

Expo Milano : innovations durables de la chimie et des biotechs wallonnes pour nourrir la planète

Bruxelles, 25 juin – Des enzymes pour éliminer les contaminations alimentaires, des bouchons à vin synthétiques 100% recyclables, des sels de phosphate pour une meilleure absorption des vitamines C, des solutions d'hygiène pour les circuits de brasserie. Il ne s'agit là qu'un aperçu des multiples solutions innovantes offertes par la chimie et les biotechnologies wallonnes en matière d'alimentation. Le séminaire « Alimentation durable : solutions et innovations de la chimie et des biotechs » démontre que notre riche tradition culinaire, outre la bière, les gaufres et le chocolat – se veut à la fois durable et innovante.

En partenariat avec l'Agence wallonne à l'exportation (AWEX), essenscia wallonie organise ce jeudi 25 juin un séminaire intitulé « Alimentation durable : solutions et innovations de la chimie et des biotechs ». Cet événement qui bénéficie du soutien du Ministre-Président de la Wallonie Paul Magnette s'inscrit dans la « Semaine Wallonie-Bruxelles » qui se déroule du 21 au 26 juin à l'Expo universelle de Milan.

« Ce séminaire, qui se déroule dans la Pavillon belge, est une belle occasion de positionner la chimie et les biotechnologies wallonnes, un secteur clé de l'économie wallonne, sur la carte mondiale de l'industrie agro-alimentaire. », souligne Paul Magnette, Ministre-Président de la Wallonie.

Avec des exportations wallonnes dépassant largement les 800 millions d'euros en 2014, l'Italie est le 6eme partenaire commercial mondial de la chimie et des sciences de la vie wallonne. Le séminaire représente donc une réelle opportunité économique. La promotion des innovations du secteur est assurée à travers les témoignages des entreprises **Nomacorc**, **Prayon**, **Realco** et **Sopura** auprès des dirigeants de l'industrie agro-alimentaire italienne.

L'entreprise **Nomacorc**, située à Thimister, est le leader des bouchons synthétiques 100% recyclables qui garantissent la maîtrise de l'oxygène dans le vin et éliminent les risques de goût de bouchon. La société **Prayon** à Engis a mis au point un produit innovant à base de phosphate de calcium qui assure la stabilité des vitamines dans les aliments tels que les fromages fondus et améliore l'absorption intestinale du calcium fourni par le sel de phosphate. **Realco**, PME biotech de Louvain-la-Neuve, a développé des solutions enzymatiques, protéines naturelles 100% biodégradables, pour éliminer les contaminations alimentaires et atteindre un niveau d'hygiène optimal. **Sopura**, société située à Courcelles, est, quant à elle, spécialisée dans les solutions d'hygiène pour les équipements, en particulier dans l'industrie brassicole.

« L'Exposition Universelle constitue une opportunité unique pour nos entreprises de faire connaître au monde entier leur expertise et leurs innovations. La Wallonie occupe le top mondial de la chimie et des sciences de la vie. L'industrie agroalimentaire est intimement liée à la chimie et la biotechnologie. Ensemble, elles s'attèlent à relever le défi de nourrir de manière qualitative, sûre et durable une population toujours plus nombreuse. », commente Bernard Broze, administrateur délégué, essenscia wallonie.

Le savoir-faire de la chimie et des biotechnologies wallonnes s'inscrit parfaitement dans la thématique de l'ExpoMilano : « Feeding the Planet, Energy for Life ». Le thème « Food & Life Sciences » constitue d'ailleurs une des six zones du pavillon belge », déclare Pascal Lizin, président d'essenscia. « Les innovations que nous présentons à Milan couvrent l'ensemble de la chaîne alimentaire « from farm to fork » et mettent toutes l'accent sur l'importance d'un entrepreneuriat innovant, durable et responsable ».

Plus d'info:

Corine Petry, Head of communication, tél. 02.238.99.12, gsm 0474 49 93 06

Gert Verreth, Communication advisor, tel. 02.238.97.86, gsm 0477 46 42 27

A propos de essenscia wallonie

essenscia wallonie, la section régionale de essenscia pour la Région wallonne, représente et assiste ses entreprises affiliées dans les matières régionales wallonnes et communautaires. essenscia wallonie compte plus de **200 entreprises**, pour un total de **26.000 emplois**

Pour plus d'informations, visitez www.essenscia-wallonie.be

Annexes :

- Programme
- Fiche des entreprises participantes au séminaire



Belgian Pavilion
Milano 2015



MILANO 2015
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE

« Alimentation durable : solutions et innovations de la chimie et des biotechs»

jeudi 25 juin 2015 à 11 heures

Pavillon belge (entrée VIP – Business lounge – 2e étage), accès Ovest Triulza

Programme

11.30 Accueil par Bernard Broze, administrateur délégué, ESSENSCIA WALLONIE

11.35 «La chimie et les sciences de la vie en Wallonie, une région à l'avant-garde de l'innovation» - Pascal Lizin, Président ESSENSCIA WALLONIE et Corine Petry, Head of Communication, ESSENSCIA

11.45 «Il controllo totale dell'igiene grazie alla detergenza enzimatica e all'eliminazione delle contaminazioni (Listeria, Salmonella, E. Coli)» - Patrick Meurice, Food & Beverage Division Director, REALCO & Emanuele Santantonio, Responsabile Commerciale Italia, PIRAMIDE AMBIENTE

12.00 «I Sali di Fosfato al servizio dell'industria alimentare» - Frédéric Martens, Food applications R&D Manager, PRAYON

12.15 «La qualità alimentare attraverso l'igiene sostenibile» - Gianni di Piazza, Area Sales Manager, SOPURA

12.30 « Select Bio, la prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio», Filippo Peroni, Direttore commerciale Italia e Sud Est Europa, NOMACORC

12.45 Discours de clôture par Paul Mignette, Ministre-Président de la Wallonie

Une interprétation en simultanée français-italien est prévue.

PRAYON (Engis)

Riche d'une expérience industrielle de plus d'un siècle, Prayon est aujourd'hui un des leaders mondiaux dans le domaine de la chimie des phosphates.

Détenu à parts égales par le Groupe OCP (Maroc) et la Société Régionale d'Investissement de Wallonie (S.R.I.W.), Prayon possède son siège social à Engis, en région liégeoise (Belgique). Le Groupe rayonne à travers le monde via sa trentaine d'ateliers de fabrication répartis sur ses quatre sites de production (Engis et Puurs en Belgique, les Roches de Condrieu en France et Augusta aux Etats-Unis) et sa centaine d'antennes commerciales.

Le Groupe Prayon représente un chiffre d'affaires de 690 millions d'euros (2014), avec un effectif de quelque 1400 personnes dans le monde.

Produits

Nous fabriquons et commercialisons une large gamme de produits principalement phosphatés (acide phosphorique et sels dérivés) et fluorés. Généralement peu connus du grand public, ils sont principalement utilisés comme matières premières dans la fabrication de produits finis. Ils sont employés dans de nombreuses applications alimentaires (fromage fondu, jambon, pâtisseries...) et industrielles (traitement des eaux et des métaux, céramique, porcelaine, retardateurs de flammes, soins dentaires...) ainsi que dans l'horticulture.

Procédés

Notre expertise technique est également reconnue et utilisée mondialement, y compris par nos concurrents. Actuellement, 50% des sites de production d'acide phosphorique produisent sous licence Prayon et utilisent des équipements développés par nos soins.

L'innovation chez Prayon

Dans un marché hautement compétitif, l'innovation est un défi permanent chez Prayon. Ces dernières années, l'entreprise s'est engagée dans des développements importants dans des domaines variés. Les nouveaux produits mis au point permettent aussi de faire face aux défis du XXI^e siècle que sont la raréfaction des ressources naturelles, l'évolution de la démographie et de la technologie.

Dans le domaine de l'horticulture, Prayon a notamment mis au point un nouveau fertilisant associant le fer et les polyphosphates pour répondre à la bonne croissance des plantes.

Dans le secteur alimentaire, l'entreprise a développé un phosphate de calcium qui combine de façon stable apport en calcium et en vitamine D. Commercialisé sous la marque FortiprayTM, ce produit apporte des vitamines D2 et D3, tout en améliorant l'absorption intestinale du calcium fourni par le sel de phosphate. Les vitamines sont incorporées au sel de phosphate en utilisant un procédé de fabrication exclusif, qui garantit la distribution uniforme des vitamines. Ce procédé permet d'assurer la stabilité et la disponibilité des vitamines pendant plus d'un an. Fortipray est ainsi utilisé dans le fromage fondu et dans les boissons enrichies.

Enfin, Prayon s'est associé avec Umicore à travers beLife pour fabriquer et commercialiser du phosphate de fer lithié dopé au bore, matériau de base destiné aux batteries des véhicules électriques.

PRAYON

dominique Maréchal (Communications Manager)

144, rue J. Wauters

4480 Engis

GSM +32 476 86 02 58

Realco (Louvain-la-Neuve)

Realco est une société belge de biotechnologie, leader mondial avec 20 ans d'expertise dans la technologie enzymatique. Sa mission est d'assurer le bien-être de l'Homme et améliorer sa santé au quotidien en :

- 1) augmentant le niveau d'hygiène
- 2) éliminant les contaminations bactériennes appelées « biofilms »

Realco développe des solutions enzymatiques performantes et durables, uniques sur le marché. L'enzyme est une protéine naturelle 100% biodégradable.

Le biofilm constitue une source de contaminations critique et difficile à supprimer. En effet, il peut se développer sur diverses surfaces dans l'industrie agroalimentaire. Dans certains cas, les biofilms sont responsables de graves contaminations des produits finis, entraînant de lourdes conséquences comme la fermeture de lignes de production, synonymes de pertes économiques importantes. Le biofilm est créé par l'accumulation de bactéries qui développent une matrice protectrice composée de polymères organiques. C'est cette matrice organique qui est très difficile à détruire, voire impossible, avec les moyens classiques de nettoyage et de désinfection. Or les biofilms représentent le mode de vie majoritaire des microorganismes. Il est donc nécessaire, pour assurer une hygiène optimale des installations, de pouvoir éliminer les biofilms.

REALCO a développé une gamme innovante de produits enzymatiques permettant les traitements préventifs et curatifs des contaminations biofilms afin d'aider les industriels à atteindre un niveau d'hygiène optimal. La gamme BIOREM est un cocktail d'enzymes complexe et très spécifique qui est le seul à pouvoir dégrader la matrice protectrice du biofilm. Une fois la matrice détruite, les bactéries libérées deviennent alors accessibles aux désinfectants.

REALCO S.A.

Sibille Penders
Marketing & Communication Manager
Avenue Albert Einstein 15
B – 1348 Louvain-la-Neuve
Tél.: + 32 (0)10 45 30 00
Fax: + 32 (0)10 45 63 63
e-mail: s.penders@realco.be
<http://www.realco.be>

Nomacorc (Thimister)

Nomacorc est le leader mondial du marché des bouchons synthétiques pour vins tranquilles. L'entreprise s'appuie sur un procédé breveté de co-extrusion pour la fabrication de sa gamme de produits. Les bouchons synthétiques Nomacorc garantissent une gestion maîtrisée de l'oxygène dans le vin ; ils éliminent en outre les risques de réduction ou de goût de bouchon.

Nomacorc, qui emploie plus de 500 personnes à l'échelle mondiale et possède des unités de production de pointe aux États-Unis, en Belgique, en Chine et en Argentine, produit près de 2,4 milliards de bouchons par an. L'entreprise, qui collabore avec divers instituts de recherche vinicole de renommée mondiale, est à la tête du secteur des bouchons pour vins tranquilles en termes de recherche fondamentale et appliquée dans le domaine de la gestion de l'oxygène dans le vin.

NOMACORC

Vanessa SFERRAZZA

Marketing Assistant | Nomacorc
ZI Les Plénesses | Chemin de Xhénorie, 7 | 4890 Thimister-Clermont | Belgium | www.nomacorc.com
Tel : +32 87 30 63 09 | Fax : +32 87 63 88 21
<http://fr.nomacorc.com>

SOPURA (Courcelles)

Sopura a été créée en 1946 et fêtera donc ses 70 ans l'an prochain.

Nous sommes toujours une société indépendante qui a une vision à long terme et qui promeut les valeurs d'équité en son sein.

Nous mettons nos compétences, notre expérience, notre savoir-faire et notre enthousiasme au service de l'hygiène et du traitement de l'eau.

Nous sommes, à ce jour, parmi les leaders mondiaux dans notre domaine et notre but est de devenir LA référence mondiale.

Nous sommes présents sur les 5 continents et avons toujours conservé notre quartier général à Courcelles, en Belgique.

Notre engagement à préserver l'environnement est plus fort que jamais, nous mettons tout en oeuvre pour être le plus durable possible et avons une politique de **R&D** qui va dans ce sens. Nous avons d'ailleurs breveté récemment plusieurs produits nettoyants et désinfectants qui ont un impact réduit sur l'environnement. Ceux-ci permettent de faire d'énormes économies d'eau. De plus, ces produits sont facilement utilisables dans les pays émergents.

Si la recherche est une de nos forces, nous pouvons également compter sur un département "**Engineering**" qui propose des solutions standards ou sur-mesure à nos clients.

Notre motivation est donc de créer de la valeur ajoutée et de proposer un service et des solutions visant l'excellence. La fidélité de nos clients et l'arrivée de nouveaux partenariats nous permettent de voir l'avenir avec confiance.

Sopura, 70 ans de savoir-faire et de plus en plus vert.

SOPURA

Bernard Diagre
Communication Manager
+32.477.65.58.28
bdi@sopura.com