FRERES

Vincent Mourlas, commercial

BP 120 | 59202 Tourcoing Cedex – France

Tél. +33(0)320.69.11.07 | Fax : +33(0)320.69.11.12

E-mail : contact@dumortier.fr



Ingédients alimentaires

- > Voedingsingrediënten
- > Food ingredients





> Production et commercialisation de produits alimentaires naturels
Productie en commercialisering van natuurlijke voedingswaren
Commercial production of natural food products

Coprosain

Ath 



Nombre de personnes employées

60 personnes.

Famille de produits

- Viande
- Charcuterie
- Produits laitiers
- Légumes
- Etc.

member of

 AGRO-FOOD VALLEY



Coprosain

Historique

Il y a 30 ans, trois agriculteurs de la région d'Ath et du Pays des Collines décident de s'associer pour commercialiser en circuit court le fruit de leur travail. A la demande des consommateurs, le groupement donnera naissance à la coopérative CoProSain qui compte aujourd'hui 50 familles de fermiers, 54 travailleurs.

Activité - Savoir-faire

Objectifs : assurer la valorisation et la commercialisation des produits de qualité différenciée en circuit court et réaliser un développement du milieu rural.

Activités : les produits de la coopérative sont issus d'une agriculture paysanne durable. Celle-ci dispose d'un réseau interne de production, transformation et commercialisation via 4 magasins, 18 marchés publics et un restaurant.

Developpement

CoProSain poursuit sa recherche dans des productions agricoles de qualités différenciées (le véritable bœuf à l'herbe, le porc plein air et une alimentation enrichie en oméga 3 pour les bovins et les agneaux).

Nous développons des produits à valeur ajoutée supérieure notamment en charcuteries. Par exemple, le jambon cru « Comté de Hainaut ».

Le résultat de ces recherches nous permettra d'avoir des produits typés pour éventuellement exporter dans le nord de la France.



COPROSAIN S.C.

Mireille Detry, collaboratrice

Chemin des Peupliers, 24 | 7800 Ath – Belgique

Tél. +32(0)68.26.93.80 | Fax : +32(0)68.26.93.81

E-mail : info@coprosain.be | www.coprosain.be





> **Fabrication d'ingrédients naturels alimentaires**
Fabricatie van natuurlijke voedingsingrediënten
Making of natural food ingredients

Cosucra

Warcoing 



Nombre de personnes employées

20 personnes.

Exportation

CONTINENTS : Europe, Asie, Amérique.

Famille de produits

Inuline, oligofructose, protéine, fibre, amidon et fructose.

member of



Cosucra



WWW.COSUCRA.COM

Historique

Cosucra Groupe Warcoing est un groupe d'entreprises indépendantes exclusivement belges spécialisées dans le développement, la production et la promotion d'ingrédients naturels à base de chicorée et de pois protéagineux.

Activité - Savoir-faire

Cosucra s.a. est le service Marketing et ventes du groupe. Il fournit des solutions d'alimentation saine dans plus de 33 pays à travers le monde, grâce à un réseau spécialisé de vente.

Les services de Cosucra couvrent l'assistance dans les domaines de la technique, de la santé et de la nutrition ainsi que l'assistance en matière de réglementations et de marketing.

Développement

Cosucra vous propose un ensemble de solutions en fonction de votre marché :

Marché de l'alimentation, des boissons et de la nutrition : demandes dans le domaine de la nutrition et de la santé (fibres alimentaires, basses calories, compléments protéiques, promotion des prébiotiques et du bifidus, meilleure absorption du calcium,...)

Marché de la viande, de la volaille et des aliments végétariens : avantages techniques ou solutions d'étiquetage propre (amélioration de la texture, liaison de l'eau et des graisses, absence d'OGM, absence de gluten)

Marché des édulcorants : édulcorants intensifs.



COSUCRA

Jean-Paul Marinus, directeur général

Rue de la Sucrierie, 1 | 7740 Warcoing – Belgique


Tél. +32(0)69.44.66.00 | Fax : +32(0)69.44.66.22

E-mail : sales@cosucra.com | www.cosucra.com



> Production de levures, extraits de levure et malt
Productie van gist, gistextracten en brouwerijmout
Production of yeast, brewer's yeast and malt extracts

Groupe Lesaffre

Marcq-en-Barœul 

Nombre de personnes employées

750 personnes.

Exportation

Monde entier.

Familles de produits

- Levures et ingrédients pour la boulangerie
- Levures pour alcools
- Extraits de levure
- Enzymes et arômes naturels pour l'industrie agroalimentaire
- Additifs pour l'alimentation animale
- Malt de brasserie.



Groupe Lesaffre

www.lesaffre.com



Historique

Entreprise familiale née dans le nord de la France en 1853, Lesaffre est aujourd'hui un groupe présent industriellement et commercialement sur tous les continents, leader mondial dans ses principaux métiers. A Marcq-en-Barœul et Marquette-lez-Lille sont notamment implantés le siège et le pôle de recherche et développement du Groupe, ainsi que deux sociétés de production : une malterie et une levurerie.

Activité - Savoir-faire

Dans le domaine de la production de levure, le groupe Lesaffre est n°1 mondial. La principale production est la levure de boulangerie, mais d'autres applications existent : œnologie, brasserie, diététique, alimentation animale... Lesaffre est aussi leader mondial dans la fabrication d'extraits de levure et figure au 5^e rang mondial de la production de malt de brasserie.

Développement

Avec près de 7 000 collaborateurs et une cinquantaine d'unités industrielles sur les cinq continents, le groupe Lesaffre commercialise ses produits dans le monde entier. Il a pour objectif de fournir à ses clients des produits de qualité au meilleur coût de fabrication, dans le respect des valeurs humaines et environnementales.



GRUPE LESAFFRE

Stéphane Béague, chargé de communication

137 rue Gabriel Péri | 59700 Marcq-en-Barœul - France

Tél. + 33(0)320.81.61.00 | Fax : + 33(0)320.98.60.91

E-mail : sbu@lesaffre.fr | www.lesaffre.com





> Production conservateurs alimentaires naturels
Natuurlijke bewaarmiddelen voor voedingswaren
Production of natural food preservatives

Galactic

Escanaffles



Nombre de personnes employées

85 personnes.

Exportation

Partout dans le monde.

Famille de produits

Acides lactiques & lactates :

- Acide lactique (tous grades)
- Lactate de calcium
- Lactate de sodium et/ou potassium
- Lactate d'éthyle
- Autres mélanges d'acides organiques.

member of



Galactic

www.lactic.com



Historique

Galactic, active dans le secteur de la biotechnologie, démarre sa production d'acide lactique et de lactates à Escanaffles en décembre 1994. En quatre ans, Galactic devient le second producteur mondial avec un taux de pénétration du marché d'environ 10%. En 2002, Galactic et BBKA (Chine) décident d'ériger à Bengbu une usine de production d'acide lactique. La Joint venture B&G voit ainsi le jour.

Activité - Savoir-faire

L'acide lactique s'utilise dans les industries alimentaires (conservateur naturel), pharmaceutiques (vecteur de minéraux indispensables au corps humain), cosmétiques (agent hydratant) et dans d'autres applications industrielles. La gamme Galactic comprend entre autre différents grades d'acide lactique, les lactates de calcium, de sodium et de potassium, de fer, de magnésium, d'aluminium et d'éthyle.

Développement

Galactic exporte plus de 90% de sa production dans le monde grâce à un réseau de distribution spécialisé. Galactic emploie une équipe composée de techniciens et d'ingénieurs qui a pour objectif de développer des procédés nouveaux qui permettent de mieux répondre aux attentes du marché et d'assister activement la clientèle en lui offrant des solutions plutôt que de se limiter à vendre des produits.



GALACTIC S.A.

Maria Naamani, directrice marketing

Place d'Escanaffles, 23 | 7760 Escanaffles – Belgique

Tél. +32(0)69.45.49.21 | Fax : +32(0)69.45.49.26


E-mail : galactic@lactic.com | www.lactic.com





> Fabrication de sucre
Fabricatie van kristalsuiker
Making of sugar

Iscal Sugar

Fontenoy 

Nombre de personnes employées

126 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : France, Italie, Allemagne.

Famille de produits

- Sucre n° 1 CEE
- Sucre en vrac, en sacs de 50 kg, en sacs de 25 kg, en sachets de 1 kg et 5 kg
- Big-bags
- Sucre impalpable
- Mélasse
- Pulpes de betteraves.

member of





Iscal Sugar

Historique

Fin décembre 2003, le Groupe Sucrier, la Sucrierie de Veurne et la Sucrierie de Fontenoy ont regroupé leurs activités sucrières au sein d'Iscale Sugar.

Le nom Iscale, provient des abréviations d'Isera et de Scaldis, les noms latins de l'Yser et de l'Escaut.

Activité - Savoir-faire

Iscale Sugar dispose d'un quota de production de 265.000 tonnes, soit 32,13% du quota belge.

Iscale est en mesure de satisfaire tous les besoins de ses clients : sucre de catégorie n°1, toutes les granulométries peuvent être livrées dans les conditionnements les plus variés.

Iscale présente une très grande souplesse et une grande réactivité face aux besoins de ses clients et leur assure une prestation complète dans le respect sévère de normes de traçabilité, HACCP et ISO.

Développement

Fortes de leur savoir-faire, ces entreprises centenaires réunies, auxquelles se joignent les betteraviers, sauront faire face avec dynamisme aux changements en matière de réglementation sucrière européenne après 2006.



ISCAL SUGAR – SUCRERIE DE FONTENOY

Marleen Mingneau, secrétaire de direction

Chaussée de la Sucrierie, 1 | 7643 Fontenoy – Belgique

Tél. +32(0)69.55.39.10 | Fax : +32(0)69.44.44.16

E-mail : sucrierie.fontenoy@iscalsugar.be | www.iscalsugar.com

Nombre de personnes employées

10 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Asie, Amérique, Amérique du Sud (agents)
- PAYS : France, Benelux, UK, Eire, Allemagne, Autriche, Italie, Espagne, Scandinavie, Israël, Pologne, Hongrie, Ukraine, Russie, Chine, Corée, Indonésie

Famille de produits

- Ingrédients et additifs issus du végétal, d'algues.
- Texturants, gélifiants, substituts de matières grasses, agents de charge, fibres solubles, insolubles, prébiotiques et oligosaccharides.
- Additifs : colorants naturels, édulcorants, exhausteurs de goût végétaux.
- Extraits de plantes pour aromatisation, matières actives végétales.



Kalys

www.kalys.com



Historique

KALYS est une entreprise nordiste depuis 1992. Après l'agar-agar, KALYS s'est spécialisée dans le glucomannane, additif (E425) se positionnant sur le secteur de la valorisation santé des ingrédients et additifs de sa gamme. La gamme couvre les fibres solubles et insolubles et des extraits fonctionnels de végétaux à destination de l'agroalimentaire, des compléments alimentaires et de la pharmacie.

Activité - Savoir-faire

Kalys offre un large choix d'ingrédients et actifs naturels : agar, konjac, tara, caroube, guar, carraghénane, xanthane, aloe, tragacathe, karaya, ghati, gomme arabique, inuline; des oligosaccharides : FOS; KOS; XOS, Dextrines; des fibres : blé, citrus, cacao, pois; des édulcorants -NHDC, Thaumatine, issus d'un sourcing mondial et d'une culture approfondie du végétal et de la qualité (ISO 9001).

Développement

Par sa R&D sur le glucomannane (2 programmes européens, un label EUREKA) et les agents de texture, Kalys peut offrir une palette unique de qualités : des produits exceptionnellement visqueux très synergiques avec d'autres gommes, d'autres faciles d'emploi (applications prébiotiques, charge).

Kalys développe le service par des premix techniques, la validation des allégations santé, une offre Kasher.



KALYS SA

Jean-Marc Parry - Responsable agroalimentaire

10 rue du Chemin de Fer | 59100 Roubaix - France

Tél. +33 (0)320.36.30.36 | Fax : +33 (0)320.36.31.10

E-mail : info@kalys.com | www.kalys.com





> Production d'ingrédients alimentaires
Productie van voedingsingrediënten
Production of food ingredients

Kerry Ingrédients

Villeneuve d'Ascq 

Nombre de personnes employées

70 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : France, Belgique, Pays-Bas, Espagne.

Famille de produits

Ingrédients céréaliers, produits d'enrobage, farines spéciales, ingrédients culinaires, assaisonnements, arômes, bouillons, produits pour saumure, sauces, marinades liquides.



Kerry Ingrédients



Historique

Création en 1991 de France Ingrédients à Villeneuve d'Ascq par le groupe britannique Dalgety, suite à une série d'acquisitions.

En 1998, le groupe irlandais Kerry rachète France Ingrédients ainsi que les autres sites. France Ingrédients devient alors Kerry Ingrédients Coating Systems.

Activité - Savoir-faire

Kerry Ingrédients crée des formulations d'ingrédients économiques, notamment dans le domaine des produits panés, répondant aux besoins spécifiques de l'industrie alimentaire tout en tenant compte des procédés de fabrication et des applications. Elles sont conçues pour apporter une valeur ajoutée aux produits finaux, accélérer l'introduction sur le marché, faciliter l'utilisation, améliorer la fonctionnalité et la qualité des produits.

Développement

Nous profitons de notre position de leader et du soutien qu'offre le Groupe Kerry aux industries alimentaires pour introduire de nouveaux produits. Nos employés sont profondément engagés pour livrer aux clients des produits de qualité, associés à une créativité technique et marketing d'excellence tout en offrant une qualité de service sans équivalent.



KERRY INGREDIENTS

Fabrice Morin, directeur commercial France
Richard de Waal, Spain commercial manager
Frederic Hof, Benelux area sales manager

26 rue Jacques Prevert | 59650 Villeneuve d'Ascq – France

Tél. +33(0)320.19.04.44 | Fax : +33(0)320.19.04.36

E-mail : coatings-france@kerry-ingredients.co.uk

www.kerrygroup.com





> Fabrication de sucre blanc cristallisé
Fabricatie van witte kristalsuiker
Making of white crystallised sugar

Raffinerie Tirlemontoise

Brugelette



Nombre de personnes employées

75 personnes.

Exportation

CONTINENTS : Asie, Afrique, Europe.

Famille de produits

Sucre blanc cristallisé.

member of



Raffinerie Tirlemontoise

www.sucretirlemont.com



RAFFINERIE TIRLEMONTAISE S.A.

Guy Paternoster, directeur

Etablissement de Brugelette

Rue des Carmes, 28 | 7940 Brugelette – Belgique

Tél. +32(0)68.45.72.18 | Fax : +32(0)68.45.72.04

E-mail : guy_paternoster@brg.raftir.be

www.sucretirlemont.com

Historique

Active dans la fabrication du sucre depuis 1836, la Sucrierie de Brugelette s'est particulièrement développée et modernisée ces 5 dernières années.

Au sein du groupe Raffinerie Tirlemontoise, filiale du groupe Südzucker, l'activité sucre compte 3 sucrieries (Brugelette, Wanze et Tirlemont) et a sa place à côté des 3 autres pôles d'activités :

- Orafti : leader mondial de la production d'ingrédients alimentaires à base de chicorée.
- Surafti : ingrédients pour pâtisseries.
- Portion Pack Europe : emballages de portions individuelles.

Activité - Savoir-faire

Le site de Brugelette est spécialisé dans la fabrication du sucre blanc cristallisé CEE n°2, destiné essentiellement à l'exportation extra-communautaire.

La sucrierie de Brugelette fabrique également des pulpes surpressées destinées à l'alimentation du bétail et un amendement calcaire appelé "neutrafertil".

Développement

Dans le cadre de la gestion de l'innovation, le groupe RT poursuit plusieurs objectifs dont :

- Définir de nouvelles possibilités pour la betterave sucrière et les produits apparentés.
- Développer de nouveaux ingrédients alimentaires à partir de sources naturelles comme par exemple la chicorée.
- Assurer le service technique à la clientèle.
- Rechercher des débouchés non-alimentaires.



> Distillerie d'huiles essentielles
Distilleerderij van essentiële oliën
Essential oil distillery

Sotecna

Lessines



Nombre de personnes employées

3 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Amérique du Nord, Asie.
- PAYS : Etats-Unis, Inde, Chine, France, Allemagne, Angleterre.

Famille de produits

- Huile essentielle d'Angélique, semences ou racines
- Huile essentielle de Raifort
- Huile essentielle de Livèche, persil, moutarde.



Sotecna



Historique

La société a été créée en 1960 en Belgique par Albert Dallemagne et en est maintenant à la troisième génération. Depuis, la fondation Sotecna s'est spécialisée dans la production d'huiles essentielles 100% pures et naturelles ainsi que dans la production d'arômes. Aujourd'hui la société ne fait plus d'extractions mais uniquement des huiles essentielles pour la grosse industrie alimentaire. Les clients se trouvent aux quatre coins du monde et comptent parmi les plus grosses multinationales.

Activité - Savoir-faire

Les huiles essentielles produites sont 100% pures et naturelles sans ajout d'additif ni manipulation chimique. Les produits sont soumis à des analyses strictes et sont reconnues Kacher.

Développement

La société reste constamment à l'écoute du marché mondial pour la recherche et le développement de nouveaux produits.

SOTECNA S.A.

Dallemagne Michel, responsable commercial

Dallemagne André, responsable distillation

Dallemagne Cécile, responsable administratif

Zoning Ouest, 1 | 7860 Lessines - Belgique

Tél. +32(0)68.33.35.45 | Fax : +32(0)68.33.13.52

E-mail : cecile.dallemagne@skynet.be



Légumes

- >Groenten
- >Vegetables





> Transformation et commercialisation du légume
Bewerking en verkoop van groenten
Vegetable processing and marketing

Bonduelle

Villeneuve d'Ascq



Nombre de personnes employées

5884 collaborateurs permanents.

Exportation

La marque Bonduelle est présente dans 75 pays à travers le monde et a une présence commerciale dans 20 pays par le biais de filiales.

Famille de produits

Le légume, rien que le légume, sous toutes ses formes et dans toutes les technologies : Conserve, Surgelé, Frais (4^e gamme), Traiteur.





BONDUELLE

Christophe Château,

Directeur de la communication et du marketing corporate

Rue Nicolas Appert, BP 173 | 59653 Villeneuve d'Ascq - France

Tél. +33(0)320.43.60.60 | Fax : +33(0)320.43.60.00

E-mail : groupebonduelle@bonduelle.com | www.bonduelle.com

Bonduelle

Historique

Bonduelle : 150 ans d'agroalimentaire

1853 : débuts industriels

1926 : commencement de l'activité de conserve de légumes

1947 : apparition de la marque Bonduelle

1968 : Bonduelle se lance dans les légumes surgelés puis, en 1997, dans le frais

1998 : groupe d'envergure internationale et multitechnologique, coté en bourse

Activité - Savoir-faire

A ce jour, le groupe Bonduelle est organisé en 6 filiales :

- Bonduelle Frais : activité 4è gamme en Europe.
- Bonduelle Traiteur : métier de la salade traiteur.
- Bonduelle Grand Public : marques Bonduelle, Cassegrain et Frudesa, en conserve et surgelé.
- Bonduelle Food Service : restauration hors foyer.
- BPL Légumes : conserve en Europe de l'Ouest, en marques de distributeurs et en premiers prix.
- Bonduelle Development : conserve et surgelé dans le monde hors Union Européenne.

Développement

Bonduelle, faire du légume l'avenir de l'alimentation

Le marché du légume est un marché porteur en tendance long terme. Bonduelle, leader sur ce marché, entend répondre aux attentes d'un consommateur à la recherche d'une alimentation saine, variée et équilibrée.

Fort de son innovation et de sa présence internationale, le groupe Bonduelle s'emploie à offrir chaque jour toujours plus d'occasions de consommer des légumes sous toutes leurs formes et dans toutes les technologies.





> Production et commercialisation de champignons
Productie en verkoop van champignons
Mushroom culture and marketing

Ferme de la Gontière

Comines 

Nombre de personnes employées

240 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : Belgique, Angleterre.

Famille de produits

Champignons cultivés et champignons sylvestres, champignons frais, prêts à consommer, en conserve ou surgelés.



Ferme de la Gontière

www.fermedelagontiere.com



FERME DE LA GONTIÈRE

Isabelle Motte, responsable marketing et communication

Rue de l'énergie | 59560 Comines - France

Tél. +33(0)320.14.58.60 | Fax : +33(0)320.39.25.27

E-mail : accueil@fermedelagontiere.fr

www.fermedelagontiere.com

Historique

1960 : Création à Wervicq-sud de la Ferme de la Gontière qui produit des champignons de Paris. Alphonse Dalle en est le P.D.G.

1962 : Création d'une conserverie.

1972 : Hubert Dalle devient P.D.G.

1982 : Didier Motte reprend la majorité du capital.

1986 : Construction à Comines de 7 chambres de culture.

De 1989 à 1994 : L'activité s'arrête à Wervicq. 14 salles supplémentaires sont aménagées à Comines.

En 1992 et 1994 : Démarrage d'activités de surgélation.

Activité - Savoir-faire

Des produits pratiques : pieds coupés

Une gamme très large pour des usages précis : petits champignons à croquer, gros à farcir, mélanges pour fricassée...

Des idées de consommation ; des recettes variées figurent sur les étiquettes

Une fraîcheur garantie par la date d'emballage imprimée sur les produits

Une logistique ultra-rapide

Des garanties dans le domaine de l'agriculture raisonnée

Développement

Notre volonté est de toujours mieux :

- servir le consommateur en lui proposant des produits variés, joliment présentés, faciles et rapides à cuisiner, ultra-frais ;
- servir nos clients à travers une politique commerciale dynamique et réactive ;
- se donner les moyens de répondre à une demande croissante en modernisant sans cesse l'outil de production.





> Production de granules et flocons de pomme de terre
Productie van aardappelgranulaten en -vlokken
Production of potato granules and flakes

Gramybel

Mouscron 

Nombre de personnes employées

50 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Amérique, Asie, Afrique, Océanie.
- PAYS : produits peuvent être exportés vers tous les pays du monde.

Famille de produits

Secteur alimentaire/poudre de pommes de terre et flocons de pommes de terre pour la restauration, vente détail et usines de snacks.

member of





Gramybel

Historique

Gramybel s.a. a été fondée en 2002 par les actionnaires de Mydibel, une entreprise familiale (familles Mylle et Dick) dans la transformation industrielle de pommes de terre depuis 1988, destinée à la production de frites et de spécialités à base de pommes de terre.

En 2003, une nouvelle usine pour la production de granules et flocons de pomme de terre est créée. Gramybel est actuellement une des usines de production de granules de pomme de terre les plus modernes dans le monde.

Activité - Savoir-faire

Gramybel est une usine spécialisée dans la déshydratation de la pomme de terre à partir de pommes de terre entières. Les granules et flocons sont destinés principalement à l'industrie des snacks et à la préparation de la purée de pommes de terre.

Les granules et flocons de pomme de terre Gramybel se vendent partout dans le monde dans des unités d'emballage en de petits sachets de 100 g, des sachets de 2,5 kg, sacs de 10 kg, 25 kg, big bags de 500 à 1000 kg et en conteneurs de vrac.

Développement

Les granules sont l'option préférentielle des spécialistes en restauration étant donné leur préparation facile et leur qualité stable. Gramybel a développé un mélange prêt et d'instantané de granules de pomme de terre avec du lait en poudre, beurre, sel et des épices pour l'élaboration d'une purée de pommes de terre.

GRAMYBEL S.A.

Noël Vergeynst, directeur des ventes

Boulevard de l'Eurozone, 1 | 7700 Mouscron - Belgique

Tél. +32(0)56.84 46 52 | Fax : +32(0)56.84 46 66

E-mail : noel.vergeynst@gramybel.com | www.gramybel.com



Gramybel





> Transformation de la pomme de terre
Verwerken van aardappelen
Potato processing

Lutosa

Leuze-en-Hainaut



Nombre de personnes employées

440 personnes.

Exportation

CONTINENTS : tous continents.
Plus de 60 pays différents.

Famille de produits

Frites pré-frites surgelées et fraîches réfrigérées, spécialités de pomme de terre surgelées (croquettes, röstis, purées...), flocons de pomme de terre, frites et spécialités surgelées BIO.

member of





Lutosa

Historique

Déjà dans les années 20, le grand-père des actuels dirigeants était négociant en pommes de terre. En 1977 la famille Van den Broeke rachète une usine de transformation et devient ainsi, le 22 mars 1978, industriel de la pomme de terre. En 1988, elle reprit la N.V. Primeur située à St.-Eloois-Vijve (Waregem) afin d'augmenter sa production. En 1998, la NV Vanelo voit le jour sur ce même site afin d'étendre l'assortiment avec la frite préfrite fraîche réfrigérée.

Activité - Savoir-faire

Le groupe compte 3 vastes unités de production en Belgique, toutes certifiées Iso 9001 et équipées d'un outil à la pointe de la technologie. Elles transforment près de 550.000 tonnes de pommes de terre par an et ont une capacité totale annuelle de 320.000 tonnes de produits finis. Elles occupent 610 collaborateurs et réalisèrent en 2003 un chiffre d'affaires de 155.502.054 euros dont 88% à l'export dans plus de 60 pays différents.

Développement

Pour consolider sa place parmi les leaders européens de l'industrie de transformation de la pomme de terre, Lutosa souhaite continuer à augmenter ses volumes de production et de vente à un rythme de 10% en moyenne par an. D'autre part, nous désirons accroître la notoriété de notre marque Lutosa par une communication et des activités de promotion des ventes plus intenses.

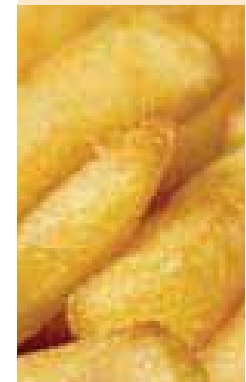
LUTOSA (S.A. VAN DEN BROEKE - LUTOSA)

Guy Van Den Broeke, administrateur délégué - directeur général

ZI du Vieux Pont, 5 | 7900 Leuze-en-Hainaut - Belgique

Tél. +32(0)69.66.82.11 | Fax : 32(0)69.66.82.00

E-mail : contact@lutosa.com | www.lutosa.com



Join the happy potato family!



> Produits alimentaires à base de pomme de terre
Voedingswaren op basis van aardappel
Food products based on potato

Mydibel

Mouscron



Join the happy potato family!

Nombre de personnes employées

82 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Asie, Afrique, Amérique du Nord, Amérique du Sud, Océanie.
- PAYS : ± 62 pays au monde.

Famille de produits

- Frites surgelées
- Frites fraîches
- Spécialités de pomme de terre
- Spécialités de purée
- Flocons et granules de pomme de terre.

member of





Mydibel

Historique

Roger **MY**lle, négociant en pommes de terre depuis 30 ans, et Roger **DI**ck, producteur de légumes surgelés, fondent en 1988, en **BEL**gique, **MYDIBEL**. Depuis quelques années, les deux fils Bruno et Carlo Mylle assurent la gestion quotidienne, en collaboration avec la Direction Générale.

Activité - Savoir-faire

Une équipe de collaborateurs motivés produit, dans un climat familial, une gamme complète de produits de pommes de terre ! En 2000, nos sites ont été certifiés BRC (et IFS en 2003) !

Afin de garantir une qualité stable, Mydibel travaille avec une seule variété de pomme de terre; la Bintje !! Mydibel vous propose : Frites Surgelées et Fraîches, Rissolées, Sautées, Parisiennes, Quartiers, Croquettes, Duchesses, Noisettes, Ardennaises, Dauphines, Rösti's, Macaire, Happy Potato Family, Happies, Flocons et Granules.

Développement

Mydibel commercialise ±120.000 tonnes de produits dans 62 pays au monde. Nous venons d'élargir notre gamme, avec des granules de pomme de terre. A base de nos granules de pommes de terre, nos clients produisent de la purée, des snacks, pâtes, soupes,... Les produits Mydibel trouvent leurs débouchés dans la grande distribution, restauration, catering, l'industrie, sous la marque Mydibel, ou sous la marque du client.



MYDIBEL

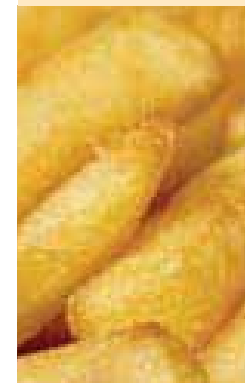
Johann Allaert, directeur commercial

Rue du Piro Lannoy, 30 | 7700 Mouscron – Belgique

Tél. +32(0)56.33.48.50 | Fax : +32(0)56.33.49.45

E-mail : info@mydibel.be | johann.allaert@mydibel.be

www.mydibel.be



Roger & Roger
A FAMOUS NAME IN SNACKS

> Production de chips de pomme de terre
Productie van chips van aardappelen
Production of potatoescrisps

Roger & Roger

Mouscron



Nombre de personnes employées

99 personnes.

Exportation

• PAYS : Pays-Bas, France, Finlande, Suède, Danemark.

Famille de produits

Chips de pomme de terre.

member of

AGRO-FOOD VALLEY



Roger & Roger



Historique

En 1999, la famille Mylle fondait, en collaboration avec la famille Dick de Staden, l'un des principaux producteurs de légumes surgelés, une nouvelle entreprise Roger & Roger. La transformation de pommes de terre en savoureuses pommes chips allait être l'activité de Roger & Roger.

Activité - Savoir-faire

Roger & Roger est spécialisée dans la transformation de pommes de terre en savoureuses pommes chips. Ces chips sont produits en fonction de tous goûts et poids. La firme Roger & Roger est spécialisée dans la production de marques de distributeur pour tous les grands détaillants.

On retrouve ces produits tous les jours sur la table de nombre de consommateurs, du Sud de la France jusqu'en Finlande.

Développement

Depuis sa création, Roger & Roger n'a pas arrêté de grandir. Elle profite en outre d'un processus de production totalement automatisé ayant recours aux dernières innovations technologiques. Le savoir-faire est un facteur indispensable au succès.

Roger & Roger, a famous name in snacks !

Roger & Roger
A FAMOUS NAME IN SNACKS

Roger & Roger

Luc Sillis, directeur

Rue de la Bassée, 1 | 7700 Mouscron – Belgique

Tél. +32(0)56.84.00.30 | Fax : +32(0)56.84.00.23

E-mail : l.p.sillis@rogerandroger.com





> Fabrication artisanale et commercialisation de potages
Ambachtelijk bereiding en verkoop van soepen
Home-style soup preparation and marketing

Les Veloutés du Nord

Genech 



Nombre de personnes employées

5 personnes.

Famille de produits

Produits frais, prêts à consommer, potages.

Les Veloutés du Nord



Historique

Créée en 1998 par le gérant actuel, la société Les Veloutés du Nord est le fruit d'une formation de 6 ans en restauration de son créateur et de la filiation de celui-ci avec un cultivateur-endivier, qui lui donne encore aujourd'hui son caractère authentique et régional.

Activité - Savoir-faire

Avec sa spécialité de Velouté aux endives, et en charge de tous les stades de fabrication (de l'épluchage des légumes à la livraison de ses clients), les Veloutés du Nord fabriquent et commercialisent 200.000 litres de potages frais par an.

Développement

Les opportunités de développement sont réelles, au regard de l'état du marché des potages prêts à consommer (60% des soupes sont encore faites maison...).



LES VELOUTÉS DU NORD

Dominique Delporte, gérant

239 rue de la Libération | 59242 Genech - France

Tél. +33(0)320.32.18.78 | Fax : 33(0)320.32.18.78



Panification, biscuits et pâtisserie


- >Broodbereiding, koekjes en gebak
- >Bread-making, biscuits and pastry making





> Fabrication de produits semi-finis pour gaufres
Fabricatie van halfafgewerkte producten voor wafels
Manufacture for semi-finished waffle products

Belgaufre

Marquain 



Nombre de personnes employées

10 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Afrique, Amérique du Sud, Amérique du Nord, Asie
- PAYS : Danemark, France, Suisse, Grande-Bretagne, Afrique du Sud, Brésil, Arabie Saoudite.

Famille de produits

Produits semi-finis pour gaufres.





Belgaufre

Historique

- 1^{er} mai 1987 : création de la sprl Belgaufre dont l'objet était la fabrication de pâte à gaufre de Liège surgelée
- 1997 : besoin d'extension et installation dans le Parc d'activités économiques de Tournai ouest
- 1999 : fabrication d'un mix déshydraté pour gaufre de Liège et développement du concept de magasin usine, « The Waffle Factory »
- 2002 : développement de nouveaux mix.

Activité - Savoir-faire

Belgaufre est spécialisée dans la fabrication de produits semi-finis pour gaufres. En 1999, le mix, pâte déshydratée, nous a permis de contourner le problème du transport sous température contrôlée à -20°C et d'aborder la grande exportation. Le concept « The Waffle Factory » est développé en réseau dans les centres commerciaux du monde entier.

Développement

Nous avons récemment développé de nouveaux mix qui élargissent la gamme des produits offerts dans notre programme « The Waffle Factory » : la LunchWaffle, gaufre repas basée sur une pâte non sucrée et fourrée, et la Gaufiture plus proche d'une pâte briochée, fourrée.

Nous avons de nombreux contacts à travers le monde grâce à notre site internet www.thewafflefactory.com en vue du développement de notre réseau de franchise.

BELGAUFRE S.P.R.L. THE WAFFLE FACTORY

Stéphane Desobry, gérant

Rue des Digitales, 2 | 7522 Marquain - Belgique

Tél. +32(0)69.84.73.33 | Fax : +32(0)69.84.73.34

E-mail : bel.gaufre@honet.be | www.thewafflefactory.com





> Fabrication de gaufrettes, gaufres pur beurre et fourrées
Vervaardiging van wafels, boterwafels en gevulde wafels
Wafer manufacture, pure butter wafer with filling

Biscuiterie Eugène Blond

Lambersart 

Nombre de personnes employées

18 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Amérique, Europe.
- PAYS : Etats-Unis, Grande-Bretagne.

Famille de produits

- Gaufre traditionnelle : fourrée parfum vanille ou cassonade
- Galette flamande : galette pur beurre
- Pain d'amandes
- Nougat tendre aux amandes: nature ou 4 parfums.



Biscuiterie Eugene Blond



BISCUITERIE EUGENE BLOND

Sylvie Duprez - gérante

159 rue de Verlinghem | 59130 Lambersart - France
Tél. +33(0)320.08.37.63 | Fax : +33(0)320.00.81.09
E-mail : contact@eugene-blond.com

Historique

Fondée en 1894, la biscuiterie Eugène Blond nous régale depuis plus d'un siècle avec son authentique « gaufrette amusante », symbole de la convivialité des gens du Nord.

Activité - Savoir-faire

Sans conservateurs, ce biscuit produit à partir d'ingrédients végétaux et naturels fait partie des plus pures traditions nordiques.

Plaisir croquant et fondant assuré pour ce biscuit aux multiples parfums de notre enfance.

La « gaufrette amusante » fait partie du patrimoine culinaire des Flandres. Fabriquée artisanalement avec la même passion et le même savoir-faire, elle offre ses parfums, ses senteurs et ses saveurs à tous les gourmands petits et grands.

La recette est immuable : 3 couches de biscuits généreusement tartinées d'une crème vanillée, délicatement biscuitée.

Chaque biscuit est gravé d'une petite phrase humoristique : plus de 250 différentes dont certaines sont d'époque ! Prenez le temps de les découvrir avant de déguster votre gaufrette !

Une gaufrette amusante qui vous plonge au pays de l'enfance avec un regard malicieux et de tendres senteurs.

Plaisir des yeux d'abord, puis de bouche quand enfin, à pleines dents, on dévore la gaufrette amusante, pour le plaisir infini des papilles émoussillées.

Développement

La biscuiterie Eugène BLOND, soucieuse de consolider son image régionale, a intégré un atelier de fabrication de gaufres fourrées vanille et cassonade (anciens Ets Delmotte à Marcq en Barœul).





>Boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, salon de thé, restaurants
Bakkerij, banketbakkerij, fijne bakkersproducten, tearoom, restaurants
Viennese pastry making, tearoom, restaurants

Boulangerie Paul

La Madeleine 

Nombre de personnes employées

4092 personnes partout en France.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Asie, Afrique, Amérique du nord.
- PAYS : Espagne, Pays-Bas, Turquie, Maroc, Japon, Royaume-Uni, Liban, Koweït, Dubaï, États-Unis.

Famille de produits

Pains rustiques et de fantaisie. Petits gâteaux et entremets, viennoiserie, tartes salées et sucrées, sandwiches, produits traiteur.

Boulangerie / Pâtisseries / Salon de thé / Restaurant.



Boulangerie Paul



Historique

Boulangier à Lille en 1889, la passion d'un métier de tradition de qualité se transmet dans la famille depuis cinq générations.

Paul recouvre un réseau de plus de 287 boulangeries pâtisseries à travers le monde proposant à plus de 5 millions de clients mensuels des pains rustiques et de fantaisie, des viennoiseries, petits gâteaux et entremets ainsi que des sandwiches préparés à la demande.

Ses salons de thé mettent à la disposition de la clientèle une petite restauration dite « à la française ». Des plats simples et goûteux préparés sur place constituent une pause déjeuner idéale.

Boulangerie Paul est la marque emblématique du groupe Holder qui représente « l'art de vivre à la française » à travers le monde.

Activité - Savoir-faire

Ses boutiques, conçues comme les boulangeries d'autrefois, semblent avoir toujours existées. Cette décoration rustique confère à Paul ce côté ancien, authentique et intemporel qui guide toute sa fabrication. L'essentiel de ses pains est fabriqué et cuit au regard des clients dans le plus grand respect de la tradition boulangère.

Le concept basé sur la qualité irréprochable de ses produits et le respect de ses recettes ne souffre d'aucune transgression possible. C'est à ce titre que Paul peut être fier d'affirmer que son pain a le même goût aux quatre coins du monde.

Développement

2003 a définitivement ouvert la marque à une politique de franchise. A l'instar de son développement à l'international, Paul offre aujourd'hui en France la possibilité à des candidats de contribuer à son succès et de devenir acteur d'un marché porteur.

www.paul.fr



BOULANGERIE PAUL

Bertrand Dindault, directeur commercial

2 place de la Gare | 59110 La Madeleine - France

Tél. +33(0)320.78.32.32 | Fax : +33(0)320.78.32.20

E-mail : www.paul.fr





> Production de snacks et viennoiseries surgelés
Productie van diepgevroren snacks en fijne bakkersproducten
Production of snacks and frozen viennese pastries

Comptoir Gourmand

Mouscron



Nombre de personnes employées

65 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : Allemagne, Benelux, France.

Famille de produits

- Pâte feuilletée prête à lever et prête à cuire
- Snacks salés
- Chaussons
- Feuilletés danois
- Viennoiseries.

member of



Comptoir Gourmand

www.gourmand.be



Historique

Comptoir Gourmand est une entreprise familiale établie à Mouscron. L'entreprise a été reprise en 1991 par le Groupe Dossche, spécialisé dans l'industrie agroalimentaire.

Depuis, l'entreprise connaît une croissance continue des ventes, ce qui a entraîné un glissement du marché : du marché du pain traditionnel et artisanal, nous nous sommes orientés progressivement vers les supermarchés, magasins de quartier, dépôts de pains, catering, cuisines de collectivités, institutions, ...

Activité - Savoir-faire

Comptoir Gourmand produit de la viennoiserie surgelée et des snacks prêts à cuire, tant sucrés que salés.

Tous les produits sont développés d'après des recettes classiques avec des ingrédients frais de la meilleure qualité.

Développement

L'entreprise se développe au niveau international; jusqu'en 1999, elle était surtout présente au Benelux et en Allemagne, mais après 1999, la vente se développe aussi dans d'autres pays comme en Autriche, Pologne, Grande-Bretagne, France, Tchéquie, Danemark, ... Comptoir Gourmand essaie de répondre de manière adéquate à des circonstances très variables, non seulement en intégrant des classiques dans son assortiment, mais aussi en lançant régulièrement de tout nouveaux produits et de nouvelles gammes.



COMPTOIR GOURMAND

Carlo Rathé, administrateur délégué

Place A. & A. Motte, 49 | 7700 Mouscron - Belgique

Tél. +32(0)56.85.90.90 | Fax : +32(0)56.33.37.16

E-mail : info@gourmand.be | www.gourmand.be





> Production artisanale de prêts-à-garnir
Ambachtelijke productie van deegbodempjes klaar om op te vullen
Artisanal making of pastry shells ready to be filled

Croc'in

Dottignies



Nombre de personnes employées

19 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : les 5 continents
- PAYS : France, Espagne, Royaume-Uni, États-Unis, Italie, Arabie Saoudite, Pays-Bas, Allemagne, Australie, Canada, Irlande, Suisse, Autriche, Suède, Luxembourg, Islande, Emirats Arabes Unis, Russie, Roumanie, Finlande, Japon.

Famille de produits

Produits de boulangerie /Pâtisserie

- Prêts-à-garnir
- Prêts-à-décorer surgelés
- Pâtisseries individuelles surgelées.

member of





Croc'in

Historique

Croc'in créée en 1993, est une biscuiterie spécialisée dans la production de fonds de tartelette haut de gamme salés et sucrés. Forte de son succès international, 87% des produits sont exportés à travers le monde, les certifications Kasher, ISO 9001 version 2000 et HACCP permettent de garantir un qualitatif des fabrications et des matières premières.

En 2002, l'assortiment de fonds de tartelette en nougatine obtient un Tavola d'Or.

Activité - Savoir-faire

Notre société est spécialisée dans la production de fonds de tartelette haut de gamme se composant de trois types de pâtes : la traditionnelle, la pâte sablée et la nougatine et ce en 7 formes différentes. Croc'in a adapté ses méthodes de production artisanales pour arriver à un niveau de qualité supérieur unique sur le marché; ce qui permet aux professionnels des métiers de bouche une facilité d'utilisation liée à un gain de temps considérable.

Développement

Forte de son succès depuis 10 ans dans le prêt-à-garnir, Croc'in se lance dans une ligne de produits individuels, le semi-fini et le fini surgelé.

Afin de répondre à la demande des professionnels des métiers de bouche et grâce à notre maîtrise de l'art de la biscuiterie qualitative, nous développons une nouvelle gamme de petits-fours sucrés, prêts-à-décorer ou de produits finis surgelés.

CROC'IN S.A.

Alain Verfaillie, administrateur délégué

Boulevard des Canadiens, 116 | 7711 Dottignies - Belgique

Tél. +32(0)56.48.76.76 | Fax : +32(0)56.48.78.87

E-mail : contact@croc-in.com | www.croc-in.com





> Production et distribution de pâtisseries surgelées
Productie en distributie van diepsvriesgebakjes
Production and distribution of frozen pastries

Deleye Products

Mouscron



Nombre de personnes employées

15 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Amérique du Nord.
- PAYS : Italie, Finlande, Allemagne, Emirats Arabes Unis, États-Unis.

Famille de produits

- Pâtisseries surgelées, plusieurs goûts et formes,
- Mousse au chocolat/tiramisu,
- Crêpes.



Deleye Products



Historique

Deleye Products s.a. est une société familiale (créée en 1993 par Carlos Deleye) active dans l'industrie agroalimentaire; elle produit et distribue de la pâtisserie surgelée.

Activité - Savoir-faire

Ses principaux produits sont : bavarois, mousse au chocolat, javanais, tiramisu, misérable. Tous les produits sont disponibles en plusieurs goûts et formes (ronds, plaques, mini, individuels, poches, etc...).

Deleye Products s.a. produit selon les normes HACCP et ISO.

Développement

Actuellement, Deleye Products s.a. fournit la majorité des grossistes belges. Les Pays-Bas et le Luxembourg représentent $\pm 15\%$ de son chiffre d'affaires. Deleye Products est aussi présente dans les pays suivants : la Finlande, l'Italie ainsi que les Emirats Arabes Unis.

www.deleye.com



DELEYE PRODUCTS S.A.

Frits Mortelé, responsable

Rue de l'Abattoir, 33 | 7700 Mouscron – Belgique

Tél. +32(0)56.85.24.29 | Fax : +32(0)56.84.36.89

E-mail : info@deleye.com | www.deleye.com



*Délices
de Comines*

> Fabrication de biscuits
Koekjesfabrikant
Biscuit making

Délices de Comines

Comines



Nombre de personnes employées

45 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe
- PAYS : Italie.

Famille de produits

Rochers, cigarettes, gaufres fourrées.



Délices de Comines



Historique

La s.a. créée en 1995, a démarré avec ±10 personnes, elle occupe actuellement 45 personnes.

Activité - Savoir-faire

Fabrication de biscuits de A à Z, c'est-à-dire de la matière première, sucre, farine, etc. jusqu'au produit fini tel que rochers, cigarettes, gaufres fourrées,...

Développement

Un travail journalier est réalisé sur la qualité de nos produits.

*Délices
de Comines*

DELICES DE COMINES S.A.

Filip Commeine, responsable du site

Rue des Rubaniers, 1 | 7780 Comines – Belgique

Tél. +32(0)56.55.45.65 | Fax : +32(0)57.46.02.02

E-mail : filip.commeine@poppies.com



Desobry

> Biscuitier assortimenteur
Koekjesfabrikant - koekjesassortimenten
Maker of assortments of biscuits

Desobry

Tournai



Nombre de personnes employées

205 personnes.

Exportation

CONTINENTS : Europe, Amérique du Nord,
Australie, Asie.

Famille de produits

- Assortiments de biscuits fins
- Gamme destinée aux marques distributeurs.

member of





DESOBRY S.A.

Thierry Huet, directeur général - administrateur délégué
Rue du Vieux Colombier, 1 | 7500 Tournai – Belgique
Tél. +32(0)69.89.17.50 | Fax : +32(0)69.84.24.30
E-mail : info@desobry.be | www.desobry.be

Desobry

Historique

Fondée en 1947, Desobry, après plusieurs cessions, a retrouvé en 2000 un actionariat entrepreneurial. Suivit un relifting complet, totalement en ligne avec les exigences drastiques du métier d'aujourd'hui.

Activité - Savoir-faire

Notre identité

Saveur, caractère, innovation, tels sont les maîtres mots de Desobry qui se veut initiateur de plaisirs, plaisir du bon goût et plaisir de la découverte.

En outre, trésor d'alchimie culinaire, nos biscuits sont d'authentiques produits belges où l'on retrouve également la véritable tradition du chocolat belge.

Nos activités

Desobry développe son portefeuille d'activités dans le monde entier suivant 3 axes :

- Des assortiments haut de gamme emballés dans des coffrets élégants à offrir ou à s'offrir
- Des assortiments de biscuits fins allant de 200 g à 1 kg à partager en famille ou avec des amis
- L'emballage individuel des biscuits permettant de cibler le food service.

Développement

Clef de notre avenir, la recherche constante de distanciation par rapport à la concurrence. Une innovation permanente au niveau des biscuits (nouveau, upgrading,...), de leur emballage et dans le degré de service à nos clients est donc notre préoccupation quotidienne.





> **Boulangerie, pâtisserie, viennoiseries**
Bakkerij, banketbakkerij, fijne bakkersproducten
Viennese pastry making

Lambin-Pollet

Comines-Warneton



Nombre de personnes employées

24 personnes.

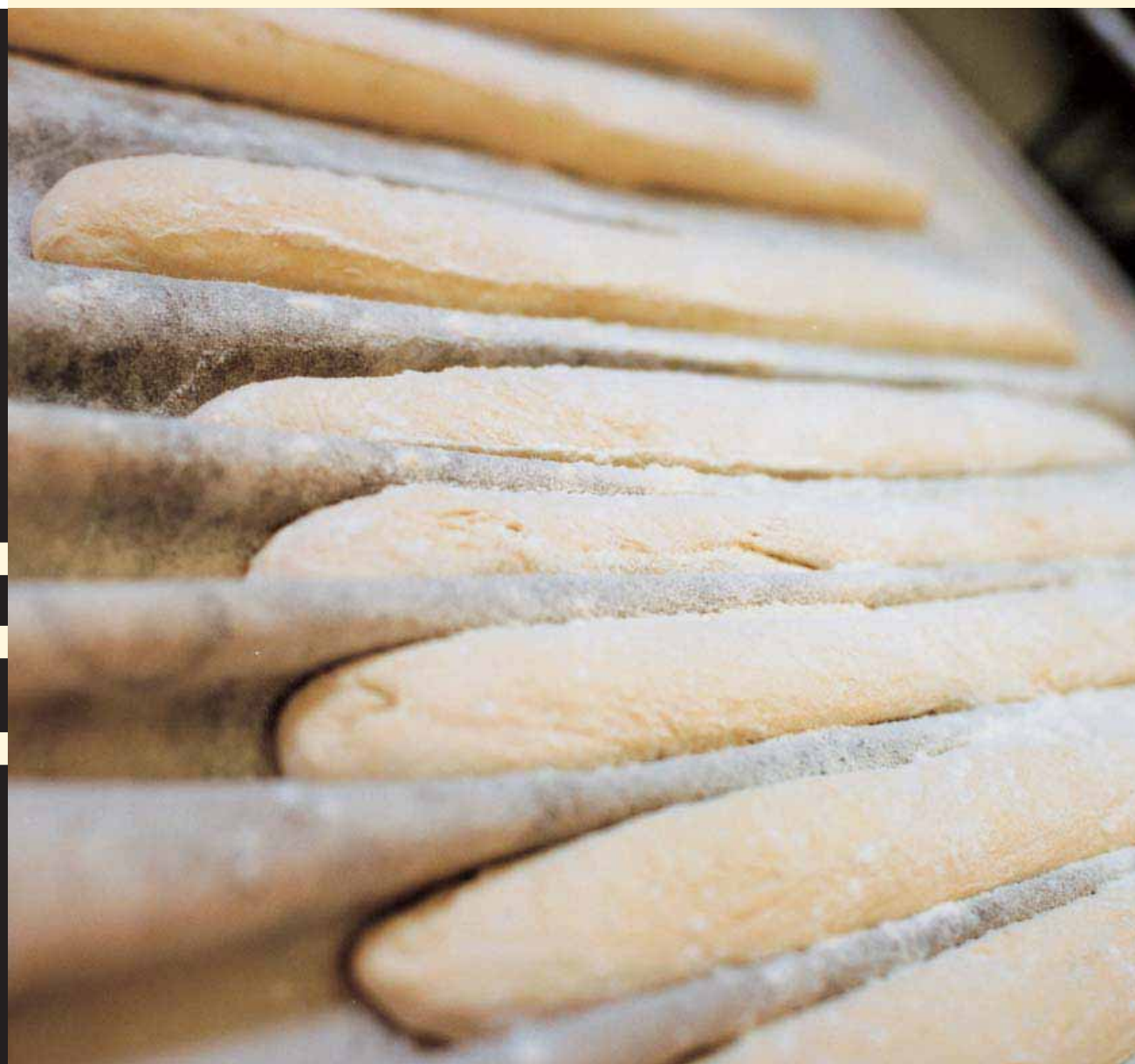
Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : France.

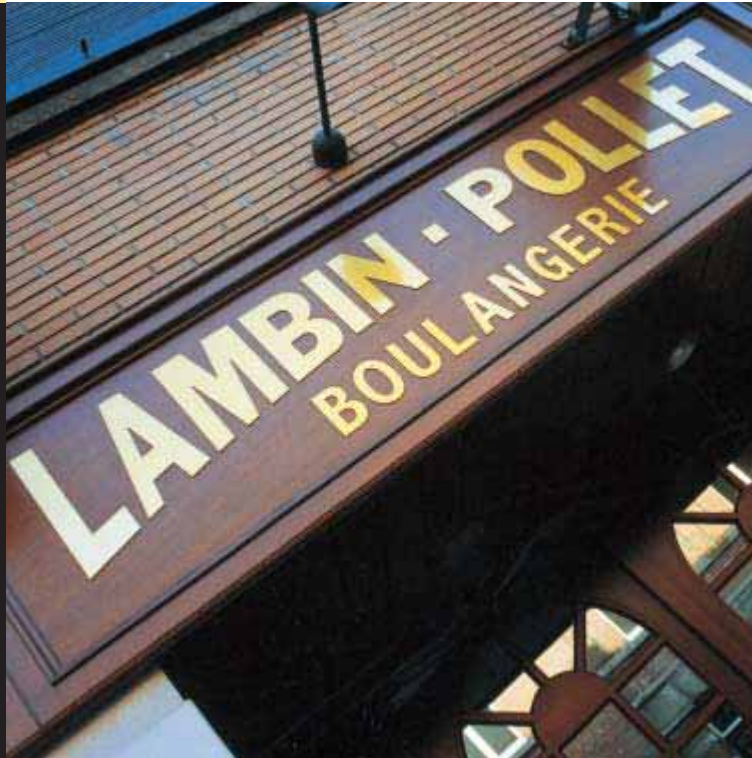
Famille de produits

Pains, pâtisseries et viennoiseries de façon artisanale, nombreux pains spéciaux, spécialités de pains gâteaux et coquilles.

member of



Lambin-Pollet



Historique

La boulangerie-pâtisserie créée en 1830 est restée dans la même famille. L'actuelle direction est assurée par une descendante du fondateur et son mari, depuis 1987, date à laquelle la boulangerie a pris un nouvel essor par l'ouverture de plusieurs succursales en France et en Belgique.

Activité - Savoir-faire

Production artisanale de pains, pâtisseries, et viennoiseries. Nombreux pains spéciaux, spécialités de pains gâteaux et coquilles.

Cette entreprise familiale a gardé un procédé de fabrication traditionnel tout en développant un choix de nombreux produits (20 variétés de pains, 6 ou 7 sortes de baguettes ainsi que de nombreuses spécialités maison) et en n'utilisant uniquement que des matières et produits naturels (ni colorants, ni adjuvants).

Développement

Les propriétaires actuels travaillent à la transmission de l'entreprise à leurs enfants, qui auront la tâche de continuer à la développer, tout en gardant l'authenticité des produits, souvent négligés dans un souci de rentabilité.



LAMBIN - POLLET

Guy Pollet, gérant

Rue d'Ypres, 32 | 7784 Comines-Warneton – Belgique

Tél. +32(0)56.55.63.65 | Fax : +32(0)56.55.40.41





> Prêt à garnir industriel, pâtisseries, génoises
Industriële gebakjes om op te vullen, gebak, taarten
Factory made, ready-to-use pastries, sponge cakes

Le Lion d'Or

Hem 

Nombre de personnes employées

10 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : Belgique, Luxembourg, Suisse.

Famille de produits

Génoises prêtes à garnir
(pour Mokas, Fraisiers, Forêts-Noires, etc.)

Génoises-tartes, Bûches de Noël,
Feuilles bavaroises, Meringues (tous parfums),
Muffins.



Le Lion d'Or



Historique

Implanté depuis 1950 à Hem, en périphérie lilloise, le LION D'OR produisait une grande variété de biscuits, brioches, pains gâteau, cakes, babas au rhum, génoises, etc...

Dès les années 70, la biscuiterie se spécialisa dans la fabrication en série de génoises prêtes à garnir, afin de mieux répondre à la demande croissante des grandes surfaces.

Activité - Savoir-faire

Appréciés depuis toujours pour notre qualité, notre succès est d'avoir développé toute une gamme de génoises, en respectant la vraie recette d'antan : sans émulsifiant, ni colorant, ni matière grasse, ni conservateur, ni OGM.

Sa richesse en œuf assure une génoise qui se distingue par son exceptionnel moelleux, sa saveur et sa texture légère... et toujours : la garantie de satisfaire le consommateur.

Développement

Souhaitant élargir notre éventail de produits authentiques, nous proposons à présent nos meringues (tous parfums) et muffins.

Naturellement, nous sommes aussi à votre disposition pour étudier vos recherches de produits ou de recettes personnalisées.



LE LION D'OR

Luc Wattine, directeur

122 avenue Henri Delecroix | 59510 Hem - France

Tél. +33(0)320.41.03.60 | Fax : +33(0)320.41.38.84

E-mail : biscuiterieliondor@wanadoo.fr





> Fabrication de speculoos et de pâtisserie industrielle
Fabricatie van speculaas en industrieel gebak
Factory baked speculoos and pastries

Lotus Bakeries France

Comines 

Nombre de personnes employées

30 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Asie, Amérique, Afrique, Océanie.
- PAYS : 50 pays.

Famille de produits

- Speculoos
- Gaufres & galettes
- Pâtisserie bretonne
- Spécialités pâtisseries.



Lotus Bakeries France

www.lotusbakeries.com



Processus de Fabrication des Gaufres.



Historique

Lotus Bakeries a été créée par la famille Boone en 1932. Spécialisée à l'origine dans la fabrication des célèbres spéculoos, l'entreprise, par des acquisitions successives, a su se diversifier pour développer des positions significatives sur les marchés des biscuits sucrés et de la pâtisserie industrielle. Lotus Bakeries est aujourd'hui reconnue pour la grande qualité de ses produits et sa capacité d'innovation.

Activité - Savoir-faire

Lotus Bakeries développe son savoir-faire autour d'une gamme de près de 100 références. Des biscuits aux spécialités pâtisseries en passant par une large gamme de gaufres, Lotus Bakeries privilégie la consommation de produits « plaisir » à tous les moments de la journée. La variété des recettes et emballages est appréciée de toute la famille.

Développement

L'alliance entre le marketing et la R&D permet en permanence à Lotus Bakeries de s'adapter aux évolutions des tendances de marchés : qualité, sécurité, traçabilité,... consommation « à domicile » ou « nomade »,... Tels sont les sujets essentiels qui dictent les orientations marketing de l'entreprise.

Objectif : le consommateur doit pouvoir retrouver les produits Lotus partout où il est possible de les consommer.

LOTUS BAKERIES FRANCE

Martin Watrelot, directeur commercial et marketing

Place du Château – BP125 | 59559 Comines - France

Tél. +33(0)320.39.34.37 | Fax : +33(0)320.39.45.62


E-mail : sce.com@lotusbakeries.com | www.lotusbakeries.com





> Fabrication de gaufres fourrées
Fabricatie van gevulde wafels
Making of filled waffles

Marquette

Marquain 



Nombre de personnes employées

19 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe
- PAYS : France.

Famille de produits

- Gaufres
- Pâtisserie industrielle.

Marquette



Historique

Créée en 1902 par l'arrière grand-père des patrons actuels, Bernard et Philippe Marquette, la s.a. Marquette et Fils était installée au boulevard Léopold à Tournai. Elle fut longtemps seule en Belgique à fabriquer cette spécialité tournaisienne de gaufres fourrées à la crème vanille ou cassonade.

Activité - Savoir-faire

Depuis plus d'un siècle, la famille Marquette (4 générations) a gardé le souci de la tradition et de la qualité de leur fabrication de gaufres fourrées unique en Belgique (ingrédients d'origine 100% végétale).

Développement

Depuis 1998, la s.a. Marquette et Fils s'est installée dans la zone d'activités économiques de Tournai Ouest à Marquain, dans un bâtiment fonctionnel qui lui a permis d'investir dans une technologie plus moderne dans les normes de fabrication actuelles et dans un emballage relooké. Prête à exporter ses produits dans l'Europe et même au-delà, l'objectif de l'entreprise est de diversifier ses produits et d'étendre sa gamme.



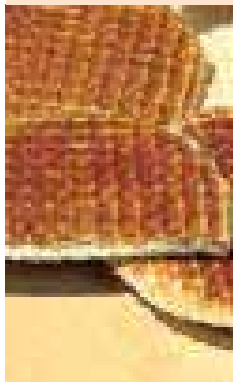
MARQUETTE ET FILS S.A.

Bernard Marquette, directeur commercial

Rue du Serpolet, 11 | 7522 Marquain - Belgique

Tél. +32(0)69.84.51.15 | Fax : +32(0)69.84.19.40

E-mail : succes.jour@busmail.net





> Production de pâtisserie surgelée
Productie van diepgevroren gebak
Production of frozen pastries

Nanuk

Mouscron



Nombre de personnes employées

15 personnes.

Exportation

CONTINENTS : Europe, Amérique.

Famille de produits

Bavarois, mousse au chocolat, javanais, misérable.



Nanuk

Historique

Nanuk a été fondée en 1989 par Chris Simoens, en tant que magasin discount en produits surgelés. La production d'amuse-gueules a été lancée en 1993.

Activité - Savoir-faire

Nanuk s'est spécialisée dans les amuse-gueules, les encas à base de poulet et d'autres produits à base de viande, tous de haute qualité. Grâce à son expérience culinaire et à sa spécialisation dans le métier, Nanuk s'est très rapidement profilée sur le marché des produits surgelés.

La production pour un « label privé » - des produits étant ici conçus et fabriqués en fonction des souhaits du client - a été la prochaine étape de la croissance de Nanuk.

Après le décès soudain de son fondateur en 1999, les enfants ont poursuivi les activités de Nanuk et ont continué à développer l'entreprise avec une énergie nouvelle.

Développement

La recherche constante de nouveaux produits surgelés a débouché, en 2002, sur la reprise d'une entreprise de Mouscron spécialisée dans la production de desserts (entre autres les bavaoises et la mousse au chocolat).

Tant les investissements permanents dans le support de systèmes qualité, son parc de machines et son service Recherche & Développement qui conçoit constamment de nouveaux produits font que Nanuk est plus que digne de votre confiance.



NANUK S.P.R.L.

Gerd Simoens, administrateur

Rue des Garennes, 10 | 7700 Mouscron

Tél. +32(0)56.61.31.19 | Fax : +32(0)56.61.31.39

E-mail : info@nanuk.be | www.nanuk.be





> **Produits bake-off (viennoiseries et pains)**
Bake-off producten (fijne bakkersproducten en broden)
Bake-off products (Viennese pastries and bread)

Pastrilux

Mouscron



Nombre de personnes employées

83 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe
- PAYS : Royaume-Uni, Allemagne, Pays-Bas, Italie, Danemark.

Famille de produits

Produits bake-off, viennoiseries et pains, croissants, pains au chocolat,...





Pastrilux

Historique

Tout a commencé dans les années 50 avec une petite boulangerie à Bruxelles. Ayant rapidement connu le succès, la maison a commencé à livrer régulièrement à des restaurants et boulangeries. La boulangerie à Ganshoren assure maintenant uniquement la production des spécialités boulangères surgelées pour Pastridor. Les deux autres sociétés sont d'une part, Pastridor à Londerzeel, qui est spécialisée dans la production de baguettes sous toutes leurs formes et goûts, et d'autre part, Pastrilux à Mouscron, spécialisée dans la production de viennoiseries.

Activité - Savoir-faire

Le bake-off est né, inspiré de la volonté de permettre au boulanger artisanal d'utiliser des produits semi-finis congelés. Pastridor est le spécialiste incontournable en matière de produits bake-off. Pastridor est connue pour l'excellence de ses produits grâce à des matières premières de qualité comme le vrai beurre.

Développement

La croissance du bake-off ne se limite pas aux supermarchés. Un nombre croissant d'activités du secteur horeca, snackbars, boulangeries et boucheries commencent à utiliser les différents produits bake-off qu'ils peuvent servir à leurs clients tout frais sortis du four. Notre team R&D développe nombre de nouveaux produits qui emboîtent le pas aux tendances du marché.

PASTRILUX S.A.

Bart De Coninck, directeur

Boulevard de la Métropole, 7 | 7700 Mouscron – Belgique

Tél. +32(0)56.85.23.60 | Fax : +32(0)56.85.23.61

E-mail : pastridor@pastridor.com | www.pastridor.com



Vandemoortele

Ghislenghien 



Nombre de personnes employées

34 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : France, Angleterre, Espagne, Pays de l'Est.

Famille de produits

Pâtisserie industrielle.

member of



Vandemoortele



Historique

La société Vandemoortele Bakery Products Ghislenghien est née en 2000, suite au rachat de la société Alain Sobrie par le groupe Vandemoortele. Fondée à Gand en 1987 par un maître pâtissier formé dans les meilleures maisons d'Europe, la société déménage en 1997 vers le zoning industriel de Ghislenghien pour satisfaire la demande des clients et répondre aux normes d'hygiène de plus en plus sévères.

Activité - Savoir-faire

La société est spécialisée dans l'élaboration de pâtisseries surgelées de haute qualité et de tradition. Héritière du savoir-faire de ses maîtres pâtissiers, elle a développé toute une gamme de délicieuses pâtisseries fines traditionnelles et innovantes. Présentées en individuels, en multiportions, en formats adaptés à la demande, les pâtisseries sont élaborées dans le respect le plus strict des procédures de qualités (normes HACCP, certificat BRC « Higher Level »).

Developpement

Grâce à ses produits excellents, ses recettes innovantes, sa grande flexibilité, ses standards de qualité et d'hygiène, la société exporte depuis 1999 vers la France et la Grande Bretagne. En collaboration avec le groupe Vandemoortele, la société désire accroître ses exportations au sein de l'Union européenne. La société est toujours à l'écoute des besoins des clients et est prête à réaliser des développements de recettes pour ses clients.



VANDEMOORTELE BAKERY PRODUCTS GHISLENGHIEN

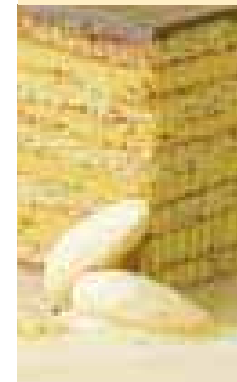
Geert Van de Moortel, directeur

Avenue des Artisans, 47 | 7822 Ghislenghien - Belgique

Tél. +32(0)68.57.08.00 | Fax : +32(0)68.55.24.96

E-mail : secretariat.ghislenghien@vandemoortele.com

www.vandemoortelebakeryproducts.com



Poisson

>Vis
>Fish





> Moules hollandaises
Hollandse mosselen
Dutch mussels

Brumos

Mouscron



Nombre de personnes employées

9 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : France.

Famille de produits

- Moules hollandaises, prix-qualité-service
- Poissons frais, surgelés et filets, crustacés et mollusques.



Brumos



Historique

- 1975 : M. Henny Dubrul est ambulant dans le commerce de moules qu'il vend également chez lui aux particuliers.
- 1978 : M. Henny Dubrul vend des moules en gros aux restaurateurs et poissonneries.
- 1980 : Une poissonnerie est ouverte à Rollegem et un atelier de découpe est aménagé derrière le magasin.
- 1985 : L'activité de gros s'installe au MIM à Mouscron.
- 2002 : La s.p.r.l. Dubrul est scindée en deux; le magasin (s.p.r.l. Dubrul) et l'activité de gros (Brumos s.a.).
- 2003 : Un nouveau bâtiment est construit dans la rue de l'Abattoir à Mouscron et la société déménage en juillet 2003.
- 2004 : 5 personnes travaillent au magasin et 8 personnes exercent l'activité de gros.

Activité - Savoir-faire

Les moules hollandaises restent toujours notre produit le plus important. Chaque année, la société vend de plus en plus de poisson frais.

Développement

Ces derniers temps, la société se développe dans le poisson congelé.



BRUMOS S.A.

Thierry Dubrul, indépendant

Rue de l'Abattoir, 43 | 7700 Mouscron – Belgique

Tél. +32(0)56.34.23.81 | Fax : +32(0)56.34.78.20

E-mail : dubrul@skynet.be





> Production alimentaire pour la gastronomie
Voedingsproductie voor gastronomische doeleinden
Gastronomy food production

Thalassa Cuisine

Roncq 

Nombre de personnes employées

20 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : Belgique.

Famille de produits

Fabriqués :

- Saumon cru, mariné, fumé, cuit.
- Canard, oie, foie gras, gésier confit, magret fumé, cuisse confite.
- Caille fumée, marinée, confite.

Négoce :

- St Jacques, champignons, gibiers...



Thalassa Cuisine



Historique

En 1987, la poissonnerie « La Calanque » à Roubaix lance ses propres plats cuisinés. Ainsi naît THALASSA CUISINE, spécialiste de la transformation et du négoce de produits de la mer. Elle est rejointe par la société EXCELLENCE, spécialiste des produits du sud-ouest (foie gras, magret, confit...). La fusion aboutit à une marque commune THALASSA EXCELLENCE.

Activité - Savoir-faire

L'entreprise ronquoise près de LILLE, par son savoir-faire et sa réactivité en recherche de produits gustatifs, vise le haut de gamme. Ses premiers clients sont les grands chefs de la restauration et les traiteurs.

Le saumon, le canard, la caille, fumés ou confits sont traités avec le plus grand soin.

Développement

La nouvelle unité de fabrication, agrandie en 2003, permet à l'entreprise d'étendre son circuit de distribution auprès des restaurateurs par les grossistes distributeurs locaux et d'atteindre les consommateurs en recherche de produits gustatifs par les circuits spécialisés haut de gamme.



THALASSA CUISINE

Philippe Kotecki - co-gerant

ZA Les Champs - rue Norbert Segard | 59223 Roncq - France

Tél. +33(0)320.68.53.28 | Fax : +33(0)320.37.93.11

E-mail : thalassa.excellence@wanadoo.fr





>Pisciculture et atelier de transformation
Viskwekerij en verwerkingsatelier
Fish breeding and processing facilities

Vitafish

Dottignies



Nombre de personnes employées

23 personnes.

Exportation

CONTINENT : Europe.

Famille de produits

Poissons : tilapia.





Vitafish

Historique

Vitafish est un nouveau projet dont l'objectif est l'élevage du tilapia. Le tilapia, excellente source de protéines animales, est élevé depuis des siècles en Afrique et au Moyen-Orient. De par sa taille, Vitafish constitue une première en Europe. A court terme, l'élevage du tilapia tente à devenir une étape capitale vers une exploitation responsable des ressources naturelles des mers et des océans.

Activité - Savoir-faire

Vitafish est spécialisé dans l'élevage du tilapia. Ce poisson herbivore offre de délicieux filets, sans arêtes, à la structure ferme. Notre marque propriétaire, Kings' Tilapia, offre une garantie de qualité absolue et de fraîcheur certifiée. En atelier, le poisson sera transformé en différents produits prêts à être vendus : poisson entier, poisson nettoyé, mais surtout le filet sans arêtes. Tant le tilapia rouge que le tilapia gris seront livrés à la grande distribution en Europe.

Développement

Après la phase de démarrage, l'objectif sera de développer des produits à valeur ajoutée comme des plats préparés, des filets panés, ... Etant donné la croissance que connaît le marché du poisson, Vitafish prévoit de doubler sa capacité d'ici à 2008, où 4.000 tonnes de poisson pourraient être commercialisées sur le marché européen. Le démarrage de la production est prévu pour fin 2005.



VITAFISH

Joost De Smedt, administrateur délégué

Rue Théodor Klüber, 4 | 7711 Dottignies - Belgique

Tél. +32(0)478.99.43.60 | Fax : +32(0)53.83.52.04

E-mail : info@vitafish.com | www.vitafish.com

Semences, et graines

>Zaden
>Seeds





> Production et négoce de semences de légumes et de fleurs
Productie en verkoop van groenten- en bloemenzaden
Vegetable and flower seed production and trade

Godet France

Mérignies 

Nombre de personnes employées

5 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Afrique, Océanie
- PAYS : Polynésie Française.

Famille de produits

Semences de légumes et de fleurs



Godet France



Historique

Fondée en 1903, c'est l'expérience de 4 générations et plus de cent ans de savoir-faire. C'est un même nom toujours d'avenir.

Activité - Savoir-faire

Aujourd'hui, Godet propose une gamme de semences de légumes et de fleurs en sachets destinées aux jardiniers amateurs. Plus de 500 références sont reprises à notre catalogue.

Nos produits se vendent sur les cinq continents.

Godet c'est l'efficacité en action.

- Par sa rapidité d'information et de livraison,
- Par son matériel de présentation fonctionnel et attrayant,
- Par ses conditionnements sûrs, adaptés à la nature et à la destination des produits.

Développement

Godet, c'est la fidélité, hier, aujourd'hui, comme demain.



GODET FRANCE SARL

Francis Langloise, gérant

542 rue de Larosière | 59710 Mérignies - France

Tél. +33(0)320.61.43.37 | Fax : +33(0)320.61.46.61

E-mail : francis.langlois2@wanadoo.fr





>Conditionnement en paquetage sous marque de graines
Verpakking in pakjes onder zaadmerk
Processed and packaged according to berry types

Graines Bocquet

Moncheaux 

Nombre de personnes employées

19 personnes.

Famille de produits

- Sachets potagères
- Fleurs
- Pois
- Haricots
- Bulbilles Mulhouse
- Échalote
- Ail
- Bulbes printemps-automne.



Graines Bocquet



Historique

L'entreprise Bocquet a été fondée à la fin du 19^e siècle par Maurice Bocquet, grand-père du dirigeant actuel, avec une activité maraîchère.

Activité - Savoir-faire

Aujourd'hui, cette société régionale a pour activité principale la fabrication et la commercialisation de sachets de graines potagères et florales, par le biais de deux marques : Bocquet et Mon jardin.

La cible de la société est le jardinier amateur via les commerces non-spécialisés et en utilisant deux canaux bien distincts :

- Le réseau traditionnel (commerces de proximité en milieu rural).
- Le réseau moyennes surfaces en alimentaire (600 à 2 000 m²).

Développement

Outre la qualité des produits et le sérieux de la société, le développement de celle-ci tient surtout en la notion de SERVICE apportée à la clientèle :

- Dans le réseau « traditionnel » : gestion personnalisée des assortiments sans intervention du client en appliquant un procédé de dépôt vente.
- Dans le réseau « moyenne surface » : passage mensuel de camion stock, commande, livraison et mise en place en une seule et même intervention.

Notre objectif est de créer un partenariat avec des distributeurs belges tout en consolidant notre position sur le marché français.

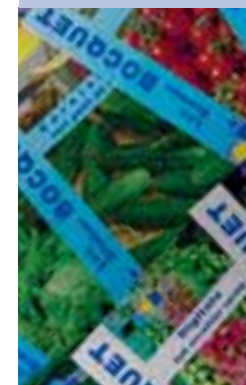


GRAINES BOCQUET S.A.

Thierry Bocquet, PDG

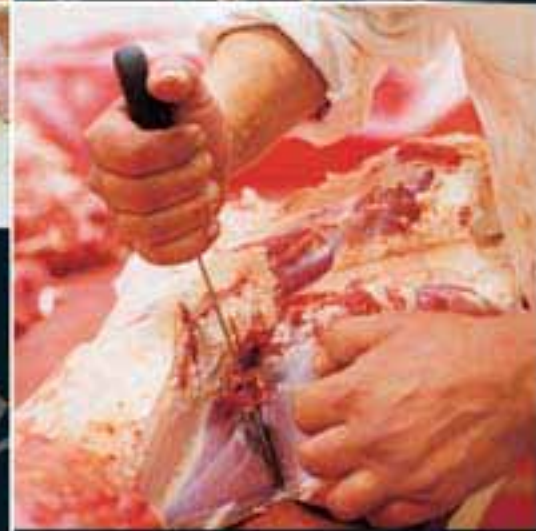
255 rue de la Mairie | 59283 Moncheaux - France

Tél. +33(0)327.80.11.36 | Fax : +33(0)327.80.32.91



Viandes et charcuterie

- > Vlees en vleeswaren
- > Meat and delicatessen



DEBAENST^{SA/NV}
VIANDES - VLEES

> **Découpe et mise en barquette de viandes**
Versnijden en verpakken van vleeswaren
Cutting up and packaging of meat

Debaenst

Mouscron



Nombre de personnes employées

11 personnes.

Exportation

• PAYS : France.

Famille de produits

Bœuf, veau, agneau et préparation de portions pour le consommateur.



Debaenst



Historique

Debaenst s.a. est une société familiale qui existe depuis plus de trois générations. La société qui fait la découpe et le portionnement de viandes de bœuf, de veau, de porc et d'agneau s'est installée depuis le 1^{er} mai 2001 dans des nouveaux bâtiments dans le zoning de Mouscron, rue du Blanc Bleu Belge.

Activité - Savoir-faire

La société Debaenst achète ses bêtes auprès des fermiers. La viande découpée, pourvue d'un certificat de qualité, est livrée auprès de ses clients qui sont, en général, des supermarchés et des bouchers. Depuis février 2002, un nouvel atelier, qui s'occupe de la préparation et de l'emballage en portions consommateur, a été mis en activité.

Développement

Comme le libre service a pris de plus en plus d'ampleur dans les supermarchés en 2003, un nouveau bâtiment a été construit pour l'expansion du secteur préemballé. Dans ce nouvel atelier, la société Debaenst fabrique une gamme de plus de 100 produits, c'est-à-dire toutes sortes de viandes de bœuf, de veau, d'agneau et de porc ainsi que des préparations comme par exemple les troncs d'arbre, des oiseaux sans tête, du gyros, etc. emballées sous film et sous atmosphère modifiée.

DEBAENST SA/NV
VIANDES - VLEES

DEBAENST S.A.

Catherine Huyzentruyt, administratrice

Rue du Blanc Bleu Belge, 11 | 7700 Mouscron – Belgique

Tél. +32(0)56.48.18.40 | Fax : +32(0)56.48.18.48

E-mail : info@debaenst.be





Nombre de personnes employées

25 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : France, Pays-Bas, Allemagne.

Famille de produits

Viandes de bœuf, veau, mouton et abats

- en carcasse avec os
- sous vide sans os
- en barquette sous azote.



Devameat

Historique

C'est en 1990 que Devameat s.a., spécialiste de la découpe et du négoce en viandes de bœuf, veau, mouton et abats, voit le jour. En 1992, Devameat emménage dans un nouvel atelier F895 à Mouscron, à côté de l'abattoir.

Activité - Savoir-faire

Contrôle et hygiène

Nos installations sont journalièrement visitées par les services vétérinaires qui contrôlent nos activités.

Nous assurons quotidiennement le nettoyage de tout l'atelier avec contrôle de l'hygiène par prélèvements bactériologiques.

Traçabilité

Grâce à un système informatique pointu, Devameat garantit une traçabilité des viandes, du producteur jusqu'au point de vente en passant par l'abattoir et l'atelier de découpe.

Étiquette

Chaque quartier de viande est muni d'une étiquette qui fournit des renseignements sur :

- le pays de production, d'engraissement et d'abattage
- le n° SANITEL, n° unique d'identification
- mâle ou femelle A - B - C - D - E
- âge
- conformation SEUROP
- degré adipeux de graisses 1 - 2 - 3

Pour une lecture code-barres, les informations sont représentées jusqu'aux pièces de viande.

Développement

Prochainement, une nouvelle chaîne de viande en barquettes sera mise en place pour le libre service.



DEVAMEAT S.A.

Emile Vanoverschelde, administrateur

Rue de l'Abattoir, 42-44 | 7700 Mouscron - Belgique

Tél. +32(0)56.33.00.66 | Fax :+32(0)56.34.16.06

E-mail : devameat@yahoo.fr | www.devameat.com



**DUCA
SALAISONS**

> Fabrication de produits de charcuterie et salaisons
Productie van charcuterie en vleeswaren
Production of cooked pork meat and salt meat

Duca Salaisons

Mouscron



Nombre de personnes employées

9 personnes.

Exportation

CONTINENT : Europe.

Famille de produits

Jambons, saucissons, pâtés, bacon,
poitrines fumées, viande hachée, viande fraîche.



Duca Salaisons



Historique

La s.p.r.l. Duca Salaisons est une petite entreprise fondée en 1971, suite à la cessation d'activité des établissements Robert Vandenborre. Elle occupe aujourd'hui 9 personnes.

En 1995, après de nombreux aménagements pour la mise en conformité avec les normes C.E.E, l'entreprise fut agréée pour la découpe de viande fraîche (F.933), la fabrication de produits de charcuterie et de salaisons, (B.933) et la préparation de viande hachée (B.933.H).

Activité - Savoir-faire

Duca Salaisons fabrique et distribue une gamme traditionnelle de produits de charcuterie et de salaisons pour la consommation de tous les jours. L'entreprise fournit des boucheries-charcuteries, des collectivités, l'horeca, et la petite distribution, et réalise environ 15% de son chiffre d'affaires à l'exportation, principalement dans le Nord de la France.

Développement

Duca Salaisons projette, dans un proche avenir, d'agrandir sa surface de stockage afin de mieux répondre à la demande de sa clientèle.

**DUCA
SALAISONS**

DUCA SALAISONS S.P.R.L.

Philippe Ducatteuw, responsable production

Claude Ducatteuw, responsable commercial

Boulevard du Champ d'Aviation, 50 B | 7712 Mouscron – Belgique

Tél. +32(0)56.33.01.08 | Fax : +32(0)56.33.01.04

E-mail : duca@belgacom.net | www.duca-salaisons.be





> **Abattage et découpe de volailles**
Slachten en versnijden van gevogelte
Slaughtering and cutting up of poultry

Flandrex

Mouscron 



Nombre de personnes employées

± 100 personnes.

Exportation

PAYS : Pays-Bas, Angleterre, France, Allemagne,
Pays de l'Est

Famille de produits

Poulets entiers, ailes, cuisses, poitrines,
front halves, filets, préparations à base de
viande de volaille.

member of



Flandrex



Historique

Le secteur de la volaille est inscrit dans les gènes de la famille De Brabander. Dans les années 50, elle créa à Roulers, une société commercialisant des aliments pour animaux. En 1993, P. et S. De Brabander acquièrent la s.a. Flandrex, sise à Geluwe, pour prendre en charge le traitement des volailles qu'ils sont amenés à nourrir. Une croissance d'abattage soutenue nécessite une nouvelle implantation. En 1999 est construit à Mouscron un abattoir de volailles des plus modernes en Europe.

Activité - Savoir-faire

Flandrex abat et découpe jusqu'à 10.250 poulets par heure. La chaîne peut sortir un produit particulier ou un type de conditionnement spécial et ceci emballé selon le désir du client. Flandrex fournit pratiquement toutes les plus grandes marques de distribution du pays, ce qui est un gage évident de qualité. L'origine de chacune des parties du gallinacé, lorsque celui-ci se trouve découpé sur les étales des magasins, peut être démontrée.

Développement

Les poulets entiers, les cuisses, les ailes, les poitrines, les front-halves, ainsi que des spécialités comme les préparations pour barbecue sont vendus pour 40% en Belgique. Les 60% restants sont vendus en Angleterre, France, Pays-Bas, Allemagne et en Europe de L'Est.



FLANDREX S.A.

Stefaan De Brabander, administrateur

Avenue de l'Eau Vive, 5 | 7700 Mouscron – Belgique

Tél. +32(0)56.85.59.00 | Fax : +32(0)56.85.59.09

E-mail : sdebrabander@flandrex.be





> Abattoirs porcs et bovins, découpe et transformation
Varkens- en runderenslachthuizen, versnijden en verwerken
Pig and cattle slaughterhouses

Goemaere

Mouscron



Nombre de personnes employées

± 250 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe, Asie, Afrique.
- PAYS : 30 pays.

Famille de produits

- Viande
- En carcasse, découpée, désossée et transformée
- Produits en vrac, en raviers, frais ou congelés.

member of



Goemaere

Historique

En 1945, Monsieur et Madame Joseph Goemaere ouvrent une boucherie. Du succès de cette entreprise s'ensuit l'ouverture de 30 boucheries.

En 1979, la famille choisit d'implanter un abattoir et une salle de découpe d'une capacité de 300.000 porcs par an.

Suite à un incendie qui détruisit la totalité du site, les 3 frères reprirent l'abattoir de Mouscron et y construisirent en annexe une nouvelle unité de découpe, d'emballage et de congélation.

Le nouveau site a une capacité d'un million de porcs par an.



Activité - Savoir-faire

Rien ne remplace la main de l'homme : nos programmes de formation, nos connaissances, ainsi que le contrôle continu, apportent une plus-value à notre produit. Une cadence soutenue et les normes d'hygiène les plus strictes assurent également la qualité du produit.

Développement

La viande de porc est un produit générique et conventionnel. La volonté de la société Goemaere s.a. est d'en faire un produit de référence avec une qualité différenciée. Pour ce faire, la s.a. Goemaere a développé la filière PASS'POR en collaboration avec les éleveurs. Les collectivités, soucieuses d'offrir des produits présentant des garanties maximales, représentent un nouveau circuit de commercialisation important pour la filière PASS'POR.

**Goemaere**
The way to meat



GOEMAERE S.A.

Patricia Goemaere

Rue du Blanc Bleu Belge, 21 | 7700 Mouscron – Belgique

Tél. +32(0)56.85.69.20 | Fax : +32(0)56.85.69.30

E-mail : goemaere@goemaere.be | www.passpor.be





> Ferme gourmande
Gastronomische hoeve
Ferme Gourmande

Les Gourmandises de Campagnac

Comines-Warneton



Nombre de personnes employées

1 personne.

Famille de produits

- Éleveur, gaveur et transformateur de viande de canard gras, restaurateur.
- Tout produits à base de viande de canards gras (foie gras, rillettes, pâtés, magrets crus fumés, farcis, cuisses crues, confites,...) plus de 25 produits différents.



Les Gourmandises de Campagnac



Historique

Christophe Debacker s'est lancé dans la production de foie gras de canard en 1995. Pour produire un foie gras de grande qualité, il s'est vite aperçu que toutes les étapes de la production devaient se faire sur place.

En 1997, les travaux d'aménagement d'un abattoir, ainsi que d'un atelier de découpe et de transformation agréé sont entamés. Un restaurant sera construit en 2001 proposant des plats gastronomiques. C'est en 2002 que l'exploitation sera reconnue comme « Ferme Gourmande ».

Activité - Savoir-faire

Les canetons sont achetés en Belgique. Ils sont élevés et gavés artisanalement au maïs entier.

L'abattage des canards, l'éviscération à chaud, la découpe et la transformation se font sur place afin de garantir des produits de grande qualité. Plus de 20 spécialités vous sont proposées.

Christophe Debacker vous concoctera de savoureux menus dans un cadre champêtre unique, les vendredi soir, samedi soir et dimanche midi (la semaine sur réservation à partir de 10 personnes).

Développement

Un rucher sera aménagé dans le jardin, en face du restaurant. Le miel artisanal qui y sera produit sera mis en vente sur place.

L'aménagement d'une terrasse dans le jardin est également en projet.



LES GOURMANDISES DE CAMPAGNAC

Christophe Debacker, chef de cuisine

Riche Rue, 1 | 7784 Comines-Warneton – Belgique

Tél. +32(0)56.58.82.44 | Fax : +32(0)56.58.82.44

E-mail : gourmandiscampagnac@hotmail.com

www.lelysard.com/gourmandises



LESAGE

> Fabrication de charcuterie, boucherie et viandes en gros
Vervaardiging van charcuterie, vleeswaren en groothandel in vlees
Wholesale meat, delicatessen and butcher packing

Lesage

Chemy 

Nombre de personnes employées

55 personnes.

Exportation

- CONTINENTS : Europe.
- PAYS : Belgique.

Famille de produits

- Viandes de toutes espèces (bœuf, veau, agneau, cheval, porc)
- Charcuteries
- Salaisons
- Viandes cuites.





Lesage

Historique

Boucher-charcutier depuis trois générations, nous avons su allier notre savoir-faire artisanal avec l'évolution de la maîtrise de la qualité.

Année après année, nous investissons dans des lignes de découpe et de fabrication à la pointe du progrès.

Combinée à l'implication de nos collaborateurs, cette politique d'expansion et de modernisation nous permet de garantir la qualité supérieure de tous les produits de notre vaste gamme de viandes, charcuteries et volailles.

C'est cette tradition de qualité qui fait la réputation gourmande de Lesage.

Activité - Savoir-faire

La maîtrise de la qualité ne peut être obtenue que par un choix rigoureux des matières premières et des fournisseurs avec lesquels nous travaillons en partenariat.

L'amélioration constante des conditions d'hygiène de nos méthodes de production est contrôlée par les services vétérinaires et des laboratoires d'analyses.

Notre flexibilité nous permet de répondre immédiatement au moindre changement des habitudes et attentes du consommateur. Nous traitons les commandes en gérant les spécificités de chaque produit, par client, en ayant la possibilité de les mémoriser.

La diversité de notre gamme vous permet, en regroupant vos commandes auprès d'un même fournisseur, de gagner du temps en matière de gestion, contrôle des commandes, livraisons et factures.

Développement

Depuis plus de 10 ans, la société s'est spécialisée dans le service de la restauration.

La qualité de nos produits et le service que nous offrons ont fait la réputation gourmande de notre société, et lui ont permis de devenir l'un des leaders régionaux dans sa branche d'activité.

Toujours à l'avant-garde, nous avons été l'une des premières sociétés du Nord à obtenir les agréments C.E.E. pour les découpes de viande et la fabrication de charcuterie.



LESAGE SARL

François Lesage, directeur général

57 rue de la Mairie | 59147 Chemy - France

Tél. +33(0)320.90.30.99 | Fax : +33(0)320.32.88.49

E-mail : lesage.viandes@wanadoo.fr | www.lesage.viandes.com





> Chevilleur – Viandes en gros
Vleesgroothandel
Whosaler in butcher meat

Lietaer

Mouscron



Nombre de personnes employées

5 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : France.

Famille de produits

Viandes bovine, porcine, ovine et chevaline.



Lietaer



Historique

Créée dans les années 50 par Omer Lietaer, la société constituée en personne physique est devenue une s.p.r.l.. Elle reste cependant une entreprise familiale.

Activité - Savoir-faire

Notre activité principale est la mise en quartiers et la découpe de diverses viandes (bœuf, veau, porc et mouton) pour la revente en gros.

Spécialiste de la viande bovine Blanc Bleu Belge, nous engraissons nos propres bêtes de manière tout à fait naturelle.

Après abattage et 36 heures de chambre froide, nos bêtes sont découpées et livrées journallement.

Développement

La s.p.r.l. Lietaer a su se moderniser afin de répondre au mieux aux réglementations en matière d'hygiène et de traçabilité.

Située en région frontalière, notre exportation est dirigée vers la France.

En quête constante d'une nouvelle clientèle et au vu de l'importance que prennent les grandes surfaces, les petits supermarchés sont notre nouvel élan...



LIETAER S.P.R.L.

Johan Lietaer, gérant

Rue de l'Abattoir, 36 | 7700 Mouscron – Belgique

Tél. +32(0)56.34.44.10 | Fax : +32(0)56.34.44.25

E-mail : lietaer.johan@belgacom.net





> Fabrication rillettes artisanales haut gamme
Fabricatie van ambachtelijke rillettes van hoge kwaliteit
Top quality home-style rillettes

Rillettes de l'Ermitage

Lambersart 



Nombre de personnes employées

Moins de 10 personnes.

Exportation

- CONTINENT : Europe.
- PAYS : dans plus de 32 pays.

Famille de produits

- Charcuterie cuite haut de gamme
- Rillettes pur porc
- Rillettes Oie (80%)
- Rillettes Canard (70%)
- Rillettes volailles
- Nouveau : rillettes gibier.

Rillettes de l'Ermitage



Historique

- 1976 : Création de la fabrique de rillettes à Lambersart (Lille - France)
- 1990 : 1^{ère} mission Export
- 1993 : Nouvelle usine aux normes européennes - agrément national plein
- 1995 : Mise en place de l'H.A.C.C.P. et de l'assurance qualité
- 2002 : 250 tonnes de rillettes / an - Une qualité et un savoir-faire d'une notoriété nationale et internationale
- 2004 : Certification BRC et IFS.
350 tonnes de rillettes / an - 65% du C.A. à l'export, dans toute l'Europe et dans plus de 32 pays dans le monde.

Activité - Savoir-faire

Depuis 1976, les Rillettes de l'Ermitage associent toujours la qualité des meilleures matières premières à un savoir-faire artisanal unique avec une cuisson lente de 12 heures pour fabriquer leurs rillettes haut de gamme 100% naturelles, qui sont expédiées avec une D.L.C. de 40 jours départ usine (tests de validation à l'appui).

Notre gamme :

- Pur Porc
- Oie (80%)
- Canard au genièvre (70%)
- Volaille (100%)
- Toujours sans conservateur ni sel nitrité

Développement

2004 : 65% du C.A. à l'export.

Notre politique de croissance reste à la mesure de notre respect du savoir-faire. Un client à la fois, pour un respect de la qualité. En effet, depuis 1976, la recette est et restera inchangée afin de promouvoir, toujours plus, notre notoriété de spécialiste.



RILLETTES DE L'ERMITAGE S.A.R.L.

Grégory Pourbaix, responsable commercial - export

P.A. Les conquérants, rue de Verlinghem

59130 Lambersart - France

Tél. +33(0)320.92.66.99 | Fax : +33(0)320.09.69.80

E-mail : rillettes.ermitage@terre-net.fr





> **Découpe de viande et conditionnement**
Versnijden en verpakken van vlees
Meat processing and packaging

Thomaere

Orcq



Nombre de personnes employées

3 personnes.

Famille de produits

Viande en gros.

member of



Thomaere



Historique

Depuis plusieurs générations, les Ets Thomaere, entreprise familiale, se profile comme spécialiste de la viande saine, artisanale et de qualité.

Dans les années 80 et 90, l'activité se concentrait sur la distribution. Avec la nouvelle génération, le secteur de la découpe s'est fortement développé.

Activité - Savoir-faire

Notre société dispose d'un atelier de découpe agréé CEE moderne qui travaille selon des critères sévères et sous contrôle permanent des laboratoires de l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire).

C'est pourquoi des analyses bactériologiques sont faites systématiquement.

La viande est découpée selon les vœux de nos clients et une traçabilité complète est garantie.

Fort de notre expérience dans le domaine de l'agroalimentaire, nous livrons quotidiennement dans les boucheries, les collectivités et les entreprises industrielles avec nos propres camions frigorifiques.

Développement

Depuis quelques années, le monde de l'agroalimentaire s'est subitement métamorphosé... Cinq ans plus tard, nous portons un regard serein sur ce que nous sommes et ce que nous faisons. Une raison de plus pour continuer plus en avant le chemin parcouru et continuer à nous concentrer sur l'évolution du marché de la viande pour les années à venir afin de pouvoir offrir, à nos clients, la satisfaction qu'ils sont en droit d'exiger.



THOMAERE FILS S.P.R.L.

Luc Thomaere, gérant

Rue Grande Couture, 17 | 7501 Orcq – Belgique

Tél. +32(0)69.22.18.14 | Fax : +32(0)69.84.53.47





> Abattoir de volailles
Slachten van gevogelte
Poultry slaughterhouse

Volaille Damien

Pipaix 



Nombre de personnes employées

6 personnes.

Exportation

PAYS : France.

Famille de produits

- Abattages pour particuliers et grossistes
- Vente de volailles abattues
- Vente de poulets vivants.

member of



Volaille Damien



Historique

Il y a 25 ans, répondant à la demande d'une clientèle régionale, Marie-Louise et Daniel Damien relèvent le défi de développer cette activité occasionnelle et d'en faire leur occupation principale; naquit alors un abattoir moderne, dont les infrastructures, sans cesse réactualisées, répondent à des normes (chaînes du froid, hygiène, contrôles vétérinaires), témoins de la performance des installations et de la qualité du travail réalisé.

Activité - Savoir-faire

Abattoir de volailles (CEE E6027), pour particuliers et grossistes.

Vente au détail et aux revendeurs de :

- produits frais de la maison
- poulet label, découpes de poulet, pintadeau, poule, lapin, canard, pigeonneau, caille,...
- petites volailles vivantes pour votre élevage
- poulet blanc, kabir, cou nu, gris, pintadeau, canard, pondeuse,...
- aliments pour volailles

Développement

La société désire consolider ses activités actuelles sans pour autant négliger l'opportunité de nouveaux créneaux adaptés aux compétences de l'entreprise familiale et de son personnel.



VOLAILLES DAMIEN

Laurence Damien, responsable commerciale

Rue de la Justice, 7 | 7904 Pipaix – Belgique

Tél. : +32(0)69.66.20.82 | Fax : +32(0)69.66.45.79



Organismes

- > Instellingen
- > Organizations





L'abattoir de la ville d'Ath

Fonction :

Approvisionner le marché régional en viandes fraîches.

Mission :

L'abattoir de la Ville d'Ath propose aux professionnels ainsi qu'aux particuliers le service d'abattage et la mise en carcasses et en quartiers d'animaux destinés à la consommation humaine dans le respect des mesures de sécurité et d'hygiène exigées par la législation européenne.

Outils :

- Chaîne d'abattage mixte pour les bovins, porcins et les équidés.
- Chambres de réfrigération et de stockage pour 100 bovins et 200 porcs
- 3 salles de découpes agréées mises à la disposition d'opérateurs privés
- 1 salle de découpe et de conditionnement mixte
- boyauderie pour le traitement des intestins et des estomacs
- 1 local indépendant pour les abattages de nécessité 7j/7.

member of

AGRO-FOOD VALLEY

L'abattoir de la Ville d'Ath a été mis en service en 1958. Situé dans le zoning des Primevères, il propose ses services aux entreprises du secteur agroalimentaire, aux bouchers, aux agriculteurs et aux particuliers pour l'abattage des espèces bovines, porcines, ovines et chevalines.

Il s'intègre avec le C.E.V.A. (Centre d'Expérimentation et de Valorisation Agricole) dans un vaste projet visant la valorisation des productions agricoles régionales.

L'abattoir communal d'Ath répond aux exigences de la Communauté Européenne et est agréé C.E.E.140.

L'application des mesures d'hygiène HACCP associé à l'auto-contrôle garantissent la sécurité et la qualité des produits alimentaires qui y sont travaillés.

Une boyauderie traite l'ensemble des déchets générés par l'activité d'abattage et valorise les abats dans la filière du « pet food ». Un service d'abattage de nécessité fonctionne 7j/7 et 24h/24.

« L'entreprise » est familiale et joue la carte de la proximité, répondant de la sorte aux exigences posées par la législation sur le bien-être animal et s'inscrit dans une logique d'éco-consommation.



L'ABATTOIR DE LA VILLE D'ATH

Jean Baligant, directeur

Chemin des Peupliers, 22 | 7800 Ath - Belgique

Tél. +32(0)68.28.22.56 | Fax : +32(0)68.28.22.56

E-mail : jbaligant.abattoir@ath.be

www.ath.be

Le Carah a.s.b.l. est un centre de recherche et de services à la disposition du monde agricole, de l'industrie agroalimentaire et des citoyens hennuyers.

Il comprend des laboratoires, un service économie-information et une ferme expérimentale et pédagogique.

- **Les Laboratoires** effectuent des analyses d'eau, d'engrais, de fourrages et de denrées alimentaires pour en vérifier la qualité. Ils analysent aussi les terres agricoles, potagères et sylvicoles pour en déterminer la fertilité : des conseils précis et sûrs peuvent être donnés aux exploitants comme aux propriétaires de simples jardins potagers.
- **Le service d'économie-information** réalise la comptabilité de gestion des exploitations agricoles hennuyères, ainsi que des travaux d'arpentage. Il assure également la traçabilité des grandes cultures en Hainaut.
- **La ferme expérimentale et pédagogique** est une exploitation où l'on pratique culture et élevage. Mais elle a surtout un rôle de recherche expérimentale et de conseils aux agriculteurs, aux entreprises agro-industrielles ainsi qu'au grand public. Elle accueille élèves et étudiants pour diverses activités pédagogiques. Un gîte rural permet à tous ceux qui le souhaitent de passer quelques jours agréables à la ferme.



Fonction :

- Laboratoires de bactériologie, chimie, pédologie, biotechnologie, biologie appliquée.
- Expérimentations, recherche et vulgarisation (grandes cultures, horticulture, plantes médicinales et aromatiques, productions animales, technologie alimentaire, sylviculture et hydrobiologie).
- Service économie-information.
- Formations professionnelles, conseils aux exploitants et particuliers.
- Gîte à la ferme.

Missions :

- Promouvoir, organiser et coordonner les recherches appliquées dans les différents secteurs de l'agriculture, des activités para-agricoles et agroalimentaires.
- Expertise biologique, environnementale et agronomique.

Outils :

- Ferme expérimentale et pédagogique;
- Dix laboratoires fonctionnant grâce à une équipe composée de 22 docteurs, licenciés, ingénieurs et gradués.
- Matériel de pointe : électrophorèse capillaire, GC (Chromatographie en phase Gazeuse), ICP (Plasma à Couplage Inductif), absorption atomique, chromatographie gazeuse, ionique et liquide, système d'information géographique (SIG).

member of

AGRO-FOOD VALLEY

CARAH A.S.B.L.

Michel Van Koninckxloo, directeur scientifique

Rue Paul Pastur, 11 | 7800 Ath - Belgique

Tél. +32(0)68.26.46.61 | Fax : +32(0)68.26.46.62

E-mail : info@carah.be

www.carah.be



Fonction :

Centre de services techniques et scientifiques aux entreprises, centre de recherche.

Missions :

- Favoriser l'innovation technologique et le développement de nouveaux produits ou procédés par son activité de recherche et développement
- Aider à la résolution de problèmes ou de litiges (liés au procédé, à la non-maîtrise de la qualité...) grâce à son activité d'expertise
- Répondre aux besoins en analyses et tests grâce à son laboratoire
- Faire partager ses connaissances en dispensant des formations.

Outils :

- Une équipe pluridisciplinaire de scientifiques
- Des équipements de laboratoire
- Des pilotes semi-industriels.



Le **département agroalimentaire** de Celabor offre aux entreprises un service sur mesure pour :

- Le développement de méthodes d'analyses spécifiques
- La réalisation de projets de recherche (rédaction du projet, recherche de financement et réalisation technique)
Ex : mise au point d'un nouveau produit, amélioration d'un procédé
- L'analyse des denrées alimentaires
Ex : composition de l'aliment (pour définir l'étiquetage nutritionnel), identification et dosage des contaminants minéraux et organiques, tests de contrôle qualité
- La prise en charge d'essais et d'études sur les extractions végétale et animale
Ex : extraction, fractionnement et stabilisation d'arômes naturels de plantes
- La mise en place d'un système HACCP grâce à l'assistance d'un spécialiste.

Notre **département emballages** est votre partenaire privilégié pour :

- Le développement de nouveaux emballages alimentaires
- L'assistance technique pour la résolution de problèmes et de litiges
- Le contrôle et la caractérisation des emballages alimentaires.

Celabor dispose également d'un **département environnement** proposant les services suivants aux entreprises agroalimentaires :

- Des conseils législatifs et administratifs pour tous les dossiers (autorisation d'exploiter, taxation des effluents, épandage des boues et des composts)
- L'établissement de bilans des rejets sur site
- Des conseils pour l'épuration des eaux et la valorisation des déchets
- Un laboratoire agréé par la Région Wallonne pour l'analyse des eaux usées et des déchets
- Une consultance pour la mise en place des normes ISO 14001 ou EMAS
- Des supports techniques et scientifiques pour la mise au point de procédés d'épuration d'effluents industriels ou l'étude de la valorisation de déchets et de boues.

CELABOR S.C.R.L.

Roland Cuvelier, conseiller technologique | Pierre Lefèbvre, directeur

Boulevard Industriel, 60, Bte 42 | 7700 Mouscron - Belgique

Tél. +32(0)56.34.06.30 | Fax : +32(0)56.33.21.67

E-mail : roland.cuvelier@celabor.be | bruno.lacquement@celabor.be

CERVA Centre Régional de Valorisation de l'Agroalimentaire

CERVA



Activités :

- **Le M.I.M. (Marché International Mouscronnois)** Marché de gros pour professionnels des métiers de bouche et de l'alimentation. Bientôt Drève André et Marie-Thérèse Dujardin, 1 - 7700 Mouscron - Direction : Michel Schoore
- **Les marchés hebdomadaires régionaux**
- **Le S.H.A. (Service d'Hygiène Alimentaire)** Laboratoire de microbiologie et service de consultance pour répondre aux mesures de sécurité, de qualité et d'hygiène (HACCP) - Rue de Fécamp 25 - 7700 Mouscron
- **Service de promotion et de valorisation du pôle agroalimentaire.**
- **Service de dératization**
- **Centre Equestre de la Rouge Croix** Pistes intérieure et extérieure, location de boxes, stages, leçons individuelles ou collectives. - Rue de la Rouge Croix 42 - 7711 Dottignies

Secteur Cible :

- Entreprises de l'industrie agroalimentaire.
- Tous les métiers de bouche : restaurants, traiteurs, détaillants (épiceries, boucheries, etc.) et collectivités.

Fonction :

CERVA Intercommunale
(Centre Régional de Valorisation de l'Agroalimentaire).

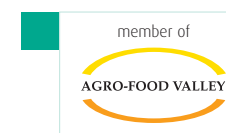
Société coopérative à responsabilité limitée groupant
MOUSCRON - COMINES-WARNETON - ESTAIMPUIS et
l'Intercommunale I.E.G.

Mission :

Il a pour but de promouvoir l'activité agroalimentaire et vise à développer un pôle d'excellence dans l'industrie et les métiers de cette filière.

Outils :

Gestion - du Marché International Mouscronnois (M.I.M.)
- du Service d'Hygiène Alimentaire (S.H.A.)
- de la promotion et valorisation de l'agroalimentaire
- de l'organisation des marchés publics régionaux
- du Centre Equestre Rouge Croix
- du service de dératization.



CERVA Intercommunale

Alain Herbé, secrétaire général

Grand'Place, 1 | 7700 Mouscron - Belgique

Tél. +32(0)56.86.02.00 | Fax : +32(0)56.34.05.94

E-mail : mimcerva@mimcerva.com

www.mimcerva.com

Le cluster des biotechnologies de l'agroalimentaire

Fonction :

L'objectif est de mettre en place des synergies opérationnelles entre les entreprises adhérentes du secteur agroalimentaire afin d'encourager les partenariats permettant de mettre en commun tous les acteurs susceptibles de contribuer directement ou indirectement au développement de l'agroalimentaire en Wallonie et au-delà.

Missions :

- Etre le cluster pilote en Région Wallonne de l'industrie agro-alimentaire et des biotechnologies propres à cette industrie;
- S'efforcer de rechercher toutes les synergies potentielles entre ses membres et les concrétiser en utilisant au mieux les ressources extérieures disponibles;
- Augmenter la performance de ses membres, développer leurs activités et contribuer au développement de l'économie de la Région Wallonne.

Outils :

4 groupes sont mis en place et travaillent sur les sujets suivants :

- La R & D, les innovations et le partage des infrastructures;
- La formation du personnel;
- La synergie commerciale, notamment à l'exportation;
- La valorisation des sous-produits et l'alimentation animale.



Le groupement compte aujourd'hui 32 membres. « Plus ensemble » est en quelque sorte devenu le slogan au travers duquel la vraie mission du cluster prend toute sa signification, en symbolisant l'effet de synergie et de partage souhaités par les entreprises membres.

Les objectifs pragmatiques poursuivis sont :

- Renforcer la connaissance mutuelle des acteurs de l'agroalimentaire et des biotechnologies associées;
- Accroître les retombées économiques;
- Encourager les partenariats et synergies;
- Organiser des actions de benchmarking;
- Amplifier et encourager le développement technologique des entreprises;
- Développer une approche commerciale permanente;
- Assurer la promotion du secteur;
- Favoriser l'éclosion d'activités nouvelles ou de produits nouveaux.

AGROVAL

Jacques Crahay, président

c/o Chambre de Commerce et d'Industrie du Hainaut Occidental
Boulevard Industriel, 80 | 7700 Mouscron - Belgique
Tél. +32(0)56.85.66.66 | Fax : +32(0)56.85.66.65
info@ccih.o.be

www.agroval.be



Enseignement supérieur agronomique Ingénieur industriel en sciences agronomiques (MASTER)

Finalité agronomie et gestion du territoire

Etude des productions animales et végétales : phytotechnie, zootechnie, génie rural, science du sol, sylviculture, écologie et environnement, protection des cultures, sélection animale et végétale, économie rurale, droit de l'environnement, gestion environnementale, gestion du paysage rural et urbain, gestion des eaux douces.

Finalité agro-industries

Secteur clé entre la production agronomique et le consommateur : étude des procédés technologiques tant traditionnels que de pointe, traitement des eaux, gestion de la qualité, microbiologie, hygiène alimentaire, spécialisation en œnologie, brasserie et transformation des produits laitiers.

Organisé en collaboration avec l'Université de Bourgogne (France) et l'Université de Novara (Italie).

Finalité horticulture

Etude des cultures maraîchères, ornementales, fruitières et de leurs techniques de productions de pointe : cultures hors-sol, lutte biologique, gestion informatisée du climat des serres, irrigation fertilisante,

Finalité agro-industries orientation fermentations.

Fonction :

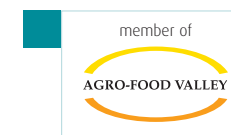
- Enseignement Supérieur Agronomique
- Formation de type long de niveau universitaire en 4 ans ou 5 ans
- Premier cycle : 3 années de Baccalauréat
- Deuxième cycle :
 - 1 an : Master en Sciences Agronomiques
 - 2 ans : Master, grade d'Ingénieur Industriel en Sciences Agronomiques.

Mission :

Former des ingénieurs industriels en agronomie (Master – 5 ans).

Outils :

- Laboratoires
- Ferme expérimentale et pédagogique
- Serres
- Bibliothèques
- Salle multimédia
- Internet
- Service social
- Auditoriums.



HEPCUT

Michel Van Koninckxloo,
directeur de l'enseignement supérieur agronomique
Rue de l'Académie, 1 | 7810 Maffle - Belgique
Tél. +32(0)68.28.59.65 | Fax : +32(0)68.84.05.61
E-mail : m.vankonin@hainaut.be





Fonction :

Enseignement supérieur agronomique et technique de type court (bachelier – 3 ans).

Mission :

Former des bacheliers en agronomie, automatique, biochimie, biotechnologie et chimie.

Outils :

- Laboratoires
- Ferme expérimentale et pédagogique
- Serres
- Bibliothèques
- Auditoriums
- Salle multimédia
- Internet
- Bureau de placement
- Service social.



Enseignement supérieur technique

La HEPHO assure la formation des jeunes qui se destinent au travail de laboratoire et aux nouvelles technologies du vivant.

... la HEPHO propose les diplômes de bachelier en :

- Automatique
- Biochimie
- Biotechnologies
- Chimie
- Technologue de laboratoires.

Des métiers d'avenir pour lesquels le nombre d'offres d'emploi est supérieur au nombre de diplômés !

Enseignement supérieur agronomique

Pour les jeunes que l'agriculture, l'agroalimentaire et l'environnement rural passionnent ou qui souhaitent travailler sur le terrain...

... la HEPHO propose les diplômes de bachelier en :

- Agro-industries et biotechnologies
- Agronomie des régions chaudes
- Environnement
- Forêt et nature
- Techniques et gestion agricoles
- Techniques et gestion horticoles.

Durant leur formation, les étudiants bénéficieront d'infrastructures et d'équipements de qualité (laboratoires, ateliers, ferme expérimentale, centre de recherche agronomique, serres...).

La Haute Ecole participe au programme européen d'échanges d'étudiants ERASMUS.

HEPHO - catégories agronomique et technique

Michel Van Koninckxloo, directeur

Rue Paul Pastur, 11 | 7800 Ath - Belgique

Tél. +32(0)68.26.46.55 - 26.46.61 | Fax : +32(0)68.26.46.62

E-mail : michel.vankoninckxloo@hainaut.be



Constituée le 10 mai 1988, la s.a. Hoccinvest a été créée dans le but de doter le Hainaut Occidental d'un instrument financier destiné à participer à la création d'entreprises nouvelles et au développement de petites et moyennes entreprises existantes.

La s.a. Hoccinvest est une société au capital mixte associant étroitement les entreprises industrielles représentatives des différents secteurs de l'activité économique d'une part et les pouvoirs publics d'autre part. Les droits de tirage de 2,18 millions d'euros dont elle fut initialement dotée se sont progressivement étoffés pour atteindre les 21.565 millions d'euros au 31 décembre 2003.

Depuis la création de l'Invest, la s.a. Hoccinvest et ses différentes filiales spécialisées ont investi quelques 36 millions d'euros en faveur de plus de 160 entreprises différentes. La plupart de ses interventions se sont faites en faveur de sociétés nouvelles ou d'entreprises ayant au moins 3 ans d'existence.

Fonction :

Hoccinvest a pour but de doter le Hainaut Occidental d'un instrument financier destiné à participer à la création d'entreprises nouvelles et au développement de petites et moyennes entreprises existantes.

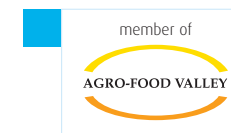
Mission :

Hoccinvest met à la disposition des petites et moyennes entreprises du Hainaut Occidental, existantes ou qui se créent, les capitaux nécessaires pour démarrer un nouveau projet, développer un produit existant ou conquérir de nouveaux marchés.

Outils :

Hoccinvest peut utiliser toutes les techniques de financement susceptibles de favoriser directement ou indirectement son objet social, notamment :

- En souscrivant au capital lors de la constitution d'une entreprise ou en participant à une augmentation de capital;
- En souscrivant à des émissions d'obligations convertibles ou ordinaires, subordonnées ou non subordonnées;
- En accordant des prêts ordinaires ou subordonnés à court, moyen ou long terme.



HOCCINVEST S.A.

Dominique Pattyn, directeur

Rue Gérard Dubois, 15 | 7800 Ath - Belgique

Tél. +32(0)68.28.75.92 | Fax : +32(0)68.84.33.93

E-mail : invest@hoccinvest.be



La Maison de l'Entreprise

Centre d'Entreprise et d'Innovation



Fonction :

Incubateur, pépinière d'entreprises, officiellement C.E.E.I. (Centre Européen d'Entreprise et d'Innovation).

Missions :

Accompagnement à la création et au développement d'entreprises innovantes et d'activités nouvelles.

- Promotion de l'esprit d'entreprendre
- Diffusion de l'innovation
- Sensibilisation au design

Outils :

Conseils et services personnalisés

- Plans d'affaires
- Infrastructures d'hébergement
- Salles multimédia
- Réseaux, partenaires et relais financiers
- Supports d'information
- Site web interactif
- Équipe multidisciplinaire



Pour stimuler et soutenir chaque étape de votre démarche d'entreprendre, La Maison de l'Entreprise (LME) a mis sur pied une série de programmes d'accompagnement. La « boîte à outils Innovation » réunit par ailleurs les interventions, services et programmes récurrents de la Cellule Innovation. Ces outils s'intègrent en toute cohérence dans l'éventail des conseils et services développés de manière permanente par LME pour soutenir votre projet :

■ Programme ELAN :

Accompagnement du porteur de projet dans les différentes phases d'élaboration de son plan d'affaires.

■ Programme DOLFIN :

Confection de la partie spécifiquement financière du plan d'affaires et/ou accompagnement dans la recherche de sources de financement.

■ Action Design :

Soutien à l'incorporation du concept « design » dans la mise au point de produits et/ou services.

■ Promotion de l'esprit d'entreprendre :

Sensibilisation des milieux académiques à l'esprit d'entreprendre.

LME - La Maison de l'Entreprise

Philippe Gerkens, directeur

Tél. +32(0)69.55.35.12

E-mail : gerkens@lme.be

LME - Mons

Rue Descartes, 2 | 7000 Mons - Belgique

Tél. +32(0)65.32.15.11 | Fax : +32(0)65.36.17.46

E-mail : secretariat@lme.be

LME - Tournai

Rue de l'Innovation, 7 | 7503 Froyennes - Belgique

Tél. +32(0)69.59.00.59 | Fax : +32(0)69.67.16.92

E-mail : tournai@lme.be

LME - Binche

Rue des Pastures, 95 | 7130 Binches - Belgique

Tél. +32(0)64.34.09.51 | Fax : +32(0)64.34.11.03

E-mail : binche@lme.be

LME - Enghien

Chaussée d'Ath, 242 | 7850 Enghien - Belgique

Tél. +32(0)2.397.02.20 | Fax : +32(0)2.395.62.12

E-mail : enghien@lme.be

www.lme.be

 **MIM**
Marché International Mouscronnois



Le MIM offre un assortiment complet de tous les produits et matériels utiles pour les métiers de l'alimentation. Les professionnels sont sur place pour vous servir, vous conseiller et personnaliser vos commandes.

- Marché matinal de gros réservé exclusivement aux professionnels
- Complexe ultramoderne flambant neuf de plus de 8.000 m² de bâtiments
- Vastes parkings
- Emplacement exceptionnel, facilité d'accès
- Normes d'hygiène les plus strictes
- Le MIM dispose de son propre service de conseil vétérinaire.



Fonction :

- Marché matinal de gros en agroalimentaire
- Réservé aux professionnels des métiers de bouche.

Mission :

Présenter sur un même site tous les produits et services nécessaires aux métiers de bouche.

Outils :

Infrastructures ultramodernes, performantes à tous niveaux.



MIM – Marché International Mouscronnois

Intercommunale CERVA

Michel Schoore, gestionnaire

Drève André et Marie-Thérèse Dujardin, 1

7700 Mouscron - Belgique

Tél. +32(0)56.34.83.95 | Fax : +32(0)56.34.42.28

E-mail : mimcerva@mimcerva.com

www.mimcerva.com

Fonction :

Pôle d'Excellence en R&D Agro-industrielle (Centre de R&D).

Missions :

- Recherche et développement de matériaux innovants (bioplastiques).
- Services aux entreprises et accompagnement de projets de R&D
- Information et éducation sur les matériaux innovants (bioplastiques).

Outils :

- Equipe pluridisciplinaire de scientifiques (docteurs, ingénieurs, ...)
- Plate-forme technologique de dernière génération
- Veille technologique et stratégique
- Réseau de partenaires.



Le Pôle d'Excellence Natiss, Centre de R&D Agro-industrielle, localisé à Ath (Hainaut, Belgique) a été créé dans le but de poursuivre un ensemble ambitieux de programmes de recherche à vocation industrielle relatifs au développement de bioplastiques depuis l'isolation de leur matière constituante (monomère, additif naturel, polymère naturel) jusqu'à l'étude de leur biodégradation et de leur impact environnemental en passant par leur préparation (par synthèse traditionnelle ou biotechnologie blanche) et leur mise en œuvre.

En plus de ses programmes de recherche, notre Centre a aussi pour vocation commerciale de s'imposer comme partenaire de premier choix en fournissant aux entreprises productrices ou transformatrices de (bio)plastiques des services de qualité depuis le service d'analyse (propriétés thermiques, mécaniques, rhéologiques, profil de biodégradation, impact environnemental, ...) jusqu'à la convention de recherche, véritable partenariat entre une société et le Pôle d'Excellence Natiss, en passant par la résolution de problèmes ponctuels et la consultance technologique.

LE PÔLE D'EXCELLENCE NATISS

Fabrice Stassin, directeur général

Rue de la Sucrierie, 10 | 7800 Ath - Belgique

Tél. +32(0)68.26.65.65 | Fax : +32(0)68.26.65.66

E-mail : info@natiss.be



REGION WALLONNE

Avec le soutien de la Région wallonne et de l'Union européenne



Le SHA propose ses services auprès des entreprises, industries, artisans, commerçants, de la grande distribution, des collectivités, du secteur horeca, de l'agriculture et de l'élevage.

1. Analyses

- Analyses bactériologiques de denrées alimentaires (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *E. coli*...)
- Analyses d'eau
- Détermination de la date limite de conservation (DLC)
- Recherche d'Encéphalite Spongiforme Transmissible (EST)
- Autocontrôle dans le cadre des « Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire » : tests d'ambiance et tests de surface, suivi des enregistrements continus des températures...
- Trichines
- Analyses chimiques.

2. Formation

- Cycles de formation sur le thème des « Bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire »
- Séances d'information et de sensibilisation (législation européenne, assurance qualité, HACCP...)

3. Consultance

- Tout audit relatif à la sécurité ou à l'hygiène alimentaire
- Mise en place et suivi de plans « qualité » (HACCP/BRC)
- Conseil en matière de production/fabrication, logistique et mise en conformité (Bonnes pratiques, législation...).

Laboratoire accrédité par l'organisme officiel belge BELTEST (ISO 17025) - valeur légale des résultats - confidentialité des analyses - référence aux normes officielles.

Laboratoire reconnu par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA)

Opérateur de formations reconnu par la Région Wallonne : possibilité de bénéficier de l'application « chèques-formations » (50% de réduction sur le coût de base de la formation).

Consultant agréé par la Région Wallonne. Possibilité de subsides (primes à la consultance) pour tout audit relatif à la sécurité ou à l'hygiène alimentaire.

Service d'Hygiène Alimentaire - SHA

Intercommunale CERVA

Sabine Hottois, responsable laboratoire

Avenue de Fécamp, 25 | 7700 Mouscron - Belgique

Tél. : +32(0)56.33.06.24 | Fax : +32(0)56.48.70.57

E-mail : labosha@skynet.be

www.mimcerva.com

Fonction :

- Analyses des denrées alimentaires
- Formation et consultance

Mission :

Le SHA, Service d'Hygiène Alimentaire, propose aux professionnels un ensemble de services spécifiques destinés à les aider à répondre aux mesures de sécurité, de qualité et d'hygiène (HACCP) exigées par la législation européenne.

Outils :

- Prélèvement sur site
- Permanence 7/7 jours
- Résultats d'analyses détaillés (Hygiénogramme et synthèse statistique)
- Suivi des analyses
- Possibilité de système d'alerte
- Service personnalisé à vos besoins
- Interlocuteur unique pour toutes vos analyses





Centre de Compétence des Secteurs Verts

Fonction :

Centre de compétence labellisé pour la Région Wallonne représentant les partenaires sociaux et les Fonds sociaux, le Forem et la Région Wallonne.

Missions :

- Veille technologique, centre de documentation,...
- Conseil aux entreprises en matière de formation, aide à la formulation de besoins et réponse à ces besoins.
- Formation des demandeurs d'emploi, apprentis, travailleurs, employeurs, enseignants dans le cadre de la formation continue et les étudiants de dernière année.
- Information et sensibilisation : (aussi par internet)
 - Aux nouvelles technologies
 - Aux évolutions en matière de législation (saisonnier), labels, diversification, normes...
- Coopération intense avec FAFSEA (fonds national d'assurance et de formation des salariés, exploitations et entreprises agricoles) et autres organismes européens de formation.
- Aide à l'insertion (sensibilisation des patrons pour l'engagement de demandeurs d'emploi formés et informations sur les aides à l'emploi).
- Vitrine des nouvelles technologies et des nouveaux matériels.
- Travail en réseau avec les autres centres de compétence.

Outils :

- Un centre permanent et moderne de formation et de logistique à ATH (salle de cours, salle de conférence, salle informatique, gros matériel technologique agricole et horticole, logiciels spécifiques, documentation en ligne, etc...)
- Des organisations décentralisées d'activités de formation dans toute la Wallonie sur examen de dossier en faveur des salariés du secteur et des demandeurs d'emploi.
- Le recours à toutes les expertises nécessaires.



Labellisé le 28 mai 2004 par Monsieur le Ministre Philippe Courard, « Le centre de compétence des Secteurs verts » est chargé de couvrir les besoins de l'ensemble du territoire de la Région Wallonne. Situé à Ath (au cœur du pays vert), en raison de sa spécificité agricole et horticole, il accueille le public intéressé (entreprises, travailleurs ou demandeurs d'emplois) de 9h à 12h et de 13h à 16h tous les jours ouvrables.

Si vos besoins concernent des compétences ou des qualifications nécessaires à l'exercice de professions du secteur agricole, du secteur horticole ou des travaux techniques de ces secteurs, vous y obtiendrez des réponses professionnelles adaptées.

Attention : sur ce même site, vous trouverez aussi la représentante de « Formalim » centre de compétence de l'industrie alimentaire situé à Verviers. Ce centre est piloté conjointement par Forem Formation et par l'IFP, le fonds sectoriel paritaire de l'industrie alimentaire.

Si vos besoins concernent des compétences ou des qualifications nécessaires à l'exercice de professions du secteur de l'industrie alimentaire, le Forem Formation sera votre relais pour l'organisation d'activités de formation décentralisées en Hainaut Occidental.



Centre de Compétence des Secteurs Verts

Elisabeth Paccou, responsable

« Les Silos de la Dendre »

Rue de la Station, 41 | 7800 Ath - Belgique

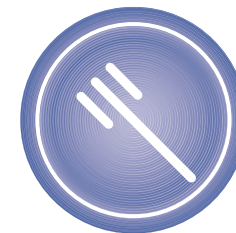
Tél. +32(0)68.25.11.79 | Fax : 32(0)68. 25.11.77

E-mail : elisabeth.paccou@forem.be

www.leforem.be | www.centresdecompetence.be

www.secteursverts.be

AFSCA Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire



L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) existe depuis le 1^{er} janvier 2000.

La tâche principale de l'Agence alimentaire est la sécurité alimentaire. La création de l'Agence alimentaire cadre dans une approche renouvelée de l'Union Européenne, plaidant pour le contrôle de la fourche à la fourchette.

L'Agence alimentaire fixe son attention sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, de toutes les matières premières et les substances auxiliaires (aliments pour animaux, hormones, antibiotiques, engrais, céréales et semences, pesticides), la culture des plantes et de l'élevage des animaux, jusqu'à la nourriture sur l'assiette du consommateur (par les magasins ou les restaurants).

L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Piet Vanthemsche, administrateur délégué

Boulevard Simon Bolivar, 30 | 1000 Bruxelles - Belgique

Tél. +32(0)2.208.34.11 | Fax : +32(0)2.208.33.37

e-mail : info@afsca.be

www.afsca.be

Fonction :

Organisme officiel de contrôle dans toute la chaîne alimentaire.

Missions :

- Le contrôle, l'analyse et l'expertise des denrées alimentaires et de leurs matières premières à tous les stades de la chaîne alimentaire: production, transformation, stockage, transport, commerce, importation et exportation.
- La délivrance d'agrément, d'autorisations et de licences permettant d'exercer certaines activités dans la chaîne alimentaire.
- La mise au point de systèmes de retraçage et d'identification permettant de suivre les denrées alimentaires et leurs matières premières à tous les stades de la production et de la transformation.
- En plus de cela, nous donnons des avis scientifiques sur les dangers liés aux aliments, nous diffusons des informations en matière de sécurité alimentaire, nous assurons la prévention et nous entretenons les contacts avec le public.

Outils :

- L'Agence alimentaire est composée de 4 administrations : politique de contrôle, contrôle, laboratoires et services généraux, complétées de quelques cellules spécifiques comme la communication et la gestion de crise.
- Le service Politique de Contrôle a pour tâche le développement et l'intégration de mesures et de programmes de contrôle en vue de la protection de la santé du consommateur, de la santé animale et de celle des végétaux.
- Le service Contrôle comprend tous les services extérieurs responsables du contrôle sur le terrain.
- Les services Contrôle et Politique de Contrôle peuvent, pour les analyses, faire appel, en premier lieu, à des laboratoires appartenant directement à l'Agence alimentaire.



Projet de Région

Agro-food Valley

Fonction :

Agro-food Valley vise à assurer l'émergence d'une vallée de référence prospère d'entreprises agricoles et agroalimentaires.

Missions :

- Favoriser la recherche et l'innovation;
- Créer une interface avec les institutions vouées aux encadrements scientifique et économique;
- Stimuler la gestion de la qualité et de la traçabilité;
- Favoriser une approche intégrée des systèmes de production et de transformation par le grappage des exploitations, des entreprises et des industries;
- Développer la formation dans les matières liées au secteur;
- Organiser la promotion du secteur, de ses acteurs et de leurs produits et savoir-faire.

Outils :

- Une asbl qui comprend l'ensemble des partenaires institutionnels aux caractères scientifique, économique et éducationnel, des représentants du monde agricole ainsi que des entreprises agroalimentaires
- Le pôle d'excellence et centre de recherche NATISS

AGRO-FOOD VALLEY

Fabrice Stassin, directeur général NATISS

Rue de la Sucrierie, 10 | 7800 Ath - Belgique

Tél. +32(0)68.26.65.65 | Fax : +32(0)68.65.99.34

E-mail : info@agrofoodvalley.be

www.agrofoodvalley.be

Agro-food Valley a pour objectif...

Transformer une région, le Hainaut Occidental, traditionnellement orientée vers la production agricole et la transformation des denrées alimentaires, en une vallée référence pour le secteur agro-industriel.

Concrètement, Agro-food Valley met en oeuvre une vaste action de développement économique coordonnée. Sa stratégie se fonde sur la valorisation des nombreux atouts du Hainaut Occidental, c'est-à-dire :

- Sa situation géographique;
- Son environnement physique;
- Son agriculture;
- Le tissu d'entreprises agroalimentaires qui y prospèrent;
- L'important réseau d'enseignement secondaire et supérieur;
- Les laboratoires et services de recherche appliquée;
- Les institutions de développement économique.

Agro-food Valley ambitionne de constituer, sur base de ces atouts, un outil intégré et permanent de service, de recherche et de développement économique pour les secteurs agricole, agroalimentaire et agro-industriel.

La démarche consiste à promouvoir l'effet de réseau entre les acteurs des productions agricole et horticole et ceux de la transformation des produits alimentaires, **par le biais d'une approche fondée sur une stratégie en 3 axes :**

- Fédérer tous les acteurs du secteur agroalimentaire;
- Favoriser le développement de l'excellence dans ce secteur en Hainaut Occidental;
- Promouvoir cette région comme référence dans le domaine de la qualité agroalimentaire.

Depuis 2001, un centre de recherche dédié aux technologies de pointe est venu compléter les atouts de cette vallée-référence. Il s'agit du pôle d'excellence NATISS.

Agro-food Valley, un projet de territoire qui, de par son histoire et ses acquis, présente tous les ingrédients d'une démarche synergique permettant de faire monter en puissance le secteur agroalimentaire et le Hainaut Occidental en général, à la croisée des chemins d'une Europe en marche.



USTL Laboratoire de Physiologie de la Différenciation végétale

**PHYSIOLOGIE
DIFFERENCIATION
VEGETALE
UPRES-EA3569**

Le Laboratoire de Physiologie de la Différenciation Végétale fait partie de l'Axe agroalimentaire soutenu par la Région Nord - Pas de Calais. Ce laboratoire est constitué d'une quarantaine de personnes et a pour objectif d'initier des programmes de recherches permettant de mieux comprendre les mécanismes liés au développement et à la reproduction des végétaux. A ce titre, à partir de différentes approches (étude du protéome, du transcriptome et du génome) nos travaux portent sur l'embryogenèse somatique et l'adaptation au froid des végétaux.

En parallèle à ces recherches académiques, nous avons également souhaité développer des projets permettant de renforcer nos relations avec différents partenaires industriels de la chicorée. Des groupements d'intérêts scientifiques ainsi qu'une équipe de recherche technologique ont ainsi été constitués. Cette dernière a été validée par le Ministère de la Recherche. Elle a pour vocation le développement de projets mixtes université-entreprises (cartographie, métabolome...) et de participer à un véritable réseau de R&D de proximité et de soutien à l'innovation.



Fonction :

Pôle de recherche en agroalimentaire.
Equipe de Recherche Technologique.

Missions :

- Recherche fondamentale et appliquée en agroalimentaire.
- Partenariat avec les entreprises du secteur.

Outils :

- Equipe pluridisciplinaire de scientifiques permettant de couvrir les aspects génétiques, cellulaires et moléculaires des végétaux.
- Equipement de biologie moléculaire, de génotypage et de séquençage d'ADN, de PCR en temps réel et d'étude des protéomes.

Laboratoire de Physiologie de la Différenciation Végétale

Jean-Louis Hilbert, professeur

Bâtiment SN2, 3^{ème} étage
59655 Villeneuve d'Ascq - France

Tél. +33(0)320.43.66.78 | Fax : +33(0)320.33.72.44

e-mail : hilbert@univ-lille1.fr

www.univ-lille1.fr/pdv/labo/

Fonction :

Centre de Recherche et Développement pour les industries agroalimentaires et les créateurs d'entreprises.

Missions :

- La recherche appliquée et le développement de produits,
- Le conseil et l'appui technique aux entreprises,
- La formation professionnelle.

Outils :

- Une usine pilote polyvalente de 1000 m² (pour la réalisation des essais et préséries),
- Un laboratoire d'analyses physico-chimiques et microbiologiques,
- Un laboratoire d'analyse sensorielle (réalisation de profils par des jurys experts),
- Une cellule Expert en additifs et ingrédients,
- Une cellule de veille technologique, scientifique et réglementaire.

Adrianor est un Centre Technique spécialisé dans la conception, la mise au point et le développement de produits et procédés industriels alimentaires. Il est reconnu « Centre de Ressources Technologiques » (label CRT) par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche pour son professionnalisme et sa capacité à répondre aux besoins technologiques des P.M.E .

Depuis sa création en 1990, Adrianor intervient efficacement chez les professionnels des filières viandes, légumes, plats cuisinés et pâtisseries-viennoiseries. Son expertise s'est particulièrement développée dans le domaine des additifs et ingrédients alimentaires.

Un accompagnement à chaque étape

A partir d'un cahier des charges marketing, Adrianor est en mesure de conduire toutes les étapes de l'élaboration d'un nouveau produit, de la conception jusqu'à l'industrialisation selon une démarche structurée qui comprend : la validation du concept, la création de la maquette sur pilote laboratoire (formulation et analyses des propriétés), les essais d'industrialisation en hall technologique, la validation du produit, la fabrication de préséries et l'accompagnement technique sur site.

L'Adrianor apporte aussi son savoir-faire pour optimiser des produits et procédés déjà exploités par le client.

ADRIANOR

Jean-Louis Lambert, directeur

Rue Jacquart - Zone industrielle Est Arras | 62217 Tilloy les Mofflaines - France

Tél. +33(0)321.24.81.03 | Fax : +33(0)321.48.10.94

E-mail : chene.adrianor@wanadoo.fr

www.adrianor.com



Etablissement public à compétence sanitaire, l'agence a un rôle de veille et d'alerte. Elle accomplit des recherches, fournit l'expertise dans le cadre de l'appui scientifique et technique, émet des avis et formule des recommandations. Pour tout ce qui relève de la sécurité sanitaire des aliments, elle est consultée systématiquement sur tous les projets réglementaires et législatifs de son champ de compétence. Elle a la faculté de s'auto-saisir ou de l'être par les ministères et par les associations agréées de consommateurs.

Appui technique et expertise

Le laboratoire effectue des analyses chimiques (amines volatiles, histamine...) et microbiologiques (*Listeria monocytogenes*, *Vibrio parahaemolyticus*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*...) sur les produits de la pêche et participe aux travaux d'expertise de l'agence.



Recherche

- Evaluation du risque *Listeria monocytogenes* dans le poisson fumé,
- Détection et caractérisation des vibrions,
- Evaluation de l'altération du poisson par des marqueurs chimiques.

Fonction :

Laboratoire d'études et de recherches sur les produits de la pêche

Mission :

Les principales activités du laboratoire concernent d'une part l'évaluation de l'altération et d'autre part l'évaluation des risques sanitaires des produits de la pêche.

Outils :

Le laboratoire comprend 13 personnes dont 4 chercheurs et 7 techniciens. Il dispose de services expérimentaux (microbiologie, biochimie, biologie moléculaire) et d'un service administratif. Les activités en microbiologie sont sous assurance qualité. Un audit de surveillance favorable d'accréditation du Cofrac a eu lieu en mars 2003 dans le cadre du programme sur les analyses microbiologiques des produits agroalimentaires.

AFSSA

Pierre Malle, directeur

Rue Huret Lagache | 62200 Boulogne-sur-Mer - France

Tél. +33(0)321.99.25.00 | Fax : +33(0)321.30.95.47

e-mail : p.malle@boulogne.afssa.fr | www.afssa.fr

Fonction :

Conseil en technologie et innovation auprès des entreprises agroalimentaires de la région, notamment les Petites et Moyennes Entreprises.

Missions :

- Accompagner individuellement des PME dans la gestion de leurs projets technologiques, les orientant vers les centres de compétences adaptés à leurs besoins ou les financeurs potentiels.
- Proposer un service d'informations scientifiques, techniques et réglementaires simple et réactif.
- Organiser des sessions d'informations à destination des entreprises agroalimentaires sur des sujets technologiques d'actualité.

Outils :

Le CERTIA Interface est au cœur d'un réseau de partenaires :

- Centres de compétences régionaux : Centres techniques, laboratoires, organismes de formation et experts extérieurs.
- PIA
- Membre du RDT Réseau de Développement Technologique du Nord-Pas de Calais.
- Membre associé de l'ACTIA.

Certia Interface

Frédérique Martin, conseiller technologique innovation
369 rue Jules Guesde BP 39
59 651 Villeneuve d'Ascq - France
Tél. +33(0)320.43.54.71 | Fax : +33(0)320.43.54.72
e-mail : frederique.martin@lille.inra.fr

CERTIA Interface est une structure d'aide et de conseil technologique au service des entreprises agroalimentaires du Nord-Pas de Calais, notamment les Petites et Moyennes Entreprises. Association soutenue par les pouvoirs publics - Ministère de la Recherche et Région Nord-Pas de Calais, elle est implantée à Villeneuve d'Ascq sur le domaine scientifique du CERTIA.

Au sein de cette structure, le Conseiller Technologique Innovation, est au fait des compétences technologiques et des enjeux stratégiques de son secteur d'activités.

Point d'accès privilégié pour les entreprises de l'agroalimentaire, le CERTIA Interface travaille en réseau et oriente les entreprises **vers les compétences les plus adaptées à leur projet**, où qu'elles soient, en Nord-Pas de Calais, au niveau national ou international.

En plus de l'accompagnement individualisé aux projets d'entreprise, la structure apporte aux entreprises un **service d'informations scientifiques, techniques et réglementaires** : experts compétents dans un domaine technologique particulier, recherche de fournisseurs, d'équipements, d'un texte réglementaire...

Parallèlement, le CERTIA Interface organise des **événements** en réponse à des préoccupations collectives tels : l'étiquetage des additifs, la sécurité des aliments, les allergies alimentaires, la nettoyabilité des équipements...

Ce CRIT interface est membre associé de l'**ACTIA**, (Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire), le réseau national des centres techniques agroalimentaires ainsi que du **Réseau de Développement Technologique RDT** Nord-Pas de Calais, regroupant des membres généralistes, spécialistes ou conseillers au service des PME.



CEVPM Centre d'Expérimentation et de Valorisation des Produits de la Mer



Situé à Boulogne-sur-Mer, 1^{er} port de pêche de France, le CEVPM est un Centre Technique de filière, spécialisé dans la transformation alimentaire des produits de la pêche. Il est au service des entreprises de cette filière. Il a été créé en 1986, il y a près de vingt ans, ce qui nous a permis de former une équipe de spécialistes bénéficiant aujourd'hui d'une très bonne expérience de la filière des produits de la pêche.

Aujourd'hui, le CEVPM c'est :

- Un laboratoire d'analyse, accrédité COFRAC : contrôles microbiologiques, chimiques et biochimiques, validations de DLC, tests de croissance, audits, agréage de lots.
- Un atelier pilote, agréé par les Services Vétérinaires : essais, mises au point de produits et de procédés, fabrication de pré-séries industrielles.
- Au plan national, le CEVPM réalise aussi régulièrement des études d'intérêt collectif pour la filière pêche (ACTIA, Conseil Régional Nord/Pas-de-Calais, DGAL, OFIMER, Syndicats Professionnels, UE), notamment dans le domaine de la qualité des produits.

En quelques chiffres, le CEVPM, c'est :

Un budget de **1,3 M €**, un effectif de **20 personnes**, une surface de **1600 m²**, **158 clients** (dont 151 entreprises), et depuis la création du centre : **plus de 350** mises au point de produits et 7 créations d'entreprises.

Fonction :

Centre Technique.

Missions :

- Développement technico-économique de la filière des produits de la pêche.
- Assistance technique aux entreprises.

Outils :

- Un hall de technologie halio-alimentaire équipé pour la R et D et la fabrication de pré-séries industrielles.
- Un laboratoire d'analyses accrédité COFRAC.
- Une équipe de 20 personnes.
- Un réseau de partenaires français et européens.

CEVPM

Philippe Becel, directeur

15/17 rue Magenta | 62200 Boulogne-sur-Mer - France

Tél. +33(0)321.83.91.31 | Fax : +33(0)321.87.46.83

E-mail : philippe.becel@cevpm.com | www.cevpm.com

www.cevpm.com

Fonction :

Service de la Chambre Régionale d'Agriculture, le Comité de Promotion Nord-Pas de Calais est l'organisme chargé de la promotion et du développement de l'agroalimentaire régional.

Missions :

- Aide au développement des producteurs et des entreprises agroalimentaires.
- Promotion de l'image gastronomique du Nord-Pas de Calais.
- Favoriser la concertation de la promotion agroalimentaire.

Outils :

- Un savoir-faire reconnu dans l'organisation de rencontre entreprises / acheteurs (GMS, RHF, ...).
- Une parfaite connaissance du tissu des entreprises agroalimentaires régionales.
- Edition de documentations sur la gastronomie et l'agroalimentaire Nord-Pas de Calais.
- Animation du site portail de l'agroalimentaire régional.
- Un réseau de 66 boutiques de produits régionaux.
- Un réseau de 63 restaurateurs valorisant la gastronomie régionale : les Tables Régionales.

COMITE DE PROMOTION

Marina Chalavon, chargée de mission

56 avenue Roger Salengro BP 39

62051 St Laurent-Blangy Cedex - France

Tél. +33(0)321.60.57.86 | Fax : +33(0)321.60.57.89

E-mail : mchalavon@nordnet.fr

Le Comité de Promotion, Service de la Chambre Régionale d'Agriculture est un des principaux acteurs régionaux de la promotion agroalimentaire.

Sous la bannière « Bienvenue au cœur des Saveurs Nord-Pas de Calais », il coordonne les actions de promotion des différents organismes régionaux. Il est soutenu par le Conseil Régional du Nord-Pas de Calais, dans le cadre du contrat de plan Etat Région. Ses actions visent à promouvoir les produits régionaux, accroître l'image gastronomique de la région, développer les filières agricoles et les entreprises agroalimentaires.

Que ce soit pour les artisans, les PME ou les grands groupes, des actions sont proposées, et quels que soient les circuits de distribution : GMS, RHD (restauration traditionnelle, ou collective), boutiques, export, vente directe...

Exemples d'opérations :

- Accompagnement des entreprises sur les principaux salons agroalimentaires professionnels en France (Sial, Sirha...) et à l'étranger (IFE, Foodex, ANUGA, en partenariat avec les Chambres de Commerce et d'Industrie de la région Nord-Pas de Calais).
- Conduite d'opérations commerciales et d'actions d'aide au référencement avec la grande distribution : Monoprix, Auchan, Delhaize, Métro, Tesco...
- Développement et animation d'un réseau de boutiques de produits régionaux basé sur le commerce de proximité.
- Animation de la Marque Collective Régionale « Saveurs en'Or ».
- Edition de documentations (guide des produits régionaux, livret de recettes, affiches, lettre d'information, ...).
- Conduite d'opérations régionales dans le secteur de la restauration (Tables Régionales, restauration collective, ...).
- Promotion des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (label rouge, agriculture biologique, AOC, CCP...).



Direction Régionale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes



La Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF) exerce, au sein du Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, une mission essentielle de régulation à l'égard de l'ensemble des acteurs économiques, entreprises, consommateurs et collectivités. A ce titre, elle veille au fonctionnement loyal et concurrentiel des marchés, ce qui implique l'élaboration de règles, des contrôles et, le cas échéant, des sanctions prononcées par les tribunaux.

Elle joue un rôle unique au sein des administrations françaises, en étant à la fois administration de conception et de terrain. Elle appréhende la vie économique sous tous ses aspects en raison de sa compétence horizontale et d'un réseau de relations avec un grand nombre d'autres départements ministériels.

Pour assurer sa mission, la DGCCRF s'emploie à :

- Assurer le respect de la concurrence,
- Garantir la qualité des produits et des services et la loyauté des transactions,
- Protéger les consommateurs.
- Veiller au respect des règlements européens en matière de traçabilité au sein de la chaîne alimentaire.



Fonction :

Administration du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

Missions :

Assurer un fonctionnement loyal et sécurisé des marchés.

Outils :

- Des implantations dans toute la France, à proximité des usagers, consommateurs, entreprises et élus.
- Une administration centrale à Paris, 59 bld Vincent Auriol 75703 PARIS CEDEX 13.
- 101 directions départementales.
- Des unités spécialisées.
- 9 laboratoires.

DIRECTION REGIONALE DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES

Jean-Marie Artiges, chef de service départemental, chargé de communication

3 rue Maracci | 59009 Lille - France

Tél. +33(0)320.13.62.00 | Fax : +33(0)320.06.61.51

dd59@dgccrf.finances.gouv.fr

www.minefi.gouv.fr/dgccrf



Fonction :

Développement Economique en Biologie Santé.

Mission :

- Accompagnement au développement des entreprises régionales.
- Assistance à la valorisation économique des savoir-faire et des travaux de recherche des institutions de santé régionales.
- Développement du Parc Eurasanté.
- Promotion à l'international du Pôle Santé Lille Nord-Pas de Calais.

Outils :

Pour la réalisation de l'ensemble de ces missions, le GIE Eurasanté dispose d'une équipe opérationnelle de 18 personnes et du soutien des collectivités territoriales, de l'Etat et des Institutions de Santé Régionales (CHRU, Faculté de Médecine de Lille, Établissement Régional de Transfusion Sanguine, Institut Pasteur de Lille, Centre Régional de Lutte contre le Cancer, Universités...).

Eurasanté a pour vocation de contribuer au développement économique et au rayonnement international de l'ensemble des composantes du Pôle Biologie-Santé Lille Nord-Pas de Calais à savoir les biotechnologies, les technologies biomédicales, les TIC appliquées à la santé et les secteurs d'activités connexes tels que l'agrobiotech, la nutrition, la sécurité sanitaire des aliments... Eurasanté accompagne tout particulièrement les acteurs économiques et scientifiques du Pôle de Compétitivité Nutrition, Santé, Longévité.

Quatre missions principales sont assurées par Eurasanté :

- Une mission d'animation économique du secteur visant au développement et à la diversification des entreprises régionales sur les marchés de la biologie-santé, à travers trois types d'actions :
 - Des actions de veille et d'intelligence économique visant à sensibiliser les entreprises des filières traditionnelles ou émergentes aux opportunités liées aux marchés de la biologie et de la santé ; à renforcer la connaissance de leur environnement concurrentiel et à susciter des projets de développement, d'innovation, voire de création d'activités nouvelles.
 - Des actions d'accompagnement des projets de développement et de diversification des entreprises régionales.
 - Des actions d'accompagnement des entreprises régionales à l'export.
- Une mission de promotion internationale du Pôle Santé Lille Nord-Pas de Calais.
- Une mission d'assistance à la valorisation économique des savoir-faire et des travaux de recherche des institutions de santé régionales.
- Une mission de développement d'un Parc d'Activités dédié à l'accueil d'entreprises et d'institutions de santé, le Parc Eurasanté, lieu emblématique du Pôle Biologie-Santé Lille Nord-Pas de Calais.



EURASANTÉ

Etienne Vervaecke, directeur

Parc Eurasanté, 310 avenue Eugène Avinée | 59120 Loos - France

Tél. +33(0)328.55.90.60 | Fax : +33(0)328.55.90.61

contact@eurasante.com

www.eurasante.com

Groupement Qualité Nord-Pas de Calais

La Qualité, on y prend goût!



Groupement Qualité Nord-Pas de Calais

Née de la volonté du Conseil Régional Nord - Pas de Calais de développer et de valoriser les productions régionales de qualité, "l'Association QUALITÉ NORD-PAS DE CALAIS" a été créée en 1984 à l'initiative du CRC-Consommation et des organisations de consommateurs. L'Association s'est constituée sur la base d'un véritable partenariat entre les consommateurs, les professionnels et le Conseil Régional. Elle s'est scindée en 1997 en deux entités juridiques distinctes "Groupement Qualité Nord-Pas de Calais" (GQNPC) et "QUALINORPA".

Le GQNPC a pour objet d'identifier et valoriser les Produits Alimentaires Régionaux et de répondre aux attentes des consommateurs et des professionnels en les informant sur les garanties données par les signes de qualité et sur la façon de les obtenir.

QUALINORPA est un Organisme Certificateur accrédité par le COFRAC et agréé par les Pouvoirs Publics.



Fonction :

Partenaire qualité des professionnels de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Nord-Pas de Calais.

Missions :

- Identification et valorisation des produits alimentaires régionaux par les signes de qualité.
- Information des consommateurs et des professionnels sur les garanties données par les signes de qualité et sur la façon de les obtenir.

Outils :

- Signes officiels de qualité : Label Rouge, Certificat de Conformité, Agriculture Biologique, Appellation d'Origine Contrôlée.
- Marque Collective Régionale : Saveurs en'OR.

GRUPEMENT QUALITE NORD-PAS DE CALAIS

Christian Bardel, directeur

Maison des Saveurs | 2 rue de Dormagen

59350 Saint-André Lez-Lille - France

Tél. +33(0)328.38.94.94 | Fax : +33(0)328.38.94.95

e-mail : info@gqnpc.com | www.gqnpc.com

www.gqnpc.com

Fonction :

Ecole d'ingénieurs au sein de l'Université des Sciences et Technologies de Lille.

Missions :

- Dispenser, en formation initiale, un enseignement destiné à préparer aux fonctions d'ingénieur,
- Participer au développement et à la valorisation de la recherche et de la technologie,
- Participer, en collaboration avec le monde industriel, au transfert technologique,
- Favoriser l'insertion professionnelle des étudiants notamment en développant les relations avec les entreprises,
- Participer à la coopération internationale.

Outils :

- Equipe pluridisciplinaire d'enseignants-chercheurs,
- Plate-forme technologique expérimentale,
- Ressources spécifiques dédiées à l'innovation.

Né en 2002 de la fusion de l'EUDIL et de l'IAAL, POLYTECH'LILLE est un établissement public d'enseignement supérieur et de recherche qui, avec ses huit spécialités, forme près de 400 ingénieurs par an. Au sein du département IAAL, les élèves-ingénieurs se préparent à assumer des fonctions de cadres en production, qualité, développement, innovation, marketing ou distribution, dans le secteur de l'agroalimentaire et des biotechnologies. Outre les 10 mois de stage en entreprise (dont 6 en fin d'études), le cursus comprend un projet à caractère industriel réalisé dans le cadre de l'une des 4 options de dernière année dont les thématiques sont : formulation, marketing, microbiologie industrielle, risques industriels. Disposant d'équipements lourds (rhéomètres, fermenteurs,...), de ressources spécifiques (salle d'évaluation sensorielle, "war room",...) et des compétences des laboratoires universitaires associés, l'IAAL pilote de nombreuses missions pour les industriels.



POLYTECH'LILLE, DÉPARTEMENT INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES (IAAL)

Bruno Delbreil, directeur du département IAAL

Cité Scientifique, Boulevard Paul Langevin | 59655 Villeneuve d'Ascq Cédex - France

Tél. +33(0)328.76.74.00 | Fax : +33(0)328.76.74.01

Bruno.Delbreil@polytech-lille.fr

Chambre des Métiers Service **INRACQ**



La situation actuelle de la filière alimentation est en pleine évolution. En effet, différents facteurs ont modifié le comportement du consommateur mais aussi le mode d'approvisionnement et de production :

- ▶ Contexte concurrentiel avec la grande distribution de type self-service.
- ▶ Crises alimentaires successives.
- ▶ Modification des attentes du consommateur.
- ▶ Contraintes réglementaires et/ou normatives.
- ▶ Renouvellement à court terme des chefs d'entreprise.

Créé en 1992, l'Institut de Recherches Appliquées au Contrôle de la Qualité est un service de la Direction du Développement des Ressources Humaines des Entreprises et de la Formation de la Chambre de Métiers du Pas de Calais. Il est un Centre technique de soutien dédié aux entreprises artisanales des Métiers de Bouche et dispose d'un laboratoire interne de Bromatologie ainsi qu'un adossement à différents laboratoires de fabrication du Centre de Formation.

Les démarches de progrès des entreprises consistent à concilier une approche stratégique de long terme avec la capacité d'anticiper les évolutions technologiques mais aussi une approche réactive sur le court terme. L'innovation pour l'entreprise artisanale se caractérise par des orientations d'ordre technologique et une modification du système d'organisation liées à :

- ▶ **L'innovation et la modernisation de l'outil de production.**
- ▶ **La transmission-reprise.**
- ▶ **La certification de produits et la normalisation.**

Depuis sa création, nous avons participé à différentes instances nationales de promotion de l'artisanat: Commission Nationale des Labels et Certification, Commission CNERNA-CNRS du groupe Pâtisserie, Groupes de Travail APCM sur la Normalisation, la Réglementation Européenne avec NormaPME et UeaPME de Bruxelles ou encore le réseau national des Ingénieurs des Chambres de Métiers.

CHAMBRE DE MÉTIERS SERVICE INRACQ

Raoul Mesureur, Directeur de la DDRHEF

Eric Kalinowski, responsable du Pôle

7 rue Eiffel - BP563 | 62008 Arras cedex - France

Tél. +33(0)331.21.30.97 | Fax : +33(0)321.51.32.26

e.kalinowski@cfa62.fr

www.cm-arras.fr/inracq

Fonction :

Pôle d'Innovation Technologique en Métiers de Bouche (Label délivré en 1993 Par le Ministère Français en charge du Commerce et de l'Artisanat).

Missions :

- Assistance directe aux entreprises artisanales des Métiers de Bouche.
- Recherches de solutions adaptées aux Très Petites Entreprises.
- Veilles Réglementaire et Technologique.
- Information et Formation décentralisée *in situ*.
- Liaison avec des Centres de compétences nationaux.

Outils :

- Centre Technique adossé aux Réseaux nationaux de Diffusion de l'Artisanat (APCM, ISM).
- Laboratoires pilotes équipés pour la mise au point de recettes (boulangerie-pâtisserie-glacerie-boucherie-charcuterie-traiteur).
- Expériences des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène et Partenariat (Confédération National des Glaciers et Confédération Française de la Boucherie-Charcuterie).
- Réseau de partenaires (administrations, organismes consulaires, organisations professionnelles).



Fonction :

Expertises en hygiène et sécurité sanitaires des aliments

- Expertises en nutrition et alimentation
- Audit Conseil Formation en sécurité et qualité alimentaire
- Assistance Technique
- Audit conseil Formation en restauration et distribution
- Audit Conseil Accompagnement en milieu industriel
- Audit conseil Accompagnement en laboratoire de microbiologie alimentaire
- Analyse en hygiène et sécurité sanitaires des aliments

Missions :

- Diagnostiquer
- Accompanyer
- Conseiller
- Former
- Analyser

Outils :

• Personnel qualifié

Compétences sur les process des différentes filières de l'industrie agroalimentaire.

Réseau national de collecte d'échantillons.

• Matériel, locaux adaptés

Laboratoire moderne.

Gestion informatisée des prestations.

Laboratoires P2 et P3 pour la manipulation de souches pathogènes.

• Partenariats efficaces pour offrir une large gamme de services

Lien permanent avec les plateaux technologiques et les autres secteurs d'expertises de l'Institut Pasteur.

Partenariat avec des halls technologiques.

• Activités de R&D pour offrir des analyses répondant aux évolutions réglementaires d'aujourd'hui et de demain

Implication active dans des contrats nationaux ou européens d'études et de recherche permettant l'acquisition de nouvelles connaissances techniques et scientifiques.

Projets de recherche internes.

Travaux de recherche clinique en nutrition, études épidémiologiques, enquêtes ...

Le SERMHA, service de microbiologie et hygiène alimentaire est un laboratoire d'analyses des aliments, accrédité COFRAC qui propose un service personnalisé à travers une large palette d'outils :

- Prélèvements,
- Analyses microbiologiques, chimiques,
- Expertises,
- Assistance Technique,
- Audit, Conseil, Formation.

Notre service de conseil en nutrition accompagne les entreprises et les aide à aborder le domaine de la nutrition sereinement. Il aide à définir, à développer et à valoriser les produits, les menus au niveau de leur composition ou de leur intérêt nutritionnel :

- Conseil et assistance en nutrition,
- Formation.

Spécialistes en QUALITE, HYGIENE ALIMENTAIRE, NUTRITION, nous répondons aux attentes des entreprises après identification précise des besoins.

Notre volonté : Un service adapté aux besoins des entreprises.

Nos garanties : Un service de qualité dans le strict respect des règles de confidentialité.



INSTITUT PASTEUR - SERMHA

Jean-Pierre VINCENT, responsable du Service de microbiologie et hygiène alimentaire (SERMHA)

Domaine du Certia | 369 rue Jules Guesde | 59650 Villeneuve d'Ascq - France

Tél. +33(0)320.43.86.40 | Fax : +33(0)320.43.89.26

E-mail : jean-pierre.vincent@pasteur-lille.fr | www.pasteur-lille.fr

Groupe ISA, une nouvelle donne en 2004

Depuis juillet 2004, le groupe ISA a investi un nouveau bâtiment en plein cœur de l'Université Catholique de Lille... 8600 m² sur 6 niveaux au service d'une pédagogie axée sur l'étudiant avec ses licences et masters professionnels en agroalimentaire et environnement et sa formation d'ingénieur en agriculture (l'agroalimentaire étant le premier secteur d'activité à la sortie de cette formation).

Une halle agroalimentaire au service de la profession

La recherche et le transfert ont aussi une place prépondérante dans ce nouveau bâtiment doté d'une halle technologique (micro brasserie Kaspar Schulz, stérilisateur, chambres froides...) d'une plate-forme analytique (labo d'analyses sensorielles, labo d'analyses physico-chimiques, labo d'analyses micro-biologiques) et d'une plate-forme de formulation (cuisine et salle de formulation) sur un total de 1500 m². Le pôle professionnel de l'ISA, centre de compétences et de conseils pour les professionnels de l'agroalimentaire, de l'agriculture, et de l'environnement, mobilise ses compétences et son réseau de partenaires face aux interrogations des entreprises, des organismes professionnels ou des collectivités locales. Au cœur d'une des plus grandes régions agroalimentaire de France, le groupe ISA incarne l'intégration d'une tradition de savoir-faire et le sens de l'innovation. Intervenant à chaque étape de la chaîne du vivant, végétale et animale, l'ISA observe, analyse et agit sur les filières.

Avec rigueur, le pôle professionnel participe à répondre aux questions d'aujourd'hui : développement durable, traçabilité, HACCP, sécurité alimentaire, valorisation de co-produits, traitement des pollutions, gestion de crise, veille réglementaire, veille technologique, création et lancement de nouveaux produits, analyses sensorielles et rhéologiques, formation sur site et construction d'outil de formation (NTIC)...



Fonction :

Formation, recherche et transfert

Missions :

- Institut de formation : diplôme d'ingénieur, licence professionnelle, master professionnel.
- Centre de recherche et transfert dans les domaines de l'agriculture, environnement et agroalimentaire (création et lancement de nouveaux produits, analyses sensorielles et rhéologiques, process de gestion de production, valorisation de co-produits, conseil en hygiène et sécurité alimentaire...).

Outils :

- Nouvelle installation 2004 sur 8600 m² dont une halle agroalimentaire, une plate-forme analytique et une plate-forme de formulation sur un total de 1500 m².
- Equipe pluridisciplinaire de scientifiques (docteurs, ingénieurs).
- De nombreux partenaires en IAA.

GRUPE ISA (Institut Supérieur d'Agriculture, Agroalimentaire et Environnement de Lille)

Thomas Devillers,

responsable du laboratoire agroalimentaire

Jean-Yves Eliot et Flore Rataj,

animateurs du Pôle Professionnel de l'ISA

48 boulevard Vauban | 59046 Lille Cedex - France

Tél. +33(0)328.38.48.48 | Fax : +33(0)328.38.48.47

e-mail : t.devillers@isa-lille.fr

jy.eliot@isa-lille.fr

f.rataj@isa-lille.fr

Fonction :

L'Institut Universitaire de Technologie "A", composante de l'Université des Sciences et Technologies de Lille, prépare au D.U.T., Diplôme Universitaire de Technologie, diplôme professionnel. Il comporte sept départements dont le département de Génie Biologique.

Missions :

- Dispenser, en formation initiale ou continue, un enseignement destiné à préparer aux fonctions de technicien supérieur.
- Ouverture européenne (études, modules européens, stages).
- Participer, en collaboration avec le monde industriel, au transfert de technologie.

Outils :

- Equipe pluridisciplinaire d'enseignants chercheurs universitaires et de chargés d'enseignement, dont deux tiers, ingénieurs ou cadre d'entreprise, viennent du monde de l'entreprise.
- Niveaux de formation technologique élevés utilisant du matériel de pointe (salle informatique en réseau, enseignement assisté par ordinateur, amplificateur d'ADN, électrophorèse, chromatographes en phase gazeuse et en phase liquide, absorption atomique, fermenteurs...).
- Cuisine pédagogique (technologie culinaire, analyse sensorielle).
- Halle semi-grandeur de technologie alimentaire (génie industriel et micro-brasserie).
- Laboratoire de recherche intégré : Laboratoire ProBioGEM (procédés biologiques : génie enzymatique et microbien, réacteurs à membranes, fermenteurs, transferts de technologie).

Le Département Génie Biologique propose trois options : analyses biologiques et biochimiques, diététique et **industries alimentaires et biologiques**.

Il propose des filières diversifiées : formation classique (formation initiale dès le baccalauréat, formation continue, entrée par validation d'acquis, année post-premier cycle). Il dispense une formation originale qui a fait ses preuves, et prépare l'étudiant à entrer dans l'entreprise, soit dès le D.U.T., soit après un complément de formation au sein de l'IUT "A" (seconde spécialité, Licence Professionnelle Management des Organisations option **SQAL : Sécurité et Qualité** dans l'**Alimentation**, IUP **QEPI : Qualité et Environnement des Productions Industrielles**) ou au sein d' Ecoles d'Ingénieurs dont Polytech'Lille. L'objectif permanent de la formation consiste à amener les jeunes à être performants et être capables d'évoluer. L'enseignement, 1800 heures, est réparti sur 60 semaines en deux années et complété par un stage en entreprise d'au moins dix semaines. Il se décompose en cours magistraux (H 1/5), travaux dirigés (H 1/3) et travaux pratiques (H 1/2). A ces enseignements s'ajoute, pour un total de 300 heures réparties sur les deux années, les projets tutorés où l'étudiant travaille de façon quasi autonome (ex. : en IAB, l'apprentissage d'une filière : la malterie-brasserie). Des moyens importants, humains et matériels, sont mis en œuvre.

Disposant d'équipements lourds (Halle de Technologie Alimentaire) et d'un laboratoire associé (ProBioGEM), le département Génie Biologique participe, en collaboration avec le monde industriel, au transfert technologique.



IUT A DE LILLE - Département Génie Biologique

Patrice Mary, Chef de Département Génie Biologique

Bd Paul Langevin | Cité Scientifique - BP 179 | 59653 Villeneuve d'Ascq Cedex - France

Tél. +33(0)320.43.44.73 | Fax : +33(0)320.43.44.72

E-mail : Patrice.Mary@univ-lille1.fr | www-iut.univ-lille1.fr/

P.I.A Pôle des Industries Alimentaires



Le Pôle des Industries Alimentaires, association de loi 1901, est une Association Régionale des Industries Alimentaires (ARIA), émanation de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA).
Notre structure a été créée en 1994 par des chefs d'entreprises et a 4 missions :

Représenter toutes les entreprises de transformation agroalimentaire

- Exprimer et faire valoir le point de vue des entreprises auprès des pouvoirs publics et des collectivités locales
- Influencer, autant que possible, sur les politiques mises en œuvre dans le domaine de l'agroalimentaire
- Participer à l'émergence et au montage d'actions collectives permettant un développement économique plus fort des entreprises

Informier, susciter et animer les relations inter-entreprises

- Réunions d'informations générales
- Clubs d'entreprises alimentaires
- Tables rondes sur vos sujets de préoccupations (sécurité, traçabilité, gestion de crise, marges arrières, etc.)
- Animation de groupes de travail thématiques
- Lettre d'information mensuelle

Définir et conduire des actions d'intérêt collectif

- Information, sensibilisation aux problèmes environnementaux
- Réalisation de pré-diagnostic environnement
- Alios : formation-action au management environnemental (ISO 14001)
- Participation au SIAL ou aux salons internationaux

Conseiller, aider et accompagner individuellement les entreprises

- Mise en relation inter-entreprises, recherche de sous-traitants
- Aide et accès aux financements publics
- Réponses à la demande et conseils
- Bourse d'emploi

PÔLE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

Marc Descamps, délégué général

40 rue Eugène Jacquet SP15 | 59708 Marcq-en-Barœul Cedex - France

Tél. +33(0)320.99.47.13 | Fax : +33(0)320.99.24.07

Fonction :

Représenter et accompagner les IAA régionales dans leur développement.

Missions :

Représenter, informer, sensibiliser, monter des actions collectives au service des IAA.

Outils :

Lettre et réunion d'information, club, bourse d'emploi, PIA services.



Site portail de l'agroalimentaire Nord-Pas de Calais

Fonction :

Site portail de l'agroalimentaire Nord-Pas de Calais.

Missions :

- Vitrine de l'agroalimentaire Nord-Pas de Calais.
- Aide au développement des producteurs et des entreprises agroalimentaires.

Outils :

- **Ensemble de ressources en permanence actualisées.**
- **Panorama exhaustif du secteur agroalimentaire régional :** données chiffrées, approche par filières d'activité.
- **Moteurs de recherche** par produits, par filière ou par zone géographique.
- **Agenda professionnel.**
- **Espace « partenaires de vos projets agroalimentaires »** pour la mise en relation directe avec une quinzaine d'organismes et services.
- **Espace presse.**

En 2001 était lancé pour la 1^{ère} fois l'identifiant « Bienvenue au cœur des saveurs », avec l'objectif de fédérer les actions des organismes et centres de compétences du secteur.

Sous la bannière « Bienvenue au cœur des saveurs, Région Nord-Pas de Calais » tous les partenaires de la filière agroalimentaire du Nord-Pas de Calais vous proposent une nouvelle « boîte à outils » :
le site de l'agroalimentaire régional.

Le **panorama de l'agroalimentaire régional** présente de façon détaillée 13 filières différentes : alimentation animale, aviculture, boissons, boulangerie-biscuiterie-pâtisserie, café-chicoré, chocolaterie et confiserie, légumes frais et transformés, plats cuisinés et produits traiteurs, produits carnés, produits intermédiaires, produits laitiers, produits de la mer et aquaculture, travail du grain. Un zoom sur les filières de qualité est également proposé.

L'**espace « partenaires de vos projets agroalimentaires »** met en relation directe avec une quinzaine d'organismes et services ayant compétences en agroalimentaire soit pour les questions internationales, soit encore pour la recherche et développement, pour des partenariats financiers... de bonnes raisons de se connecter pour trouver le contact utile, échanger avec les partenaires régionaux du secteur et obtenir les informations recherchées.

L'internaute peut donc ainsi se renseigner sur toutes les entreprises régionales, retenir les chiffres clés d'un secteur ou encore surfer vers les entreprises ou organismes régionaux... A noter que ce site est d'ores et déjà proposé en anglais et sera très rapidement traduit en d'autres langues.



Cet ouvrage a pour objectif de présenter une image du savoir-faire entrepreneurial dans le secteur agroalimentaire sur Lille Métropole et dans le Hainaut Occidental.

Sans être exhaustif, il est représentatif d'un tissu industriel performant et innovant.

Le guide a été conçu pour l'insertion de nouvelles fiches. N'hésitez pas à nous faire part de votre intérêt de figurer dans cet ouvrage dans le cas d'une réédition papier ou sur tout autre support.

Les textes de présentation ont été fournis par les entreprises.
L'éditeur ne peut être tenu responsable de leur forme et contenu.

Coordination du projet

Olivier CECCOTTI Ctdic / CCILM
Christophe MAZZA Ctdic / IDETA

Conception et gestion de réalisation

COHESIUM Marketing - communication / www.cohesium.be

Impression

Imprimerie Losfeld s.a. - Estaimpuis

Editeur responsable

Pour le Ctdic
Jérôme TOULEMONDE - Directeur du Département International de la CCILM

La documentation contenue dans cet ouvrage ne peut être reproduite ou reprographiée, partiellement ou en totalité, sans l'autorisation écrite de la CCILM, sous peine de poursuites.



Réalisé dans le cadre du programme Interreg III, avec le soutien financier du FEDER, de la Région wallonne et de la CCI de Lille Métropole.



mars 2005

Cet ouvrage a pour objectif de présenter une image du savoir-faire entrepreneurial dans le secteur agroalimentaire sur Lille Métropole et dans le Hainaut Occidental.

Sans être exhaustif, il est représentatif d'un tissu industriel performant et innovant.

Le guide a été conçu pour l'insertion de nouvelles fiches. N'hésitez pas à nous faire part de votre intérêt de figurer dans cet ouvrage dans le cas d'une réédition papier ou sur tout autre support.

Les textes de présentation ont été fournis par les entreprises.
L'éditeur ne peut être tenu responsable de leur forme et contenu.

Coordination du projet

Olivier CECCOTTI Ctdic / CCILM
Christophe MAZZA Ctdic / IDETA

Conception et gestion de réalisation

COHESIUM Marketing - communication / www.cohesium.be

Impression

Imprimerie Losfeld s.a. - Estaimpuis

Editeur responsable

Pour le Ctdic
Jérôme TOULEMONDE - Directeur du Département International de la CCILM

La documentation contenue dans cet ouvrage ne peut être reproduite ou reprographiée, partiellement ou en totalité, sans l'autorisation écrite de la CCILM, sous peine de poursuites.



Réalisé dans le cadre du programme Interreg III, avec le soutien financier du FEDER,
de la Région wallonne et de la CCI de Lille Métropole.



mars 2005



www.ctdic.org



CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
DE LILLE METROPOLE

Espace International
299, bd de Leeds
59777 Euralille | France
Tél. : +33(0)359.562.208
Fax : +33(0)359.562.210
E-mail : contact@ctdic.org



**Intercommunale de développement économique
et d'aménagement du territoire**

Cellule d'animation économique

Rue Saint-Jacques, 11
7500 Tournai | Belgique
Tél. : +32(0)69.23.47.01
Fax : +32(0)69.23.47.00
E-mail : contact@ctdic.org



Intercommunale d'Etude et de Gestion

Cellule expansion économique

Rue de la Solidarité, 80
7700 Mouscron | Belgique
Tél. : +32(0)56.85.24.00
Fax : +32(0)56.85.24.01
E-mail : info@ieg.be

Dans le cadre du programme Interreg III, avec le soutien financier
du Fonds Européen de Développement Régional,
de la Région wallonne, de la CCI de Lille Métropole et d'Ideta.

