



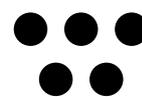
BELGIUM - WALLONIA

SIAL PARIS 2016

**CHILLED FOOD & READY COOKED MEALS
MEAT & POULTRY-CURED & SALTED MEAT**

HALL 6 / F136-G136

HALL 6 / B156-C169



Wallonia.be

**EXPORT
INVESTMENT**



BELGIQUE-WALLONIE BELGIUM-WALLONIA

SIAL PARIS 2016

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

BOISSONS / BEVERAGES - Hall 5C / G025

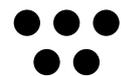
PRODUITS SURGELES / FROZEN FOODS - Hall 6 / C020-C024

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

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

SALTED MEAT - Hall 6 / B156-C169

PRODUITS LAITIERS / DAIRY PRODUCTS - Hall 7 / C249



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

AGENCE WALLONNE A L'EXPORTATION ET AUX INVESTISSEMENTS ETRANGERS

Place Saintelette 2

B-1080 BRUXELLES

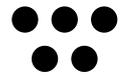
BELGIQUE

Tel.: +32 2/421 82 11

Fax: +32 2/421 87 87

E-mail: mail@awex.be

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



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

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

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

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

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

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

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

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

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY (AWEX)

Place Saintelette 2

B-1080 BRUSSELS

BELGIUM

Phone: +32 2/421 82 11

Fax: +32 2/421 87 87

E-mail: mail@awex.be

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



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

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

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

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

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

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

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

Adresses utiles Useful addresses

BELGIQUE BELGIUM

AWEX

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

Pascale Delcomminette, Administratrice Générale

Secteur Agroalimentaire

Eric LEJEUNE

(Produits traiteurs-Viandes-Charcuteries-Volailles)

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

Arlette TANASIJEVITCH

(Boissons-Produits sucrés)

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

Maïté FERREIRA

(Produits laitiers - Surgelés)

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

FRANCE

Paris

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

Lille

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

Lyon

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

Montpellier

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

Nantes

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

Strasbourg

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



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

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

WALFOOD PRÉSENTE LES ENTREPRISES ACTIVES EN WALLONIE DANS LES SECTEURS :

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

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





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

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

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

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

WALFOOD PRESENTS BUSINESSES WORKING IN WALLONIA IN THE FOLLOWING SECTORS:

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

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



EXPOSANTS - EXHIBITORS

Page

PRODUITS TRAITEURS CHILLED FOOD & READY COOKED MEALS

2VD	12-13
ALVENAT	14-15
ANSOLIVE	16-17
BELIX	18-19
BLUE ELEPHANT CATERING	20-21
COLONA	22-23
CONSERVERIE ET MOUTARDERIE BELGE	24-25
DO EAT	26-27
FARNIENTE	28-29
HABI	30-31
ISFI - INTERNATIONAL SPICE AND FOOD IMPORT	32-33
L&L PLAQUETTE	34-35
L'ARTISAN GOURMET	36-37
L'ARTISANE FOOD	38-39
MOUTARDERIE BISTER	40-41
NATURA	42-43
PÈRE OLIVE	44-45
POMFRESH	46-47
VANDEPUTTE HUILERIE	48-49

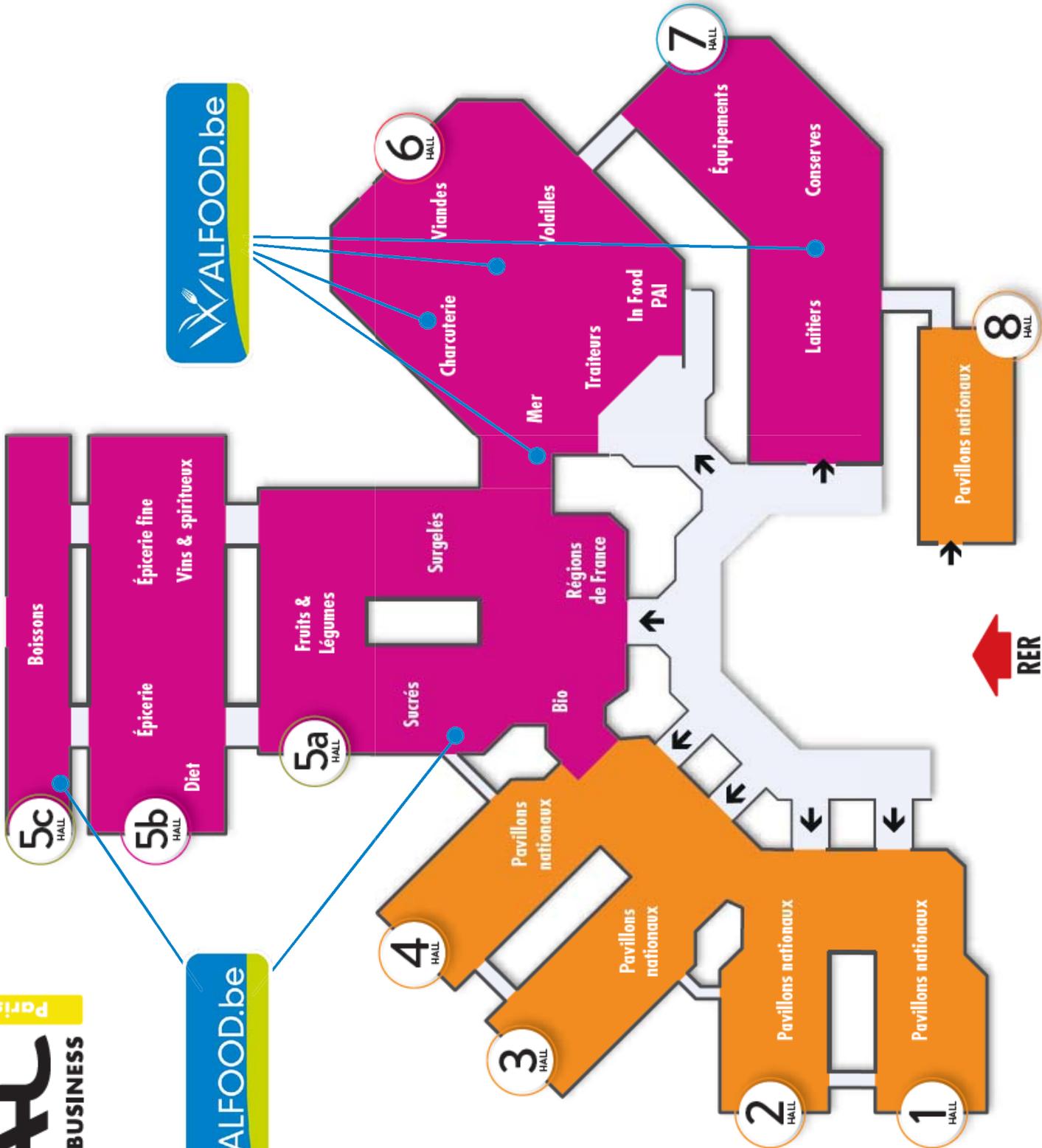
VIANDES ET VOLAILLES - CHARCUTERIES ET SALAISONS MEAT AND POULTRY - CURED AND SALTED MEAT

AGRO TOP PRODUITS	52-53
D'ARGIFRAL	54-55
DEBAENST	56-57
DELI TIV	58-59
DETRY	60-61
LANCIERS INTERNATIONAL MEAT TRADING	62-63
LE GIBIER D'ARDENNES	64-65
QUALITY PARTNER	66-67
SALAISSON DU CONDROZ-MARCOTTY	68-69
SALAISONS DE LA SEMOIS	70-71
VEVIBA	72-73



PARKINGS

RER



- Pavillons nationaux
- Secteurs de produit





**PRODUITS TRAITEURS
CHILLED FOOD & READY
COOKED MEALS**

Rue de l'Île Dossai, 17
B - 5300 SCLAYN (ANDENNE)
BELGIUM
Tel : + 32 85/82 60 01
Fax : + 32 85/31 89 74
E-mail : info@2vd.eu
Website : www.croustisalade.com



CONTACTS

Vincent MIRGUET, Administrator
Tel : +32 477/44 21 92
E-mail : vincent.mirguet@2vd.eu



Véronique Wautelet, Administrator
Tel : +32 85/82 60 01
E-mail : veronique.wautelet@2vd.eu



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La Sprl débute ses activités en 1996 avec le conditionnement de fruits secs. Très rapidement, elle diversifie la gamme en concevant des mélanges pour salades. En 2001, l'entreprise crée un nouvel assortiment de croûtons et de mélanges pour salades à base d'huile d'olive, qui est aujourd'hui un des fleurons de la société.

VALEUR AJOUTEE

Nos produits sont uniques grâce à l'huile d'olive et aux condiments que nous y ajoutons; ainsi qu'au large assortiment proposé.

GAMME DE PRODUITS - MARQUES - MARCHES

2VD propose des croûtons pour salades et pour potages sous les marques suivantes:

croustiSalad'
croustiSoup'

2VD a récemment élargi sa gamme de produits avec l'incorporation des assortiments :

q-Noa' (Quinoa, dans sa version nature et aromatisée)
c-Real' (Céréales et lentilles en tant que monoproduits et mélanges)

Nos produits existent également sous MDD.

2VD vise le marché de la grande et moyenne distribution, l'industrie ainsi que le secteur de l'Horeca et les réseaux de grossistes.

PRINCIPALES REFERENCES

Delhaize - Carrefour Belgique - Carrefour France - Match - Cora Belgique - Cora France - Cactus - Champion - Metro - Makro - Edeka



q-Noa'

c-Real'

COMPANY BACKGROUND

The company started in 1996 with dried fruit packaging and very quickly diversified the product range by producing high quality salad mixtures with condiments and croutons. In 2001, 2VD created a new assortment of croutons and olive oil-based mixtures for salads, which still represents one of the company's flagship lines.

ADDED VALUE

Our products are unique due to their high quality and the wide range the company proposes.

PRODUCT RANGE - MARKETS

2VD offers a wide range of croutons for salads and soups under following brands:

croustiSalad'

croustiSoup'

2VD has recently increased its game of products with the introduction of the assortments :

q-Noa' (Quinoa, nature or flavored)

c-Real' (Cereals and lentils as single products and mixes)

Our products are also proposed under private label.

The company distributes large and medium retail chains, the industry as well as the catering industry and wholesale networks.

MAIN REFERENCES

Delhaize - Carrefour Belgium - Carrefour France - Match - Cora Belgium - Cora France - Cactus - Champion - Metro - Makro - Edeka

ALVENAT

Rue Houisse, 15
B-5590 ACHENE
BELGIQUE
Tel. : +32 83/66 86 00
Fax : +32 83/23 14 29
E-mail : info@alvenat.com
Website : www.alvenat.com



CONTACT

Bernard JANSSENS
Tel : +32 83/66 86 00
Mobile : +32 476/49 69 37
E-mail : bernard.janssens@alvenat.com

Huilerie
ALVENAT
Produit du terroir belge



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

ALVENAT est une société créée en octobre 2006 et elle est spécialisée dans la production d'huile de colza de 1ère pression à froid.

VALEUR AJOUTEE

L'huile de Colza de première pression à froid, est riche en oméga-6 et elle contient en plus 9 % d'acides gras oméga-3 AAL. Ces oméga-3 sont bons pour le cœur. Ils ne peuvent être synthétisés par l'organisme et doivent donc être fournis par l'alimentation. Ils sont dits «essentiels».

Elle contient également une quantité non négligeable de vitamine E: une précieuse vitamine ayant des propriétés antioxydants. La vitamine E protège la membrane qui entoure les cellules du corps, en particulier les globules rouges et les globules blancs.

L'huile de colza est aussi très riche en vitamine K, qui joue un rôle important dans la coagulation du sang et contribue aussi à la formation des os. Elle évite que le calcium ne se dépose dans les artères et le fixe là où il est utile, dans les os.

Chez ALVENAT, les Huiles de première pression à froid, sont des huiles dites vierges ou extra vierges, obtenues par simple pressage mécanique. Aucun raffinage n'intervient. Seules les huiles vierges peuvent être qualifiées de naturelles.

Ne pas raffiner, c'est préserver les acides gras essentiels (oméga 3 & 6), antioxydants (vitamines E), phytostérols et polyphénols présents naturellement dans le fruit.

Une huile raffinée est un processus industriel lourd durant laquelle un traitement chimique intervient afin de lui garantir une meilleure conservation et flexibilité d'utilisation. Des minuscules particules chimiques subsistent après ce type de traitement. L'huile raffinée conserve la même composition en acides gras mais perd la plus grande partie de ses antioxydants et autres insaponifiables (polyphénols, phytostérols,...).

GAMME DE PRODUITS

Huile de colza : la Nature, à l'ail, ail des ours, thym/marjolaine, orange/citron, citron et piment ;
Huile de Colza Bio : Nature, Fines Herbes de Provence, Ail, Orange/citron et Thym/marjolaine;
Vinaigrette : la Gariguette, la D'Antan, la El-Salso, la Dragonnaise, la Ciboule, la Narbonnaise ;
Vinaigrette Bio : Herbes provençales, Echalote, Estragon et Romarin ;

ALVENAT

Sauces : Andalouse, Ail, Poivre, Curry, Barbecue, Estragon et Irlandaise ;
Marinades : Thym-citron, Indienne, Texane et Persillade ;

PRINCIPALES REFERENCES

Voir site www.alvenat.com

CERTIFICATION

ALVENAT a l'agrément AFSCA et HACCP et est certifiée ISO22000 et Certisys (Bio).

COMPANY BACKGROUND

ALVENAT is a company created in October 2006 which specialises in the production of 1st cold-pressed rapeseed oil.

ADDED VALUE

First cold-pressed rapeseed oil is rich in Omega-6 and also contains 9% of Omega-3 ALA fatty acids. Omega-3 fatty acids are good for the heart. They cannot be synthesised by the organism and must come from food. They are called "essential" fatty acids.

It also contains a non-negligible amount of vitamin E: a valuable vitamin with antioxidant properties. Vitamin E protects the membrane that surrounds the body's cells, especially red blood cells and white blood cells.

Rapeseed oil is also very rich in vitamin K, which plays an important role in blood coagulation and also contributes to bone formation. It prevents calcium from laying deposits in arteries and fixes it where it is needed, in the bones.

At ALVENAT, first cold-pressed oils are so-called virgin or extra virgin oils obtained by simple mechanical pressing. There is no refining process. Only virgin oils can be described as natural.

Not refining means preserving the essential fatty acids (omega 3 & 6), antioxidants (vitamin E), phytosterols and polyphenols naturally present in the fruit.

Refined oil requires a heavy industrial process during which a chemical treatment is used in order to ensure better conservation and flexibility of use. Tiny chemical particles remain after this type of treatment. Refined oil preserves the same composition in terms of fatty acids but loses most of its antioxidants and other unsaponifiables (polyphenols, phytosterols, etc.).

PRODUCT RANGE

Rapeseed Oil: Natural, garlic, wild garlic, thyme/marjoram, orange/lemon, lemon and chilli;

Organic Rapeseed Oil: Natural, Fines Herbes de Provence, Garlic, Orange/lemon and Thyme/marjoram;

Vinaigrette: Gariguette, D'Antan, El-Salso, Dragonnaise (Béarnaise), Spring onion, Narbonnaise;

Organic Vinaigrette: Herbes de Provence, Shallot, Tarragon and Rosemary;

Sauces: Andalusian, Garlic, Pepper, Curry, Barbecue, Tarragon and Irish;

Marinades: Thyme-lemon, Indian, Texan and Parsley;

MAIN REFERENCES

Consult the website www.alvenat.com

CERTIFICATION

ALVENAT holds AFSCA and HACCP certification and is certified to ISO22000 and Certisys (Bio).

Rue Mabîme, 77
B-4432 ALLEUR
BELGIUM
Tel : +32 4/247 32 24
Fax : +32 /247 18 82
E-mail : info@ansolive.com
Website : www.ansolive.com



CONTACT

Hülya ÖZTÜRK
E-mail : hulya@ansolive.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

ANSOLIVE présente, depuis 1996, un assortiment de produits méditerranéens dont le produit principal est l'olive. Toute notre gamme est assaisonnée au goût du consommateur et conditionnée sous atmosphère protectrice, vendue en barquette de 100 à 200g pour la grande distribution et en gros conditionnement pour l'industrie et les grossistes.

Valeur ajoutée :

VALEUR AJOUTEE

Une usine ultra moderne, un service qualité constitué de 3 personnes, elle ne peut que proposer un produit de qualité

MARQUE

ANSOLIVE ou MDD

PRODUITS

Olives, Antipasti, Sauces, Pesto, Tapenades, Tomates séchées et semi séchées, fruits de mer, câpres, Tapas, Plats préparés,...

CERTIFICATIONS

ISO 22000:2005, BRC V7 level A, IFS V6 high level

ANSOLIVE

COMPANY BACKGROUND

Since 1996, ANSOLIVE introduces an assortment of Mediterranean products with the main product being the olive. Our entire range is seasoned to the taste of consumers and packaged in protective atmosphere. Trays of 100 to 200 g are sold for supermarkets and bigger packaging for the industry and wholesalers.

ADDED VALUE:

An ultra-modern production unit and a quality control department consisting of 3 employees ensure high quality products.

BRAND

Ansolive or private label.

PRODUCTS

Olives, antipasti, sauces, pestos, tapenades, dried and semi dried tomatoes, seafood, capers, ready meals.

CERTIFICATIONS

ISO 22000:2005, BRC V7 level A, IFS V6 high level

Avenue de l'Espérance, 41
B-6220 FLEURUS
BELGIUM
BELGIUM
Tel : +32 71/80 06 80
Fax : +32 71/85 19 75
E-mail: info@belix.be
Website : www.belix.be



CONTACT

Nathalie Van der Cam
E-mail: natvdc@belix.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La société BELIX, fondée en 2005, a connu en 10 ans une progression du chiffre d'affaires remarquable.

Société à caractère familial, elle répond avec rapidité et souplesse à toute demande.

VALEUR AJOUTEE

Soucieux de satisfaire nos clients, nous mettons l'accent sur la qualité, le design et la présentation de nos produits tout en restant attentifs à leurs besoins.

BELIX est capable de fournir sa clientèle partout dans le monde à partir de sa plateforme logistique.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES / MARQUES / MARCHES

La société BELIX est spécialisée dans la fabrication d'articles HORECA et d'emballages.

Nous avons développé une gamme innovante de formes pour « Mise en Bouche » en polystyrène cristal injecté dont l'aspect ressemble, à s'y méprendre, à du verre.

Nous proposons également une collection de formes en bambou, en bois et en papier.

Ces collections de mini-formes mettront en valeur la présentation de vos préparations telles que mises en bouche, zakouskis, surgelés, pâtisseries...

PRINCIPALES REFERENCES

Nos produits sont distribués autant par les grossistes et distributeurs d'emballages que par la grande distribution (department stores) et l'agro-alimentaire.

Actuellement, nous touchons des pays tels que la France, l'Allemagne, l'Espagne, la Hollande, l'Italie, la Suisse, l'Australie, les Emirats Arabes, la Scandinavie, les pays baltes,.... Nous avons également une filiale aux Etats-Unis.

CERTIFICATIONS

Tous nos produits sont testés selon les normes européennes au contact alimentaire.

Nos designs sont déposés.

BELIX

COMPANY BACKGROUND

In just 10 years BELIX, founded in 2005, has seen remarkable growth in turnover. It is a family firm, able to respond to any request quickly and flexibly.

ADDED VALUE

Eager to please our customers, we put the emphasis on quality, design and good presentation of our products, while paying special attention to customers' needs.

BELIX is able to supply its clientele throughout the world from its logistics platform.

PRODUCT RANGE

BELIX specialises in the manufacture of products and packaging for HORECA (the hotel and catering trade).

We have developed an innovative range of moulded forms for use in appetizers, made of crystal-injected polystyrene, whose appearance is so similar to glass that it is easily mistaken for glass.

We also offer a collection of designs made of bamboo and wood.

These collections of mini-forms highlight the presentation of your preparations such as appetizers, zakouski, deep-frozen foods, pastries, etc.

MAIN REFERENCES - MARKETS

Our products are distributed by wholesalers, packaging distributors and through large retailers (department stores) and the food-processing industry.

At the present time, we service countries such as France, Germany, Spain, Netherlands, Italy, Switzerland, Australia, Arab Emirates, Scandinavia, etc. We also have a subsidiary in the USA.

CERTIFICATION

All our products are tested in accordance with European standards on food contact.

Our designs are trademarked.

BLUE ELEPHANT FINE FOOD CATERING

Avenue Ernest Solvay, 44-46
ZI Saintes
B-1480 SAINTES (TUBIZE)
BELGIUM
Tel : +32 2/366 06 24
Fax : +32 2/366 96 75
E-mail : catering@blueelephant.com
Website : www.blueelephant.com
www.blueelephant.com/delicatessen



CONTACT

Patrick COIBION, Sales Manager
E-mail : patrick.coibion@blueelephant.com

HISTORIQUE

L'entreprise a été créée en 1999 et appartient au Groupe BLUE ELEPHANT, Ambassadeur de la « Royal Thai Cuisine », dont le premier restaurant a été inauguré à Bruxelles (Uccle) en 1980. Le groupe compte aujourd'hui 14 restaurants dans le monde, deux écoles de cuisine en Thaïlande et deux ateliers de production, un à Bangkok et l'autre en Belgique.

En Belgique, nous fabriquons des plats cuisinés frais et une gamme Food Service principalement d'origine thaïlandaise et indienne sur base des recettes de nos chefs Thaïlandais du Blue Elephant et Indiens de La Porte des Indes.

Depuis 2013, notre atelier « Blue Elephant Catering » a été rebaptisé « Fine Food Catering » pour illustrer la diversification de nos activités au travers de solutions sur mesure (Private Label, Externalisation) et l'élargissement de la gamme à d'autres recettes internationales.

VALEUR AJOUTEE

- **Expertise** : Groupe Belgo-Thaïlandais. Sélection et importation des principaux ingrédients au départ de notre atelier en Thaïlande, depuis 36 ans.
- **Qualité** : 100% naturel, sans conservateur, sans glutamate, sans colorant, sans OGM.
- **Origine** : Native Food, produits authentiques, recettes traditionnelles.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES / MARQUES / MARCHES

- **Gamme et services** : Plats cuisinés frais thaïlandais, indiens et asiatiques. Produits food service et cuisine d'assemblage (sauces), produits prêts à l'emploi (fingerfood)
- **Marques** : Blue Elephant – La Porte des Indes – Azian
- **Marchés** : GMS, Food Service, Catering aérien et ferroviaire, MDD.

PRINCIPALES REFERENCES

Thai Airways, Delhaize, Délitrateur, Rob, Monoprix, Thalys...

CERTIFICATION

HACCP, Comeos, SAC.

BLUE ELEPHANT FINE FOOD CATERING

COMPANY BACKGROUND

The business was set up in 1999 and is part of the BLUE ELEPHANT Group, Ambassadors of 'Royal Thai Cuisine', whose first restaurant opened its doors in Brussels (Uccle) in 1980. Today, the group has 14 restaurants across the globe, two cookery schools in Thailand and two production workshops, one in Bangkok and one in Belgium.

In Belgium, we make fresh ready meals and a Food Service range of products that are largely Thai and Indian cuisine based on recipes by our Thai Blue Elephant chefs and our Indian La Porte des Indes chefs.

In 2013, our 'Blue Elephant Catering' operations were renamed as 'Fine Food Catering' to illustrate the diversification of our activities by bringing bespoke solutions (Private Label, Externalisation) and the broadening of our range to include other international recipes.

ADDED VALUE

- **Expertise:** Belgo-Thai group. Selection and imports of the main ingredients by our workshop in Thailand for 36 years.
- **Quality:** 100% natural, no preservatives, no glutamates, no colouring agents, no GMOs.
- **Origin:** Native Food, authentic products, traditional recipes.

PRODUCT RANGE / BRANDS / MARKETS

- **Range and services:** fresh Thai, Indian and Asian ready meals.
Products food service and assembly cooking (sauces), ready to eat products (fingerfood)
- **Brands:** Blue Elephant - La Porte des Indes - Azian
- **Markets:** GMS, Food Service, Airline and Railway Catering, MDD.

MAIN REFERENCES

Thai Airways, Delhaize, Délitrateur, Rob, Monoprix, Thalys and others

CERTIFICATION

HACCP, Comeos, SAC.

Zoning Industriel

Au Fonds Râce, 25
B-4300 WAREMME
BELGIUM

Tel : +32 19/32 27 78

Fax : +32 19/32 83 54

E-mail : contact@colona.be

Website : www.colona.be



CONTACT

Maxime COLON, Attaché commercial à l'export

E-mail : maxime@colona.be

Thibault COLON, Responsable commercial interne

E-mail : thibault@colona.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Depuis trois générations, la société COLONA fabrique une gamme complète de mayonnaises et de sauces émulsionnées.

Présente depuis presque 50 ans sur le marché du «snacking», COLONA a imposé un goût, une qualité et un service irréprochable. Ce qui rend cette marque incontournable sur son créneau.

VALEUR AJOUTEE

COLONA est dotée d'une infrastructure moderne et conforme aux normes européennes.

Elle offre à ses clients une qualité constante et un service irréprochable.

De taille humaine, COLONA reste à l'écoute des demandes spécifiques qui lui parviennent répondant ainsi aux besoins des marchés nationaux et internationaux les plus divers.

La société réalise 90% de son chiffre d'affaires (+- 30.000.000 €) à l'exportation, dont la moitié en France. Plus de 22.000.000 L de sauces sont produits par an. Les produits sont distribués dans plus de quarante pays à travers le monde comme par exemple: l'Espagne, l'Australie, le Liban, Singapour, Israël, l'Italie, la Colombie et de nombreux pays d'Afrique.

GAMME DE PRODUITS - MARQUES - MARCHÉS

COLONA compte 6 lignes de production et de soutirage de sauces sous divers conditionnements, à savoir:

- bocaux en verre de 1000ml, 500ml, 250ml et 90ml ;
- tubes en plastique de 500ml et 950ml ;
- Topdown de 300ml ;
- seaux plastiques de 3,5 et 10L;

COLONA

- bidons en plastique de 5 et 6L, pots en PET de 3L ;
- bag in box de 4L ;
- sauces chaudes en seaux de 18L ;
- Dosettes/Sticks de 10gr/4ml

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Carrefour, Intermarché, Colruyt, Metro

CERTIFICATION

COLONA est certifié IFS version 5 niveau supérieur et Halal.

COMPANY BACKGROUND

For three generations, COLONA has manufactured a complete range of emulsified mayonnaises and sauces.

As a specialist for nearly 50 years in the Snacks market, COLONA has established unrivalled standards of taste, quality and service, making it a leading brand in its niche.

ADDED VALUE

COLONA has modern production facilities that comply with European standards.

It offers its customers consistently high standards of quality and service.

COLONA has kept its human scale and continues to listen to the specific requests that come its way so as to meet both domestic and international market demands.

The company achieves 90% of its sales (approx. €30,000,000) through exportation, of which half is to France. It produces over 22,000,000L of sauces per year. The products are distributed in more than forty countries worldwide, including: Spain, Australia, Lebanon, Singapore, Israel, Italy, Colombia and many African countries.

PRODUCT RANGE - SERVICES / BRANDS / MARKETS

COLONA operates 6 lines for producing sauces in various kinds of packaging:

- 1000ml, 500ml, 250ml and 90ml glass jars ;
- 500ml and 950ml plastic tubes ;
- 300 ml Topdown ;
- 3.5 and 10L plastic pails ;
- 5 and 6L plastic cans, 3L PET pots ;
- 4L bag in box ;
- 18L hot sauce pails ;
- 10gr/4ml sticks sauce ;

MAIN REFERENCES

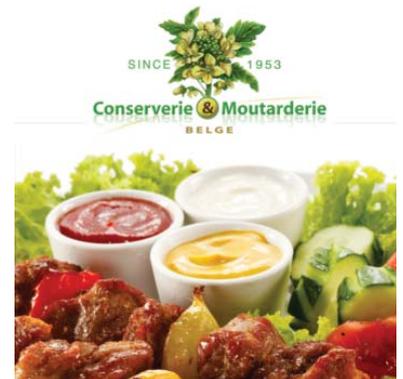
Carrefour, Intermarché, Colruyt, Metro

CERTIFICATION

COLONA is IFS version 5 higher level and Halal certified.

CONSERVERIE ET MOUTARDERIE BELGE

Eynattenerstraße, 20
B-4730 RAEREN
BELGIUM
Tel : +32 87/85 80 10
Fax : +32 87/85 80 18
E-mail : raphael.renson@moutarderie.be
Website : www.moutarderie.be



CONTACT

Raphael RENSON, Sales

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Nous sommes une entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de sauces, moutardes et plats préparés.

GAMME DE PRODUITS

Sauces: mayonnaise, ketchup, samouraï, andalouse, cocktail, bbq, yogourt, pita, poivre, piquante, américaine, tartare, aïoli, béarnaise, sauce salade, vinaigrette, sauce tomate,...

Moutardes: forte, de Dijon, ancienne, moutardes aromatisées telles que aux figues, à la cannelle, au miel, au curry,...

Plats préparés: bolognaise, boulettes en sauce, vol-au-vent, goulasch, carbonnades, waterzooï... et une large gamme de produits haut de gamme en bocaux : civet de biche, cailles aux raisins, coq-au-vin, poulet basquaise, lapin aux pruneaux,...

INNOVATION & FLEXIBILITE

Nos maître-mots : innovation et flexibilité ! C'est pourquoi nous mettons un point d'honneur à développer, grâce à notre service R&D, de nouveaux produits, recettes et packagings innovants et pratiques à la portée de tous.

PRIVATE LABEL & R&D

Depuis de longues années, nous travaillons avec les plus grands supermarchés dans le Benelux et en France.

Nous pouvons travailler à votre marque et suivant vos standards de qualité et de gout. Nous sommes également capables de développer une recette pour vous.

GLOBAL SUPPLIER

Pays vers lesquels nous exportons: France, Allemagne, Pays-Bas, Algérie, Espagne, Australie, Irlande, Italie, Dubaï, Israël, USA...

Canaux de distribution: GMS, industrie, grossistes et HORECA.

CERTIFICATION

BRC & FDA - Kosher - Halal - BIO - Certisys

CONSERVERIE ET MOUTARDERIE BELGE

COMPANY BACKGROUND

A family business specialized in the manufacture of sauces, mustard and ready meals custom-tailored for you!

PRODUCT RANGE

Sauces: mayonnaise, ketchup, samouraï, andalouse, cocktail, bbq, yoghurt, pita, pepper, spicyamerican, tartare, aioli, béarnaise, salad sauce, tomato sauce,...

Mustard: Strong/mild/old-fashioned mustard, flavored mustards e.g. fig, cinnamon, honey, curry, tarragon, truffle, lemon, orange...

Ready meals: bolognaise, meatballs in sauce, vol-au-vent, goulash, waterzooï... and a large range of high-end locally produced products: deer stew, quail with grapes, coq-au-vin, Basque chicken, rabbit with prunes...

INNOVATION & FLEXIBILITY

Our watchwords: innovation & flexibility! That's why our R&D department works hard in order to develop continuously new products, recipes and packaging accessible to everyone.

PRIVATE LABEL & R&D

Since many years we work with the biggest retailers in Benelux and France.

We can produce under your own label and following your quality & taste standards. We can also develop a new product for you.

GLOBAL SUPPLIER

Countries we work with: France, Germany, Netherlands, Algeria, Spain, Australia, Ireland, Italy, Dubai, Israel, USA...

Distribution channels: Retailers, industry, wholesalers & catering

CERTIFICATION

BRC & FDA

Kosher

Halal

Organic - Certisys

DO EAT

Rue Emile Francqui, 6/1
B - 1435 MONT-SAINT-GUIBERT
BELGIUM
Tel : +32 497/554 260
E-mail: info@doeat.com
Website : www.doeat.com



CONTACT

Daphné MATHY
E-mail : daphne@doeat.com
Mobile : +32 488/790 796

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Do Eat est une entreprise belge créée en 2013 par Thibaut Gilquin et Hélène Hoyois. Après avoir reçu de nombreux prix pour le produit le plus innovant en Belgique en 2013 et 2014, les produits Do Eat sont à présent distribués dans plus de 70 points de vente. L'entreprise a récemment investi dans des machines permettant de produire de manière importante afin de s'orienter vers la distribution en Belgique et à l'étranger.

VALEUR AJOUTEE

Les verrines Do Eat sont faites en fécule de pomme-de-terre et sont recouvertes d'un coating naturel innovant. Ayant un goût neutre, ces contenants peuvent être dégustés salés ou sucrés, cuits au four ou à la friteuse.

L'utilisation de verrines et assiettes Do Eat comestibles est une alternative innovante et écologique à la vaisselle jetable en plastique et en carton utilisées pour les événements, qu'ils soient organisés par les entreprises ou les particuliers. Certifiées sans gluten et kasher, ces verrines diététiques peuvent être dégustées par un large public.

Biodégradables et compostables, les verrines peuvent de plus être personnalisées grâce à l'impression de logos sur mesure à l'encre végétale.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES/MARQUES/MARCHES

- Pack Do Eat Ready

Pack de 25 verrines proposées sous 4 formes différentes : la Lotus, la Pirogues, la Tulipe et la Cuillère

- Kit Do Eat Ready

Pack de 25 verrines à assembler soi-même avec un peu d'eau proposées sous 4 formes différentes : Les Lotus, les Pirogues, les Tulipes et les Cuillères.

PRINCIPALES REFERENCES

- La Grande Epicerie de Paris
- Les chefs étoilés de Génération W
- Du Bruit dans La Cuisine
- Creative Wallonia

DO EAT

CERTIFICATIONS

Pack Do Eat Ready
Certification Sans Gluten
Certification Kosher

Kit Do Eat Yourself
Certification Sans Gluten
Certification Kosher
Label européen Bio



COMPANY BACKGROUND

Do Eat is a Belgian company created in 2013 by Thibaut Gilquin and Helene Hoyois. After having received many awards (Best product innovation category) in 2013 et 2014, the brand is now distributed in more than 70 points of sale. Recently the company has invested in machinery able to produce in larger quantities in order to extend its activities in Belgium and abroad.

ADDED VALUE

Do Eat has created dishes that you can eat with their contents. They are made from a recipe of water and potato starch. The substance is then treated with a natural and innovative coating. The Do Eat dishes is a quality and eco-friendly alternative to "classic" or disposable dishes. And for those people with a small appetite who can't clean their plate, they are 100 % biodegradable! They are completely neutral in taste and can be used with salty as well as sweet recipes, cold or hot. Moreover, the dishes can be customized thanks to an edible and natural ink. Last but not least, the dishes are certified gluten-free and kosher and can therefore be appreciated by audiences all over the world.

PRODUCT RANGE - BRANDS - MARKETS

- Pack Do Eat Ready

Pack of 25 verrines with a recipe from a famous Belgian Chef offered in 4 different forms : The Lotus, The Pirogue , The Tulip and The Spoon.

- Kit Do Eat Yourself

Kit of 25 verrines ready-to-assemble yourself with a little water offered in different forms : the Lotus, the Pirogue, the Tulip.

MAIN REFERENCES

- La Grande Epicerie de Paris
- Génération W (Famous Belgian chef)
- Alice Délice
- Creative Wallonia

CERTIFICATIONS

Pack Do Eat Ready
Gluten-free certification
Kosher certification

Kit Do Eat Yourself
Gluten Free certification
Kosher certification
European Bio Label



FARNIENTE

Zoning Industriel de Seilles
Rue Bourrie, 14
B-5300 SEILLES
BELGIUM
Tel. : +32 85/827 300
Fax. : +32 85/827 600
E-mail : info@farniente.be
Website : www.farniente.be



CONTACTS

Bernard DELFOSSE, CEO
Mobile : +32 475/236 247
E-mail : bernarddelfosse@farniente.be

Gladys PUIITS, Sales Assistant
Tel : +32 85/827 300
E-mail : gladyspuiits@farniente.be

Sandrine VANDEN BOSSCHE, Sous-Directrice, Quality, Security,
Purchasing, R&D, H.R.
Mobile : +32 479/319 466
E-mail : sandrinevandenbossche@farniente.be

Claude MAQUET, Business Consultant
Mobile : +32 475/279 652
E-mail : claudemaquet@farniente.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

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

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

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

FARNIENTE

VALEUR AJOUTÉE

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

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

GAMME DE PRODUITS

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

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

CERTIFICATION

FSSC 22000.

COMPANY BACKGROUND

FARNIENTE S.A. is an independent family business established in 1991. Our production site is located in Seilles, a municipality located at 20 km of Namur in the French speaking part of Belgium.

After more than 20 years of know-how, the company has become one of the leading Belgian producers of fresh lasagne and it is part of the European 'Top 3'.

We produce for Belgium and we mainly export to Germany, Spain, France, the Netherlands and Portugal.

The modern but traditional factory has just been certified FSSC 22000.

ADDED VALUE

All raw materials used are of high quality and fresh/natural. For our different recipes, we promote the use of local products. Our lasagne is rich in meat of Belgian origin.

In addition, we guarantee that all our products are free of additives, dyes and preservatives.

PRODUCT RANGE

True to its slogan: «We make lasagnes, only», FARNIENTE offers lasagnes with pork meat (24% and 16%), beef (24% and 16%), chicken (16%) and a lasagne verdi with pork meat (24%) and spinach.

These different recipes are available in several packagings: 400 gr, 1 Kg, 3 Kg, 3,6 Kg, 4 Kg, 4,7 Kg, 5 Kg and 5 Kg gastro (specific for the HORECA).

CERTIFICATION

FSSC 22000.

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



CONTACT

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

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

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

VALEUR AJOUTÉE

Les produits *Habi* sont fabriqués selon les recettes traditionnelles, sans ajout de colorants, conservateurs ni exhausteurs de goût. La qualité de nos produits, notre réactivité et flexibilité sont nos principaux atouts. HABI est le spécialiste belge des sauces cuisinées en DOYPACK, que ce soit sous sa marque ou en marque de distributeur. De plus, depuis des décennies, HABI est le leader belge sur le marché des aïrelles, de par sa qualité irréprochable et son goût unique.

GAMME DE PRODUITS

Sauces cuisinées en DOYPACK
Potages – Soupes BIO
Aïrelles
Fonds de sauces liquides
Sauces Tomatées
Toppings pour desserts (caramel, chocolat, framboise, etc..)
Plats préparés
Sauces Halal
Arômes pour pâtisserie.

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

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

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

CERTIFICATION

IFS
BRC
BIO
HALAL

HABI



COMPANY BACKGROUND

HABI S.A. is a family-run SME that has been manufacturing quality food conserves (cans, jars and DOYPACK bags) since 1914. HABI S.A. markets its products either under the *Habi* brand to the major retailers and hotel and catering industry or under Private Labels.

ADDED VALUE

The *Habi* products are made according to traditional recipes and methods, without any added colourings, preservatives or taste enhancers.

For decades, HABI has been the Belgian leader on the lingonberry market thanks to its irreproachable quality and unique taste.

Furthermore, HABI is now known as the Belgian specialist in cooked sauces in DOYPACK bags, whether under the Habi name or its own brand labelling.

HABI is also « BIO » and « HALAL » certified.

PRODUCT RANGE

Ready sauces in DOYPACK bags

Liquid soups and Bio soups

Liquid sauce stocks

Lingonberries

Tomato flavoured sauces

Dessert toppings (caramel, chocolate, strawberry etc.)

Ready meals

Halal sauces

Pastry flavourings

MAIN REFERENCES

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

CERTIFICATION

BRC

IFS

BIO

HALAL

ISFI INTERNATIONAL SPICE AND FOOD IMPORT

Avenue de l'Industrie, 20
B-1420 BRAINE-L'ALLEUD
BELGIUM
Tel : 02/389 47 70
E-mail : info@isfi.be
Website : www.isfi.be



CONTACT

Vivi-Anne STREEP, Assistante Sales & Marketing
Ligne directe : 02/389 10 33
Mobile : 0497/31 31 28
E-mail : vst@isfi.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Fondé par la famille Stevens en 1982, ISFI s'est implanté à Braine-l'Alleud, près de Bruxelles. A l'origine avec six membres du personnel et un espace de 1700m², l'expansion d'ISFI s'est rapidement développé avec les marques Oscar Tausig et Nelly. La reprise de la société en 2008 aboutit en une augmentation de chiffre d'affaires continue jusqu'à présent. 2011 a été une année de transition durant laquelle ISFI a pris de l'expansion avec des entrepôts ayant une capacité de 3500m² ainsi que la mise-en-place de la solution ERP «Microsoft AX». En 2014, ISFI a été repris par le management (nouveau et existant) ayant une vaste expérience en Category Management ainsi qu'en gestion de marques. Finalement, en 2015, ISFI a repris Boomerang, une société représentant la marque PH (BE) en épices et bouillons. Aujourd'hui ISFI est considéré comme la plus grande boutique d'herbes et épices en Belgique, avec plus de 300 matières premières différentes, 400 recettes, 2000 références et plus de 30 millions d'unités de vente consommateur par an.

VALEUR AJOUTEE

ISFI sélectionne des mélanges et emballages de très haute qualité pour mieux répondre aux tendances et aux goûts des consommateurs. En combinant la tradition, comme élément primaire lors de la sélection des produits dans leur pays d'origine, avec les technologies les plus modernes, nous préservons les saveurs et ainsi garantissons un voyage gustatif de plaisir intense. La gamme de ISFI contient à la fois des épices pures et originales ainsi que des mélanges exclusives d'épices et fines herbes. La gamme d'ISFI ne se limite pas qu'au produit en lui-même, mais se diversifie grâce à une maîtrise de la gestion MDD et de MN. Nous répondons aux demandes les plus complexes, offrant un portefeuille de produits MDD sur demande, comme le 'Bio', 'Classique', 'Pauvre en sel' et 'Sans Gluten'. ISFI offre également la construction du 'rayons de demain' avec un portefeuille produit idéal, des emballages adéquats (incl. étiquettes) et des conseils pour optimiser la lisibilité du rayon.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES/MARQUES/MARCHES

ISFI offre une large gamme d'épices, d'herbes, de mélanges et de bouillons sous sa propre enseigne ainsi qu'en MDD. ISFI s'étend au commerce de détail, horeca, services alimentaires. ISFI a également créé la gamme PH, « Professional at Home », un assortiment premium de mélanges, moulins, bouillons en pâte, développé par le chef étoilé Piet Huysentruyt.

ISFI INTERNATIONAL SPICE AND FOOD IMPORT

PRINCIPALE(S) REFERENCE(S)

Colruyt (BE), Makro-Metro (FR/BE/NL), Carrefour (FR), Booker (UK), TJ Morris (UK), Aldi (BE), Monoprix (FR)

CERTIFICATION(S)

Food BRC certificated : Grade A+ Unannounced / IFS Food: Higher level / CertiSys Bio Certification / BSCI (Business Social Compliance Initiative)

COMPANY HISTORY

Founded in 1982 by the Stevens family, ISFI established its headquarters in Braine-l'Alleud, near Brussels. Originally with six staff members and a 1,700 m² warehouse, ISFI rapidly expanded with its brands Oscar Tausig and Nelly. The company's acquisition by private investors in 2008, resulted in a continuous increase of turnover throughout the years and up to date. 2011 set out to be a transition year with the expansion of ISFI's warehouse to 3500m² and the integration of the ERP solution «Microsoft AX». In 2014, ISFI was acquired by the management with vast experience in FMCG-FOOD and in 2015 ISFI acquired Boomerang, a company representing the PH brand (BE) in spices and broths. Today, ISFI is considered the largest herbs and spices boutique in Belgium, with over 300 raw materials, 400 recipes, 2000 stock-keeping units and over 30 million sales units per year.

ADDED VALUE (WHY ARE OUR PRODUCTS UNIQUE?)

ISFI selects high quality blends and packaging to satisfy the consumer trends and tastes. By combining tradition, the lead thread when selecting products in their countries of origin, with state-of-the-art technology, we are able to preserve flavour and guarantee the ultimate culinary experience.

The ISFI range contains both pure and original spices, as well as exclusive spice and herb blends. ISFI not only develops and sells spices and herbs, but also offers extensive PL and Brand management services. We can also satisfy the most specific requests by offering a range of private label products within the "Organic", "Classic", "Low Salt" or "Gluten Free" categories. ISFI will also help you build the "shelf of tomorrow" with the ideal product portfolio, the fit-for-purpose packaging (incl. labels) and advice on shelf guidance.

RANGE OF PRODUCTS - SERVICES/BRANDS/MARKETS

ISFI develops a wide range of spices, herbs, blends and broths under its own label as well as under Private Labels. ISFI offers worldwide distribution within retail, catering, food services, through different distribution channels.

ISFI has also created the PH «Professional at Home» range, an assortment of premium blends, mills and paste broths developed by the well-known chef Piet Huysentruyt.

MAIN REFERENCE(S)

Colruyt (BE), Makro-Metro (FR/BE/NL), Carrefour (FR), Booker (UK), TJ Morris (UK), Aldi (BE), Monoprix (FR)

CERTIFICATE(S)

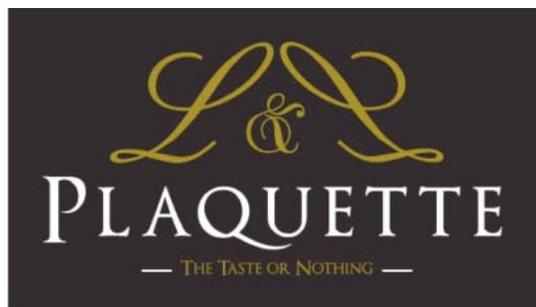
Food BRC certificated: Grade A+ Unannounced / IFS Food: Higher level / CertiSys Bio Certification / BSCI (Business Social Compliance Initiative)

L&L PLAQUETTE

Rue de Bennui, 11
B-5560 MESNIL-SAINT-BLAISE (HOUYET)
BELGIUM

CONTACT

Lionel PLAQUETTE, Manager
Mobile : 0473/96 00 11
E-mail : lionel.plaquette@hotmail.com



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Emilie & Léon, Fernande & Louis, Agnès & Léon... et maintenant Lionel.

Oui, les beurres *L&L Plaquette* ne sont pas des nouveaux nés...

C'est en tant que 6ème génération au gouvernail de la fabrication de beurre de ferme *L&L Plaquette* que Lionel s'est distingué et s'est vu étiqueté "le spécialiste du beurre au lait cru".

Salué par les plus grands chefs cuisiniers et partenaires d'Euro-toques, les beurres *L&L Plaquette* se sont vus primés par le Coq de Cristal et à l'International Taste and Quality Institute à deux reprises.

VALEUR AJOUTEE

Les beurres *L&L Plaquette* font preuve d'une grande traçabilité de l'herbe à l'assiette. Ces produits sont naturellement sains et sans aucun additifs.

Leur goût est unique grâce à un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération.

Chaque produit est adaptable aux exigences et aux particularités du client.

GAMME DE PRODUITS

Beurre salé, doux et fleur de sel ;

Beurres aux épices (ail & fines herbes, oignon & gingembre, échalotte & estragon, citron & poivre vert, truffe ou aux algues) ;

Beurres en portions de 30, 25 ou 10 gr ;

Yaourt nature ou sur lit de fruits (lait de vache ou de brebis - Bio ou conventionnel) ;

Fromages à pâte fleurie (vache et brebis) ;

Œufs liquides, Bio ou conventionnels.

PRINCIPALES REFERENCES

ROB Market Bruxelles, Husa President Park , Ne5t Hôtel ...

CERTIFICATION

HACCP

L&L PLAQUETTE

BACKGROUND

Emilie & Léon, Fernande & Louis, Agnès & Léon... and now Lionel.

Yes, *L&L Plaquette* butters have been around for quite a while...

Lionel is the sixth generation to take charge of *L&L Plaquette* Farmhouse butter production; he has made a name for himself and has been called "the raw milk butter specialist".

Praised by the greatest chefs and partners of Euro-toques, *L&L Plaquette* butters have received the Coq de Cristal award as well as two International Taste and Quality Institute awards.

ADDED VALUE

L&L Plaquette butters are fully traceable from field to plate. These products are naturally healthy and contain no additives.

They owe their unique taste to the traditional know-how passed down through the generations.

Each product can be adapted to meet the requirements and individual needs of the client.

PRODUCT RANGE

Salted, sweet and fleur de sel butter;

Butter with spices (garlic and fines herbes, onion & ginger, shallot & tarragon, lemon & green pepper, truffles or algae);

Butter available in 30, 25 or 10 g portions;

Natural yoghurt or yoghurt on a bed of fruits (made with cows' milk or sheep's milk - organic or non-organic);

Bloomy rind cheeses (cows' or sheep's milk);

Liquid eggs, organic or non-organic.

MAIN REFERENCES

ROB Market Brussels, Husa President Park, Ne5t Hôtel ...

CERTIFICATION

HACCP

L'ARTISAN GOURMET

Rue du Chénia, 6
B-7170 MANAGE
Tel : +32 64/84 11 82
Fax : +32 64/55 52 85
E-mail : artisangourmet@gmail.com



CONTACT

Pol BLANCHART, Manager
Mobile : +32 475/73 68 17
E-mail : artisangourmet@gmail.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La société L'ARTISAN GOURMET a été créée en 1991 et est spécialisée dans la production de quiches artisanales. La qualité et l'artisanat sont ses principales motivations. Sa commercialisation jusqu'à ce jour se limite à la Belgique mais ses désirs seraient de fournir ses pays voisins.

VALEUR AJOUTEE

L'ARTISAN GOURMET est reconnu pour sa qualité ainsi que sa gamme de 32 recettes différentes.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES / MARQUES / MARCHES

Notre gamme se compose notamment de la Lorraine (traditionnelle) aux différents légumes comme par exemple l'Epinards, la chicons-jambon gratin, la poireaux...etc

Nous proposons aussi plusieurs variantes aux fromages comme le chèvre lardons grillés au miel et au thym, le fromage de Herve et poires, la tartiflette ou la roquefort pommes...etc

Ensuite, place aux poissons tels que Brocolis saumon, thon tomates et basilic, crabe et crevettes grises, chicons saumon fumé...etc

Nous fabriquons chaque jour avec une DLC de 21 jours mais une production en surgelé est à l'étude.

PRINCIPALES REFERENCES

Nous travaillons principalement pour des grandes enseignes telles que Carrefour, Cora, Match, delhaize...etc

CERTIFICATION

Nous possédons un plan HACCP validé par l'AFSCA et nous étudions les possibilités d'obtenir un ISO 22000.

L'ARTISAN GOURMET

COMPANY BACKGROUND

L'ARTISAN GOURMET is a family company created in 1991 who is specialised by the production of homemade quiches.

The quality and craftsmanship are the main motivations.

Up to now, the company sales only in Belgium but aims to explore the neighboring countries.

ADDED VALUE

L'ARTISAN GOURMET is recognised for its high quality level and proposes a large range of 32 recipes of quiches.

PRODUCT RANGE

In our range, we have the Lorraine (cream and bacon), with vegetables like the spinach, the leek, the endives and bacon...

We also have several sorts of cheese like goatcheese with bacon and honey, cheese from Herve and perries, cheese of Tartiflette, Roquefort cheese and apples...

Then, there are also fishetastes like broccolis and salmon, tuna with tomatoes and basilic, crab and shrimps,...

We manufacture with a shelf life of 21 days but a production of frozen product is on study.

MAIN REFERENCES

We mainly work with belgian retailerslike Delhaize, Carrefour, Cora...

CERTIFICATION

We have a HACCP plan approved by the Belgian agency for food safety (AFSCa) and we are studying the possibility of obtaining the ISO 22000 certification.

L'ARTISANE FOOD

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



CONTACT

Michael Binkin
E-mail : m.binkin@artisane.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

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

VALEUR AJOUTEE

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

GAMME DE PRODUITS - SERVICES/MARQUES/MARCHES

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

CERTIFICATION(S)

BRC, IFS

L'ARTISANE FOOD

COMPANY BACKGROUND

L'ARTISANE is a Belgian company specialized in the artisanal manufacture of pizza pies and cooked dishes. Its evolution in the sector of great distribution and communities confirms each day more than another the consumer's wish to a return to quality and tradition. L'ARTISANE carried out the challenge to join together freshness, creativity, innovation and quality

ADDED VALUE

- Pizzas are topped by hand!
- No additive or preservative added
- Ingredients of the highest quality
- Generous garnishing

PRODUCT RANGE

- Pizza ranges (LMS and FOOD SERVICES)
- Ready meals ranges (LMS and FOOD SERVICE)

CERTIFICATION(S)

BRC, IFS

MOUTARDERIE BISTER

Rue du Parc Industriel, 10
B-5590 ACHENE (CINEY)
BELGIUM
Tel : +32 83/21 47 02
Fax : +32 83/21 15 93
E-mail : info@bister.com
Website : www.bister.com



CONTACT

Fabienne BISTER, Managing Director
Tel : +32 83/21 47 02
E-mail : fbister@bister.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La MOUTARDERIE BISTER est une entreprise familiale créée en 1926. Principal fabricant belge de moutarde, notre société fabrique également des sauces et des condiments au vinaigre. BISTER dispose de 2 sites de production : un en Belgique à Achène (Ciney – Région wallonne) et un en France à Saint Thibault (Troyes, en Champagne – Aube).

VALEUR AJOUTEE

BISTER dispose de plus de 40 recettes de moutardes différentes, la plus célèbre étant la Moutarde *L'Impériale*, bien connue des Belges (15% du marché). BISTER fabrique aussi entre autres des moutardes de Dijon avec ou sans sulfite, des moutardes bio et des moutardes au miel qui proviennent de différents apiculteurs. Le piccalilli est le deuxième produit phare de l'entreprise, suivi par les cornichons, oignons et câpres au vinaigre et les sauces froides.

Nous sommes aussi actifs sur le marché des marques de distributeurs (MDD), en épicerie fines et magasins bio ainsi que sur le marché du B-to-B (clients industriels).

BISTER est d'ailleurs un des plus importants fabricants européens de moutardes et de condiments certifiés bio.

Nos moutardes et notre gamme de produits bio rencontrent un franc succès en MDD

GAMME DE PRODUITS - MARQUES

De la moutarde de Dijon aux moutardes spéciales, BISTER fabrique des moutardes depuis plus de 90 ans.

La gamme comprend aussi des câpres, cornichons, oignons au vinaigre, piccalilli, mayonnaise, vinaigrettes et légumes au vinaigre sous plusieurs marques et sous différents types de conditionnement.

L'entreprise dispose de plusieurs marques spécifiques correspondant aux réseaux de distribution :

Grande distribution (GMS) : la marque *Bister* et la marque *l'Etoile* by Bister

Food Service (RHF) : la marque *Bister* et la marque *l'Ancre*

Épicerie Fine : *Les Bistérides Gourmandes*

Épicerie Bio : *Bioster* et *Bio-Gourmet*

MOUTARDERIE BISTER

REFERENCES

Carrefour, Delhaize, Colruyt, Cora, Match, Intermarché...

CERTIFICATION

IFS niveau supérieur et BIO sur nos deux sites de fabrication
Kasher pour le site français.

COMPANY BACKGROUND

MOUTARDERIE BISTER is a family run business created in 1926. It is the leading Belgian mustard producer also producing sauces and condiments. BISTER has two production sites : one in Belgium in Achêne (Ciney, Namur - Walloon Region) and one in France in Saint Thibault (Troyes, in Champagne - Aube).

ADDED VALUE

BISTER has over 40 different mustard recipes, the most famous being the « Moutarde *L'Impériale* », which is well known to Belgians (15% market share). BISTER also makes Dijon mustard with or without sulphite, organic mustards and mustard with honey for different beekeepers, among others. The piccalilli is the second flagship of the company, followed by gherkins, onions and cappers in vinegar and cold sauces.

We are also active on the private label market, gourmet delicatessen, with organic retailers and on the B-to-B market.

BISTER is one of the largest European manufacturers of certified organic mustards and condiments. Our mustards and our range of organic products are very successful as distributor brands.

PRODUCT RANGE - BRANDS

From Dijon mustard to fine mustards, BISTER has been making mustards for 90 years. The range also includes capers, gherkins, onions, piccalilli, mayonnaise, salad dressings and pickles under several brands and in various packaging formats

The business offers many brands specific to distribution networks.

Large retail chains: *Bister* and *L'Etoile* by Bister

Wholesalers (food service) : *Bister* and *L'Ancre*

Gourmet Food stores : *Les Bistériades Gourmandes*

Organic Food stores : *Bioster* and *Bio-Gourmet*

MAIN REFERENCES

Carrefour, Delhaize, Colruyt, Cora, Match, Intermarché...

CERTIFICATION

IFS higher level (both plants) and BIO for our two manufacturing sites
KASHER for our French plant

Rue de l'Atelier, 9
B - 1480 TUBIZE
BELGIUM
Tel : +32 02/376 50 55
E-mail : info@natura.be
Website : www.natura.be



CONTACT

Arthus de Bousies, Manager
Tel : +32 02/376 50 55
Mobile : +32 475/89 55 42
E-mail : arthus@natura.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

C'est en 1939 que NATURA voit le jour, lorsque Philippe Vryghem, poissonnier, élabore une première mayonnaise pour ses préparations.

Dès la création du produit, l'accent est mis sur la qualité des matières premières. Quelques années plus tard, le succès est tel, qu'il ferme sa poissonnerie pour se concentrer sur la production de mayonnaise et de sauces. A la fin des années 1990, Arlette Vryghem, petite fille du fondateur, lance une délicieuse gamme de vinaigrettes.

En 2012, l'entreprise est reprise par une nouvelle équipe qui met tout en œuvre pour perpétuer le savoir-faire et valoriser ce joli produit belge. Pour répondre à son développement à l'export, et améliorer la production tout en veillant sur son impact sur l'environnement, la société déménage à Tubize en 2014 à deux pas de Bruxelles.

VALEUR AJOUTÉE

Depuis la création de la société, les produits *Natura* sont fabriqués uniquement avec des ingrédients de première qualité. Il n'y a pas de conservateurs, d'additifs ou de colorants ajoutés. Le procédé de fabrication avec des batteurs, est unique sur le marché et permet de retrouver le bon goût d'un produit « fait-maison ».

Soucieuse de son environnement, la société est installée dans un bâtiment passif et certifiée CO2 neutre. Elle s'attache particulièrement à limiter le gaspillage, par le recyclage et une gestion intelligente à tous les niveaux.

GAMME DE PRODUITS - MARQUES

Notre cœur de métier est la mayonnaise ; et nous proposons une gamme de 13 sauces froides ou à réchauffer (dont par exemple la tartare, la béarnaise ou la mayonnaise à la truffe ...), 6 vinaigrettes (aux herbes, César, miel ..) et nouvellement 3 ketchups (tomates, piment, carottes) . L'ensemble de la gamme se trouve sur notre site internet www.natura.be

Nous fournissons principalement des magasins d'épicerie fine, certaines enseignes de grande distribution et le secteur HORECA.

Nous sommes présents à l'export dans plusieurs pays principalement en Europe (France, Allemagne, Suisse, Danemark, Pays-Bas, Espagne, Portugal, Suède et Italie) et Dubai.

NATURA

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

ROB, Delhaize (épicerie fine), Carrefour (produits locaux), La grande épicerie (Paris), Galeries Lafayette Gourmet (Paris)

RÉFÉRENCES

COMEOS pour la mayonnaise.
CO2 neutre.

COMPANY BACKGROUND

The company was founded in 1939. Philippe Vryghem, a fishmonger, develops a first mayonnaise for his own preparations.

From the inception of the product, the emphasis is on the quality of ingredients. A few years later, it is such a success that he closes his fish shop to focus on the production of mayonnaise and sauces. In the late 1990s, Arlette Vryghem, granddaughter of the founder, launches a delicious range of dressings.

In 2012, a new team takes over the company. The aim: keep this precious know-how and highlight the values of this beautiful Belgian brand. In 2014, the company moves to Tubize, south of Brussels to cope with the growing domestic and international demand.

ADDED VALUE

The *Natura* products have always been only made with 100% natural premium ingredients. There are no preservatives, additives or colouring added. The manufacturing process, with drums, is unique on the market and guarantees the « home-made » taste.

Environment-conscious, the company has moved in a passive building and is certified CO2 neutral. We try to reduce our impact as much as we can on different levels by clever resources' management and recycling.

PRODUCT RANGE - MARKETS

Our core product is the mayonnaise, and we have a range of 13 sauces (among which a « béarnaise » sauce to be warmed up, truffle mayonnaise , ...), a range of 6 delicious dressings and newly, a range of 3 ketchups.

The whole range is available in details on our website.

We supply mainly fine food stores, some Belgian retailers and the catering business.

We are distributed in different countries, mainly in Europe (France, Germany, Denmark, Netherlands, Italy, Spain, Portugal, Sweden and Switzerland), and Dubai.

MAIN REFERENCES

- In Belgium : ROB, Delhaize (gourmet food department), Carrefour (local producer)
- In France: La grande épicerie (Paris), Galeries Lafayettes gourmet,...
- Spain : El Corte Ingles

CERTIFICATION

COMEOS for the mayonnaise.
CO2 neutral

PERE OLIVE

Rue du Géron, 43
B-5300 SEILLES
BELGIUM
Tel : + 32 85 /82 56 10
Fax : + 32 85/ 82 55 94
E-mail : contact@pereolive.com
Website : www.pereolive.com



CONTACT

Gijs Weterings , GENERAL SALES BENELUX
E-mail : commercial@pereolive.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

PÈRE OLIVE est une entreprise agroalimentaire spécialisée dans le conditionnement d'olives de table fraîches et de produits méditerranéens.

VALEUR AJOUTÉE

L'innovation et le concept de PÈRE OLIVE consiste à offrir une large gamme d'olives contrôlées et conditionnées sous atmosphère protectrice, sans saumure ni huile et sans traitements thermiques, ce qui permet de répertorier nos olives dans le département «Traiteur Libre Service» ainsi que «Fruits et Légumes» des supermarchés.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES / MARQUES / MARCHES

Aujourd'hui, l'entreprise, située à Seilles, offre plusieurs variétés d'olives provenant de Grèce, d'Espagne, du Maroc, de France et d'Italie avec plus de 80 recettes dans des emballages adaptés à tous les types de consommateurs (distributeurs, industriels, commerçants, épicerie fines).

PÈRE OLIVE a également élargi sa gamme avec 30 recettes de tartinables: houmous, guacamole, fromage crémeux et divers tapenades...

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Présente dans de nombreux pays, nous sommes leader sur le marché européen et exportons dans le monde entier.

CERTIFICATIONS

La préoccupation de PÈRE OLIVE est avant tout la qualité. Nous sommes certifiés BRC, IFS, SAC et BIO pour le plus grand plaisir de nos clients!

PERE OLIVE



COMPANY BACKGROUND

PERE OLIVE is a food - processing company specializing in the packaging of Fresh table Olives and its Mediterranean products.

ADDED VALUE

PERE OLIVE's innovation and concept consists in offering a large range of Olives controlled in protective atmosphere packaging without brine or oil and without heat treatment bringing olives in the Fruits & vegetables or catering departments throughout the supermarkets.

PRODUCT RANGE

Today, the company located in Seilles (BE) offers several varieties of olives from Greece , Spain, Morocco, France and Italy in more than 80 recipes in packaging tailored for all type of consumers (distributors, industrials, retailers, fines groceries).

PERE OLIVE has also enlarged its range with 30 recipes of spreads: hummus, guacamole, creamy cheese and various tapenades,

MAIN REFERENCES - MARKETS

Present in many countries, we are leader on the European market and export throughout the entire world.

CERTIFICATION

PERE OLIVE's concern is above all the quality. We are BRC, IFS, SAC and BIO certified for the pleasure of our clients!

Rue des sources, 13
B-6220 FLEURUS
BELGIUM
Tel : +32 71/800 940
Fax : +32 71/800 942
E-mail : info@pomfresh.be



CONTACT

David VERFAILLIE, Key account Manager
Mobile : +32 471/579 090
E-mail : david@pomfresh.be

HISTORIQUE

Pour rappel POMFRESH est une jeune société créée en 2009, nous appartenons au groupe "WARNEZ"

VALEUR AJOUTEE

"WARNEZ" est le deuxième emballleur, producteur de pommes de terre lavées à destination du Retail en Belgique .

De part cette collaboration, nous avons accès à un très grand nombre de sources d'approvisionnements différentes et la possibilité de travailler énormément de variétés différentes. Nous possédons également un outil de production moderne et destiné à faire aussi bien des petits Batch que de très grandes productions.

GAMME DE PRODUITS

POMFRESH peut donc vous fournir des pommes de terre :

- Ordinaire ou chair ferme
- De différents terroirs (France, Wallonie ...)
- De variétés différentes (Ratte, corne de gatte, vitelotte, chair ferme, Platte de Florenville...)
- De couleurs différentes (rose, noir, jaune, rouge, violet...)
- De coupes différentes (lamelle, cube, tranche, wedges)
- Calibrés (ex : pommes de terre four 225 gr avec peaux 100 % cuit)
- Epluchés ou avec peaux
- Pasteurisées cuites à 100 % ou 50 %

Actuellement nous travaillons principalement avec l'industrie du plat préparé en France et en Belgique.

Nous pouvons donc vous proposer notre savoir-faire pour des produits sur mesure, qui correspondent à votre process et à vos demandes spécifiques (potée, purée, accompagnement, gratin, salade froide) car pour chaque plat, correspond une pomme de terre différente.

POMFRESH

BACKGROUND

POMFRESH is a young company created in 2009 as part of the "WARNEZ" group

ADDED VALUE

"WARNEZ" is the second packager, producer of washed potatoes for the retail sector in Belgium. Because of this partnership, we have access to a very large number of different supply sources and the opportunity of working with a huge range of different varieties. We also have a modern production tool designed to prepare small batches as well as very large-scale productions.

Therefore, POMFRESH is able to supply you with potatoes:

- Ordinary or waxy
- From different regions (France, Wallonia, etc.)
- Different varieties (fingerling potatoes, pink fir apple, vitelotte, waxy, Platte de Florenville, etc.)
- Different colours (pink, black, yellow, red, purple, etc.)
- Different cuts (sliver, cube, slice, cube, tranche, wedges)
- Sizes (e.g.: 225g unpeeled oven potatoes 100% cooked)
- Peeled or unpeeled
- Pasteurised, 100% or 50% cooked

Currently, we work mainly with the ready-meal industry in France and Belgium.

Therefore, we are able to offer our know-how for tailor-made products which correspond to your specific processes and needs (hotchpotch, purée, side dish, gratin, salad) because, for each dish, there is always a specific potato.

VANDEPUTTE HUILERIE

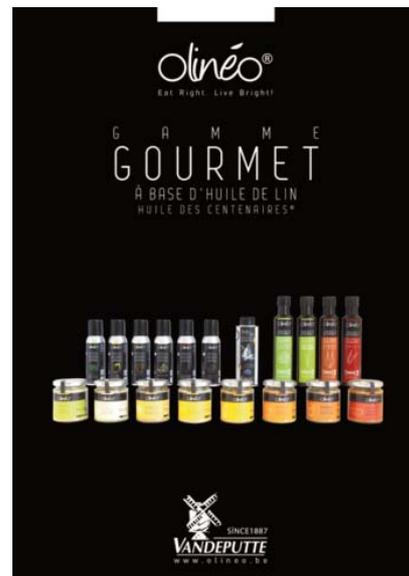
Boulevard Industriel, 120
B-7700 MOUSCRON
Tel : +32 56/48 19 48
Fax : + 32 56/48 19 49
E-mail : jps@vandeputte.com
Website : www.lineo.be

CONTACTS

Henry-François VANDEPUTTE, Purchase Manager
Tel : +32 56/48 19 31 - Mobile : +32 478/24 87 80
E-mail : hve@vandeputte.com

Mr Justin PROVIS, Sales

Tel : +32 056/48 19 43 - Mobile : +32 490/42 88 59
E-mail : jps@vandeputte.com



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

VANDEPUTTE SA est une société familiale située à Mouscron en Belgique. Créée à la fin du 19ème siècle, elle triture exclusivement des graines de lin (environ 100 000 MT par an) pour obtenir de l'huile de lin et ses dérivés.

VALEUR AJOUTEE

L'Oméga-3 pour tous et facilement !

L'huile de lin : le goût et la santé dans l'assiette.

Issue de la première pression à froid, naturelle, sans colorant ni conservateur, elle est naturellement riche en Oméga 3 (minimum 50% d'Oméga-3). Nature ou en association avec d'autres condiments, elle conserve son caractère et ses propriétés bénéfiques pour la santé. C'est sur cette base que Vandeputte S.A. a créé l'Huile des Centenaires® (Huile de lin vierge) et Linéo®, gamme de sauces, vinaigrettes, sprays d'huile de lin aromatisés et pâte à tartiner ! Linéo® : une gamme Belge, 100% artisanale. Des produits riches en Oméga-3 excellents pour la santé et riche en goûts !

GAMME DE PRODUITS - SERVICES / MARQUES / MARCHES

Ses services : rendre l'alimentation « santé et plaisir » accessible à tous

Ses marques : Linéo® - Huile de Centenaires®

Ses Marchés : Catering : traiteur, événementiel, aérien, ferroviaire, ...

Le Gourmet : Epicerie fine, commerce de bouche, primeurs, boucheries, ...

Food Service : Maison de repos, écoles, crèches, hôpitaux, ...

PRINCIPALES REFERENCES

L'Huile des Centenaires® : une huile de Lin 100% vierge, en bouteille métallique avec bec verseur (minimum 50% d'Oméga-3). - Packaging 250ml, 1l métallique.

Sauces Gourmet toujours à disposition dans votre cuisine, un plaisir à toutes les sauces pour tous vos plats froids et chauds (frites, viandes, légumes,...). De la classique revisitée à la plus exotique: Andalouse, Ecossaise (Whisky), Dragonnaise (Béarnaise), Barbecue, Poivre et Miel, Aioli, Curry et Burger (toutes contenant minimum 20% d'Oméga-3) - Packaging 160gr, 3000ml PET dosettes individuelles 25gr

VANDEPUTTE HUILERIE

Mayonnaise Gourmet : minimum 40% d'Oméga-3 - Packaging 160gr, 250gr et 3000ml PET.

Vinaigrettes Gourmet prêtes à l'emploi pour relever toutes les salades sans se priver : Échalotes, Spicy, Fines herbes, César (toutes contenant minimum 20% d'Oméga-3). Packaging 250ml PET, 1L PET.

Sprays aromatisés à l'huile de Lin pour accompagner les plats froids, salades, carpaccios et tartares ou pour agrémenter les plats chauds de viande et de poisson. (Goûts : Piment, Cèpes, Basilic, Citron, Truffes, Ail) - (toutes contenant minimum 50% d'Oméga-3). - Packaging 125ml.

Pâte à tartiner noisetée à base d'huile de lin (sans huile de Palme !) et avec plus de 10% d'oméga-3 !!

Packaging 300gr, dosettes individuelles 25gr

COMPANY HISTORY

VANDEPUTTE SA is a family business based in Mouscron, Belgium. It was set up at the end of the 19th century. The firm limits its seed-pressing activity to linseed (around 100 000 million tonnes annually) to obtain linseed oil and its derivatives.

ADDED VALUE

Omega-3 for everyone and with ease!

Linseed oil: tasty and healthy.

Produced from a first cold pressing, completely natural, without any artificial colouring or preservatives, linseed oil is naturally rich in omega-3. As is, or combined with other condiments, it retains its character and health-promoting properties.

From this starting point, Vandeputte S.A. has created Huile des Centenaires® (virgin linseed oil) and Olinéo®, a line of sauces, vinaigrettes, flavoured linseed oil sprays and spreads!

Olinéo®: a Belgian 100% artisanal line of products.

Products rich in omega-3, healthy and flavourful!

PRODUCT LINE - SERVICES/BRANDS/MARKETS

Its services: making healthy and delicious food available to all

Its brands: Olinéo® - Huile de Centenaires®

Its markets: Catering: caterers, events industry, aviation, railways, etc.

Gourmet foods: Delicatessens, food businesses, early produce shops, butcher's shops, etc

Food Service: Rest homes, schools, daycare centres, hospitals, etc.

KEY REFERENCES

Huile des Centenaires®: 100% virgin linseed oil, sold in metal tins with a spout (minimum 50% omega-3). - Packaging: 250 ml and 1 l tins.

Gourmet sauces always ready in your kitchen, a variety of sauces for all your hot or cold dishes (French fries, meat, vegetables, etc.). From the classics revisited to the most exotic: Andalusian, Scottish (Whisky), Dragonnaise (Bearnaise), Barbecue, Pepper and Honey, Aioli, Curry and Burger (all containing a minimum of 20% omega-3) - Packaging 160 g and 3000 ml PET bottles.

Gourmet mayonnaise: minimum 40% omega-3 - Packaging 160 g, 250 g and 3000 ml PET bottles individual portion 25gr.

Gourmet vinaigrettes ready-to-use to season all your salads without sacrificing taste: Shallots, Spicy, Fresh herbs, Caesar (all containing a minimum of 20% omega-3). Packaging: 250 ml and 1 l PET bottles.

Flavoured linseed oil sprays to perk up cold dishes, salads, carpaccios and tartares or to add zest to hot meat or fish dishes. (Flavours: Hot pepper, Boletus mushroom, Basil, Lemon, Truffles, Garlic) - (all containing a minimum of 50% omega-3). - Packaging: 125 ml.

Praliné spread made with linseed oil (contains no palm oil): more than 10% omega-3!!

Packaging:300gr, individual portion 25gr.





**VIANDES ET VOLAILLES -
CHARCUTERIES ET SALAISONS
MEAT AND POULTRY -
CURRED AND SALTED MEAT**

AGRO TOP PRODUITS

Avenue Vésale, 14
B-1300 WAVRE
BELGIUM
Tel : +32 10/24 30 30
Fax : +32 10/24 32 33
E-mail : info@agro-top.be
Website : www.agro-top.be



CONTACT

Patricia SERNEELS, Sales Manager
E-mail : patricia.serneels@agro-top.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Depuis 1989, la société AGRO-TOP PRODUITS commercialise et distribue des produits et sous-produits issus de palmipèdes gras (oies et canards)

VALEUR AJOUTÉE

Implantée au centre de l'Europe, dans le Zoning Nord de Wavre, notre nouvelle plateforme de stockage agréée CEE ainsi que notre propre flotte de véhicules frigorifiques nous permettent d'effectuer des livraisons de produits ultra frais, plusieurs fois par semaines. Ces produits proviennent de nos abattoirs situés en Hongrie et Bulgarie.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES / MARQUES / MARCHÉS

Foies gras - Magrets - Cuisses - Gésiers - Graisse de canard et d'oie ...
Tous nos produits sont disponibles frais - congelés - sous-vide - fumés - Mi-cuits - en conserves -
...

CERTIFICATIONS

Nous offrons également toute une gamme de produits cashers.

AGRO TOP PRODUITS



COMPANY BACKGROUND

Since 1989, AGRO-TOP PRODUITS sells and distributes products and by-products made from fattened geese and ducks.

ADDED VALUE

Located in the heart of Europe, our new EEC certified, storage platform coupled with our own fleet of refrigerated vehicles, enables us to deliver ultra fresh products, several times a week. The products come from slaughterhouses in Hungary and Bulgaria.

PRODUCT RANGE - SERVICES / BRANDS / MARKETS

Foies gras - Duck breasts - Thighs - Gizzards - Duck and goose fat - etc.

All our products are available fresh - frozen - vacuum packed - smoked - semi-cooked - preserved - etc.

CERTIFICATION

We offer a complete range of Koshers products.

Zoning Industriel de Petit Rechain

Avenue Mercury, 5
B-4650 CHAINEUX
BELGIUM

Tel. : +32 87/33 66 59

Fax : +32 87/34 10 92

E-mail : info@dargifral.com

Website : www.dargifral.com

The logo for d'Argifral features the brand name in a stylized, cursive font with a white outline and a drop shadow effect, set against a light background.The logo for Le Bocage d'Argifral includes the text 'le Bocage' in a green, cursive font with a white outline, and 'd'Argifral' in a smaller, red, cursive font below it. Above the text are three stylized green trees.The logo for Numa d'Argifral features the name 'Numa' in a red, cursive font with a white outline, and 'd'Argifral' in a smaller, red, cursive font below it. Above the text are three stylized green trees.

CONTACT

Francis ARCHAMBEAU, Administrateur Délégué

Tel : +32 87/39 48 61

Mobile : +32 475/77 86 96

E-mail : francis@dargifral.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créée en 1978, la société D'ARGIFRAL s'est spécialisée au fil du temps dans la fabrication de charcuterie cuite de porc et plus particulièrement dans les jambons, boudins, saucisses, saucissons et pain de viande sous la marque « Le Bocage ».

Notre site de production principal est situé au cœur du plateau de Herve, sur une superficie de plus ou moins 7.000 m².

Dès 1996, la société a investi dans des lignes de tranchage proposant ainsi ses charcuteries en portion consommateur.

Depuis 2004, D'ARGIFRAL a acquis la firme Briquemont, située en plein cœur de la Gaume belge, elle est spécialisée dans la fabrication de colliers, saucisses et saucissons crus de type pur porc fumé, ardennais et gaumais sous la marque « Numa ».

Depuis fin 2009, nous avons intégré le groupe Locks de Gent qui est actif dans la découpe de viande de porc et travaille aujourd'hui principalement à l'exportation.

VALEUR AJOUTÉE

Reconnue et appréciée sur le marché belge pour le goût et la fabrication artisanale de ses produits, la société D'ARGIFRAL doit sa renommée à la rigueur et aux efforts permanents mis en place par toute son équipe.

Le savoir-faire artisanal intégré à un processus de fabrication des plus modernes a permis à D'ARGIFRAL de proposer une gamme variée de produits distribués dans les rayons traditionnels et/ou libre-service de ses clients.

MARCHES / GAMME DE PRODUITS / MARQUES

Nous travaillons aujourd'hui avec la plupart des enseignes de la grande distribution belge (aux rayons traditionnels ou libre-service, sous notre marque propre ou en marque distributeur) ainsi qu'avec un réseau important de grossistes répartis en Belgique.

D'ARGIFRAL

Sous la marque « Le Bocage » : produits de charcuterie cuite / Sous la marque « Numa » : spécialité de saucissons secs. Nouveau dans notre assortiment : produits de volaille cuits - 100% belge sous la marque "Les Crêtes d'Ardennes"

QUELQUES RÉFÉRENCES

Aldi, Carrefour, Colruyt, Cora, Match, Delhaize, Mestdagh, Intermarché, Boucheries Renmans, Lambrechts, etc.

CERTIFICATIONS

Agréé IFS, HACCP, SAC (Système auto contrôle).

COMPANY BACKGROUND

Founded in 1978, D'ARGIFRAL is a company that has specialised over time in the manufacture of cooked pork meats, especially in hams, puddings, sausages, cured meats and meatloaf under the brand "Le Bocage".

Our main production site is located in the heart of the Herve plateau, an area of around 7,000 square metres. Since 1996, this company has invested in slicing production lines and therefore offers cold meats in consumer portions.

Since 2004, D'ARGIFRAL has acquired the company Briquemont, located in the heart of the Gaume region of Belgium, it specialises in the manufacture of legs, sausages and cured meats such as pure smoked Ardennes and Gaume ham under the "Numa" brand.

Since late 2009, we have joined the Gent-based Locks group which is active in the cutting of pork and now works mainly for export.

ADDED VALUE

Recognised and appreciated on the Belgian market for the taste and craftsmanship of its products, the company D'ARGIFRAL owes its success to the rigour and continuous efforts deployed by its team.

This expertise combined with a state of the art production process has allowed D'ARGIFRAL to offer a wide range of products that can be found at traditional delicatessen counters or/and ready packed.

PRODUCT RANGE / BRANDS / MARKETS

We currently work with most Belgian supermarkets (at the delicatessen counters or ready packed under our own brand or private label) and with an extensive network of wholesalers dotted throughout Belgium.

- Under the 'Le Bocage' brand: cooked meat products
- Under the 'Numa' brand : speciality dry sausage.
- New in our assortment : Poultry cooked meat products - 100% Belgian under the brand "Les Crêtes d'Ardennes"

REFERENCES

Aldi, Carrefour, Colruyt, Cora, Match, Delhaize, Mestdagh, Intermarché, Boucheries Renmans, Lambrechts, etc.

CERTIFICATIONS

Authorised IFS, HACCP, SAC (Self Control System)

Rue du Blanc Bleu Belge, 11
B - 7700 MOUSCRON
BELGIUM
Tel : +32 56/48 18 40
Fax : +32 56/48 18 48
E-mail : info@debaenst.be
Website : www.debaenst.be



CONTACTS

Kurt DEBAENST, Director & Alain MONTEYNE, Director
Tel : +32 56/48 18 40
E-mail : kurt@debaenst.be
E-mail : alain@debaenst.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE *LE DÉBUT*

C'est en 1950 que Romain Debaenst commence à vendre de la viande de bœuf à quelques collègues et amis bouchers. Lorsque son fils Wilfried Debaenst le rejoint dans l'affaire en 1960, il étend son activité.

DÉMÉNAGEMENT

Kurt Debaenst reprend le commerce en 2000 et déménage à Mouscron. Il y construit une salle de découpe directement reliée à l'abattoir, augmentant ainsi la qualité de la viande vendue sous vide ou en quartiers.

En 2002, un atelier est également créé à côté de la salle de découpe pour le portionnement des produits prêts à cuire. Nos clients peuvent désormais compter sur un produit parfait, frais ou surgelé, non coupé ou préemballé en portions pratiques.

En 2012, afin d'accroître encore la garantie de la qualité, la société décide de ne plus sous-traiter l'activité d'abattage. DEBAENST SA construit alors un nouvel abattoir conforme exigences les plus récentes en matière d'hygiène et de bien-être des animaux. Dès la mise en service en janvier 2012, on peut affirmer que DEBAENST contrôle la viande de la fourche à la fourchette !

VALEUR AJOUTEE

La SA. DEBAENST gère toute la chaîne, c'est-à-dire l'élevage, l'abattage, la découpe et le portionnement de la viande de bœuf, porc, veau, agneau et volaille. Ainsi il peut garantir encore plus la sécurité alimentaire et la qualité de ses produits. A l'écoute des évolutions du marché et des demandes des consommateurs, DEBAENST investit continuellement dans une infrastructure ultramoderne, dans le HACCP, le personnel, le bien-être des animaux et l'environnement.

GAMME DE PRODUITS

Viande de bœuf et de veau en carcasse et découpée, frais ou emballée sous vide.
Préparations de viande de bœuf, de veau, de porc, d'agneau, de volailles emballées sous film ou dans une atmosphère modifiée.
Fabrications de produits à base de viande. Ex : Rosbif cuit, rôti de porc cuit, viande congelé.

DEBAENST

PRINCIPALES REFERENCES

Outre la clientèle existante de bouchers et d'exploitants indépendants de grandes surfaces, DEBAENST peut maintenant également ajouter à sa clientèle les plus importants acteurs de la grande distribution.

A ce jour, nous pouvons affirmer que DEBAENST possède un énorme savoir-faire qui permet de combiner avec succès qualité et capacité.

COMPANY BACKGROUND

THE EARLY DAYS

In 1950, Romain Debaenst began to sell beef to some of his butcher colleagues. After joining the business in 1960, his son Wilfried Debaenst extended its range.

NEW PREMISES

Kurt Debaenst took over the reins in 2000, before relocating to Mouscron, where he built a cutting room directly linked to the slaughterhouse, which further improved the quality of meat sold in vacuum packs or quarters.

In 2002, a facility was also added to the cutting room for portioning ready-to-cook products. This means that our customers can rely on perfect products whether they are fresh, frozen, uncut or pre - packaged in handy - sized portions.

In 2012, in order to further enhance our quality guarantee, the company decided that it would no longer use subcontractors for slaughtering. DEBAENST SA has now built its own slaughterhouse, which meets the latest hygiene and animal welfare requirements. Since this facility opened in January 2012, it goes without saying that DEBAENST takes care of all its meat from pitchfork to knife and fork !

ADDED VALUE

DEBAENST SA controls the entire chain, i.e. from breeding, to slaughter, to cutting and the portioning of beef, pork, veal, lamb and poultry. This allows the business to better guarantee the safety and quality of its products. In tune with market developments and consumer demands, DEBAENST continuously invests in state-of-the-art infrastructure, HACCP, staff, animal welfare and the environment.

PRODUCT RANGE

Beef and veal in carcasses and cut, fresh or vacuum packed.

Preparations made from beef, veal, pork, lamb, poultry packed under film or modified atmosphere.

Meat-based products, e.g. cooked roastbeef, cooked roastpork, frozen meat.

MAIN REFERENCES

In addition to the existing customer base of butchers and independent supermarkets, DEBAENST is now ready to also add the major players in the mass retailing industry to its roster of customers.

Today DEBAENST unquestionably boasts the kind of comprehensive know-how that allows it to successfully combine quality and capacity.

Avenue Vésale, 14
B-1300 WAVRE
BELGIUM
Tel : +32 10/22 38 86
Fax : +32 10/22 78 69
E-mail : info@delitiv.be
Website : www.agro-top.be



CONTACT

Patricia SERNEELS, Sales Manager
E-mail : patricia.serneels@agro-top.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Fondée en 2007, DELITIV fabrique, transforme et distribue des produits frais et congelés de qualité.

VALEUR AJOUTÉE

Spécialisée dans la préparation du Foie Gras, notre société possède également ses propres lignes de production en charcuterie et charcuteries fines.

GAMME DE PRODUITS

Terrines de Foie Gras Entier (Oie et Canard)
Charcuterie Fine
Charcuteries
Produits Cashers

CERTIFICATION

DELITIV s'est, en outre, spécialisée dans le marché casher.

COMPANY BACKGROUND

Founded in 2007, DELITIV produces, processes and distributes high-quality fresh and frozen products.

ADDED VALUE

Our company is specialized in the preparation of foie gras, but also has the right production lines for the production of charcuterie and fine charcuterie.

PRODUCT RANGE

Terrines of whole foie gras (goose and duck)
Fine charcuterie
Charcuterie
Kosher products

CERTIFICATION

Moreover, DELITIV is specialized in the kosher market.

Rue de Merckhof, 110
B-4880 AUBEL
BELGIUM
Tel : 32 87/68 06 28
Fax : 32 87/68 06 38
E-mail : info@detry.com
Website : www.detry.com



CONTACT

Bernard LEVAUX, Export Manager
Tel : +32 87/68 06 00
E-mail : bernard.levaux@detry.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Depuis 1963, DETRY s'est développé en se dotant des outils les plus performants dans le domaine de la fabrication et dans le prétranchage de charcuteries et salaisons.

VALEUR AJOUTÉE

Grâce aux méthodes de fabrication fondées sur le souci constant de fraîcheur et le savoir-faire de ses artisans, la société DETRY présente un large éventail de produits aux saveurs authentiques commercialisés sous la marque Aubel.

L'entreprise s'engage à respecter la confiance placée en elle et la fidélité de ses clients tout en préservant la qualité de sa production, de son terroir et de son environnement.

GAMME DE PRODUITS - MARQUES - MARCHÉS

Fabrication et tranchage de charcuterie et salaisons

REFERENCES

Principaux pays à l'exportation : France - Espagne - Angleterre - Allemagne - Pays-Bas

CERTIFICATIONS

HACCP
CEE
BRC
IFS

DETRY

COMPANY BACKGROUND

Since it started business in 1963, DETRY is growing itself by developing even more effective systems in manufacturing and slicing of delicatessen and cold cuts.

ADDED VALUE

Thanks to fabrication methods rooted in an unrelenting concern for freshness and built around the savoir-faire of our artisan workers, Detry offers a wide range of products with authentic flavours that are marketed under the Aubel brand name.

The company is committed to living up to the confidence and loyalty of its customers whilst upholding the sheer quality of its production, its local origins and the local environment.

PRODUCT RANGE

Manufacturing and slicing of cold cuts and delicatessen products

MAIN REFERENCES

Main export countries : France - Spain - UK - Germany - Holland

CERTIFICATION

HACCP
CEE
BRC
IFS

LANCIERS INTERNATIONAL MEAT TRADING

Rue du Petit Granit, 3
B-5580 ROCHEFORT
BELGIUM
Tel : +32 84/21 12 21
Fax : +32 84/21 39 35
E-mail : lanciers@lanciers.be
Website : www.lanciers.be



CONTACT

Alexandre PEROL
Tel : +32 84/21 12 21
Mobile : +33 6 89 52 81 16
E-mail : alexandre.perol@bp-o.eu

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

LANCIERS S.A. est une entreprise familiale créée en 1977, leader dans l'abattage, la découpe et la commercialisation de viande bovine en Belgique et en Europe.

Spécialisée dans le Blanc Bleu Belge, elle est en mesure de proposer à ses clients d'autres produits comme la Blonde d'Aquitaine ou le Limousin.

A cette activité principale s'ajoute le négoce international de tout type de viande en frais et surgelé.

VALEUR AJOUTEE

Etant une entreprise à taille humaine, LANCIERS bénéficie d'une grande flexibilité, pouvant s'adapter au besoin de chacun de ses clients, jusqu'à la découpe du produit. C'est aussi la garantie d'une viande de qualité grâce à la proximité que notre entreprise entretient avec ses fournisseurs.

GAMME DE PRODUITS

LANCIERS produit de la viande bovine à destination des hypermarchés, supermarchés, grossistes, usines de fabrication et bouchers. La découpe est fixée par le client, chaque produit devient alors unique. Son produit le plus célèbre reste le Blanc Bleu Belge, une viande à haut rendement de l'abattage à la découpe. Elle est pauvre en graisse garantissant une faible teneur en cholestérol.

REFERENCES

Groupe Delhaize, Mestdagh Champion, Boucheries Renmans, Groupe Vion, magasins Carrefour, Spar,....

CERTIFICATION

LANCIERS est certifié BRC et propose également des produits Halal.
Elle dispose aussi des Labels Meritus et Procervic

LANCIERS INTERNATIONAL MEAT TRADING

COMPANY BACKGROUND

LANCIERS S.A. is a family business established in 1977 and is the leader in the slaughtering, cutting and marketing of beef in Belgium and Europe.

Specialising in Belgian Blue, it is able to offer its customers other products such as the Blonde d'Aquitaine and Limousin.

Besides this main activity, we also manage the international trade of all types of fresh and frozen meat.

ADDED VALUE

As a company on a human scale, Lanciers boasts a great deal of flexibility, adaptable to the needs of each client, even when it comes to the cuts it can offer them. It is also the guarantee of quality meat due to the proximity that our company has with its suppliers.

PRODUCT RANGE

LANCIERS produces beef for hypermarkets, supermarkets, wholesalers, manufacturing plants and butchers. The cut is set by the client, which means that each product becomes unique. Its most famous product is the Belgian Blue, a high yield meat from slaughter to cutting. It is low in fat to ensure a low cholesterol content.

REFERENCES

Delhaize Group, Mestdagh Champion, Boucheries Renmans, Groupe Vion, Carrefour, Spar,

CERTIFICATION

LANCIERS is certified BRC and offers also Halal products.

Labels Meritus, Procervic

LE GIBIER D'ARDENNES

Rue de la Fagne d'Hi 18
B-6600 BASTOGNE
BELGIUM
Tel : + 32 61/21 71 38
Fax : +32 61/21 71 39
Website : www.legibierdardenne.be

Le Gibier d'Ardenne

CONTACT

Hugo SMETS

E-mail : hugo.smets@bp-o.eu



VALEUR AJOUTEE

GIBIER D'ARDENNE A BASTOGNE, AU CŒUR DE L'ARDENNE

Situé à Bastogne dans les Ardennes belges, LE GIBIER D'ARDENNE, comme son nom l'indique, commercialise les produits de la chasse en provenance de l'Ardenne, de la Gaume et de la Famenne. C'est une viande de qualité haut de gamme tant pour le gros gibier (cerf-biche, faon, marcassin et chevreuil) que pour le petit gibier (faisan, lièvre, perdreau, pigeon ramier et canard colvert). Le gibier est une viande naturellement généreuse et exquise. Chevreuil, biche, cerf et marcassin proviennent de la chasse dans nos forêts. Découpées et emballées sous-vide dans nos ateliers à Bastogne nos viandes sont garanties pour leur goût unique, leur qualité irréprochable ainsi que pour leur fraîcheur!

GAMME DE PRODUITS (FRAIS)

MARCASSIN

Rôti gigue de marcassin
Maxi rôti de marcassin
Civet de marcassin
Steak de marcassin
Rôti filet de marcassin

CHEVREUIL

Rôti gigue de chevreuil
Civet de chevreuil
Côtelette de chevreuil
Filet de chevreuil

CERF/BICHE

Rôti gigue de cerf/biche
Maxi rôti gigue de cerf/biche
Civet de cerf/biche
Steak de cerf/biche
Rôti filet de cerf/biche
Côtelette de cerf/biche
Couronne de cerf/biche 3 côtes
Tournedos de cerf/biche
Rôti filet de cerf/biche

FAON

Rôti de faon
Steak de faon
Filet de faon
Civet de faon

LIEVRE

Cuisse de lièvre
Rable de lièvre
Filet de lièvre

FAISAN

CoqFaisanPac
Poule FaisanPac
Filet de faisan

PIGEON RAMIER

RamierPac
Filet de ramier

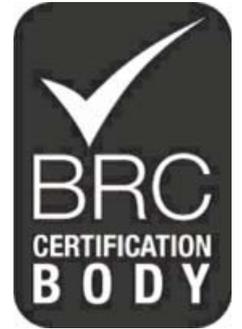
PERDREAU

PerdreauPac
Filet de perdreau

LES MARCHES :

La grande distribution
Les Grossistes
Les Marchés Institutionnels
Le Marché de fabrication

LE GIBIER D'ARDENNES



PRINCIPALES REFERENCES :

Delhaize, Colruyt, Carrefour, Cora, Match, Champion, Lidl, Intermarché

CERTIFICATION

BRC: Note obtenue : A

ADDED VALUE

GIBIER D'ARDENNE IN BASTOGNE, IN THE HEART OF ARDENNE

As its name suggests, Le Gibier d'Ardenne, in Bastogne in the Belgian Ardennes, sells hunting produce from Ardenne, Gaume and Famenne. This is high quality, top-of-the-range meat, both big game (stag-doe, fawn, boar and venison) and small game (pheasant, hare, partridge, wood pigeon and mallard duck). Game is a naturally bountiful and exquisite meat. Venison, doe, stag and boar are all hunted in our forests. Our meat is carved and vacuum packed on our premises in Bastogne and is guaranteed for its unique taste, unmatched quality and freshness!

PRODUCT RANGE (FRESH)

BOAR

Roast leg of boar
Large roast boar
Jugged boar
Boar steak
Roast fillet of boar

VENISON

Roast leg of venison
Jugged venison
Venison cutlet
Venison fillet

STAG/DOE

Roast leg of stag/doe
Large roast leg of stag/doe
Jugged stag/doe
Stag/doe steak
Roast fillet of stag/doe
Stag/doe cutlet
Crown of stag/doe with 3 ribs
Tournedos of stag/doe
Roast fillet of stag/doe

FAWN

Roast fawn
Fawn steak
Fillet of fawn
Jugged fawn

HARE

Leg of hare
Saddle of hare
Fillet of hare

PHEASANT

Ready-to-cook cockerel and pheasant
Ready-to-cook chicken and pheasant
Fillet of pheasant

WOOD PIGEON

Ready-to-cook wood pigeon
Fillet of wood pigeon

PARTRIDGE

Ready-to-cook partridge
Fillet of partridge

THE MARKETS:

Large-scale distribution
Wholesalers
The Institutional Markets
The Manufacturing Market

MAIN REFERENCES:

Delhaize, Colruyt, Carrefour, Cora, Match, Champion, Lidl and Intermarché

CERTIFICATION

BRC: Grade obtained: A

QUALITY PARTNER

Rue Hayeneux, 62
B-4040 HERSTAL
BELGIUM
Tel : +32 4/240 75 00
E-mail : info@quality-partner.be
Website : www.quality-partner.be



CONTACT

Jérôme DUPONT, Business Development Director
E-mail : jdu@quality-partner.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Spin-off de l'Université de Liège créée en 2000 à l'initiative du Prof Dr G. Daube, QUALITY PARTNER est spécialisée dans le contrôle qualité du secteur agro-alimentaire. Une équipe expérimentée de plus de 50 personnes réalise annuellement plus de 10 000 audits et 250 000 analyses à tous les niveaux de la chaîne alimentaire.

VALEUR AJOUTEE

Nos solutions sur mesure combinent approche scientifique et pragmatisme indispensable à la valorisation des contrôles qualité et à leur interprétation mesurable. Notre département informatique interne vous permet d'intégrer ces contrôles pour une visibilité optimale dans notre système « Food-Safe IT » ou dans votre propre système de gestion.

Soucieuse de toujours fournir un service innovant, QUALITY PARTNER propose un tout nouveau service de métagénomique alimentaire ! Cette révolution technologique permet l'identification de plusieurs dizaines de milliers de micro-organismes en une seule analyse. Cette avancée permet notamment : d'améliorer la qualité par l'identification et le suivi des flores altérantes au cours du vieillissement, d'identifier l'origine d'une contamination, d'objectiver l'influence tout changement dans le process, ...

GAMME DE SERVICES

Inspection: Transformation, commerces de gros et de détail, Hôtels, Restaurants & Collectivités, exploitations agricoles, coopératives,....

Certification : BIO, cahier des charges filières, référentiels globaux (ISO et FSSC 22 000,..).

Laboratoires : microbiologie des denrées alimentaires, des eaux, des produits cosmétiques et parapharmaceutiques, vérification de Date Limite de Consommation, « Challenge-test », techniques de biologie moléculaire : détection de virus, caractérisation de souches bactériennes, identification d'espèces bactériennes ou fongiques, séquençage de génomes, métagénomiques.

REFERENCES

Delhaize, Cora, Sodexo, Carrefour, Danone

ACCREDITATIONS

ISO 17025 Laboratoire
ISO 17020 Inspection

EN 45011 Certification de produits
ISO 17021 Certification de système

QUALITY PARTNER

COMPANY BACKGROUND

A spin-off of the University of Liège established in 2000 at the initiative of Prof. Dr. G. Daube, QUALITY PARTNER specialises in quality control of the agri-food sector.

Our experienced team of over 50 people, performs every year more than 10 000 audits and 250 000 analyses at all levels of the food chain.

ADDED VALUE

Our customised solutions combine a scientific and pragmatic approach necessary for the enhancement of quality control and measurable interpretation. Our internal IT department allows you to integrate these controls for optimum visibility in our "Food-Safe IT" system or your own management system.

Always seeking to provide an innovative service, QUALITY PARTNER offers a brand new food metagenomics service! This technological revolution allows the identification of tens of thousands of micro-organisms in a single analysis. This breakthrough makes it possible in particular to improve quality by identifying and monitoring flora that alter during aging, to identify the source of contamination, to objectify the influence of any change in the process, ...

SERVICES RANGE

Inspection: processing, wholesale and retail, Hotels, Restaurants & local authorities, farms, cooperatives,

Certification: Organic, sector specifications, global references (FSSC and ISO 22000, ..).

Laboratories: microbiology of food, water, cosmetics and para-pharmaceutical, check of Best Before by Date, "Challenge test", molecular biology techniques: virus detection, characterization of bacterial strains, identification of bacterial or fungal species or genomes, genome sequencing, metagenomes.

REFERENCES

Delhaize, Cora, Sodexo, Carrefour, Danone

ACCREDITATION

ISO 17025 Laboratory
ISO 17020 Inspection

EN 45011 Product certification
ISO 17021 System Certification

SALAIISON DU CONDROZ - MARCOTTY

Avenue de l'Energie, 16
B-4432 ALLEUR
BELGIUM
Tel : +32 4/247 01 01
Fax : +32 4/247 00 19
E-mail : info@marcotty.com
Website : www.marcotty.com



CONTACT

Joel VILENNE, Sales Manager
E-mail : vj@marcotty.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Ici, "salaison" rime avec "passion"! La passion du travail bien fait afin d'offrir des salaisons de qualité dans le plus pure style de la Maison.

Cette qualité sans cesse contrôlée est la fierté de cette entreprise familiale qui, depuis 4 générations, reproduit les gestes séculaires qui garantissent à leurs salaisons ce goût inimitable.

VALEUR AJOUTÉE

Les vastes chambres de séchage mettent la technologie moderne au service de la tradition ancienne. Lentement, comme autrefois, les produits rigoureusement sélectionnés prennent le temps d'y mûrir pour donner des salaisons d'une qualité exceptionnelle.

Le fumage s'effectue uniquement à la sciure de chêne. Ce procédé naturel associé à notre savoir-faire confèrent à nos salaisons un goût d'une finesse inimitable.

GAMME DE PRODUITS

Nous fabriquons des filets de Bacons, des Poitrines Fumées, des Lardons ainsi que des Jambons crus et tous ces produits sont de qualité supérieure !

SALAISSON DU CONDROZ - MARCOTTY

COMPANY BACKGROUND

"Cured meats" are for us a passion. The passion of work well done, in order to offer quality cured meats in the purest in-house style.

This family run business prides itself on its continuously controlled quality. Over 4 generations, it has maintained the age-old methods that guarantee the unique flavour of their cured meats.

ADDED VALUE

The large drying rooms combine modern technology and ancient traditions. Just like in the past, the carefully selected products slowly mature and result in salt-cured meats of exceptional quality.

Oak sawdust is exclusively used for the smoking. This natural process is absolutely indispensable to obtain smoked-cured meats of excellent quality and uniquely refined flavour.

PRODUCT RANGE

We produce Loin, Bacon, Lardons and Ham – and all the products are of superior quality!

SALAISONS DE LA SEMOIS

Route du Croisé, 11
B-6831 NOIREFONTAINE
BELGIUM
Tel : +32 61/46 68 44
Fax : +32 61/46 70 66
E-mail : info@salaisons-semois.be
Website : www.salaisons-semois.be



CONTACT

Renaud LAHAYE, Manager

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

LES SALAISONS ET PATES DE LA SEMOIS est une entreprise créée en 1984. Elle fait partie du Top belge de la fabrication de pâtés de qualité. Spécialisée à l'origine en salaisons, elle s'est très vite distinguée dans l'élaboration de terrines de pâtés avec une garniture sans pareille et est à présent une référence reconnue pour le secteur charcuterie.

VALEUR AJOUTÉE

Les pâtés de la Semois ont une valeur ajoutée certaine dans tous les comptoirs d'Europe. Il offre aux clients à la fois un choix surprenant ainsi qu'une superbe décoration. La taille humaine de l'entreprise permet de réagir très rapidement aux demandes les plus exigeantes des clients, ainsi qu'au délai de livraison.

GAMME DE PRODUITS

145 goûts de pâtés, tous différents. Terrines à thèmes, décoration époustouflantes. Toujours à la recherche de nouveaux goûts et d'innovations.

CERTIFICATION

FSSC 22000 - 22002
Validé SAC 019/ COMEOS
IFS 2016/2017

SALAISONS DE LA SEMOIS



COMPANY BACKGROUND

LES SALAISONS ET PATES DE LA SEMOIS was created in 1984. It is one of Belgium's leading producers of premium quality pâté. Originally specialised in salt-cured meats, the company is very quickly distinguished itself in producing pâté terrines with unrivalled garnishes and is today a recognised reference for the charcuterie sector.

ADDED VALUE

Les pâtés de la Semois is recognised for its ADDED VALUE throughout Europe. It offers customers surprising choice and superb decoration. The company's human scale enables it to react very rapidly to demanding requirements and delivery deadlines.

PRODUCT RANGE

145 flavours of pâtés, all different. Themed terrines, amazing garnishes. Constantly searching for new flavours and innovations.

CERTIFICATION

FSSC 22000 - 22002

Validated SIS 019/ COMEOS

IFS 2016/2017

Rue des Abattoirs, 6
B-6600 BASTOGNE
BELGIUM
Tel : +32 61/217 638
Fax : +32 61/217 641
E-mail : info@veviba.be
Website : www.veviba.be
Agrément sanitaire: BE161



CONTACT

Alexandre PEROL, Export Manager
Tel : +32 61/217 638
E-mail : info@veviba.be

HISTORIQUE

Le Groupe VERBIST est fort d'une présence d'un demi-siècle dans le secteur de la viande. C'est en 1995 que le groupe installe une unité de production en Ardenne, terre d'élevage par excellence. La tradition rencontre la technologie chez VEVIBA pour en faire une entreprise leader sur le marché des produits carnés en Belgique. De l'étable à la table nous mettons tout en œuvre au quotidien pour maîtriser toutes les étapes de la production en nous assurant que la viande bovine belge garde toutes ses lettres de noblesses.

VALEUR AJOUTEE

Une politique d'investissements permanents et la formation continue de notre personnel nous permettent de produire une viande sous-vide ou en portions consommateurs respectant les normes d'hygiène les plus strictes.

La maîtrise de notre marché et notre réactivité nous permettent de répondre à toutes vos demandes et spécifications.

GAMME DE PRODUITS

L'offre de produits de distribution de VEVIBA est extrêmement variée, allant de la portion de viandes PAT (Prêt A Trancher) jusqu'aux produits découpés : rumsteck, steak minute mais aussi les brochettes, hamburgers, carpaccio...

REFERENCES

Leader de la distribution de viande bovine auprès de la GMS sur le marché belge.

CERTIFICATION

BRC / HACCP

COMPANY BACKGROUND

The VERBIST Group can draw on a half century of experience in the meat industry. The group first set up a production unit in the Ardennes, the stock breeding region by excellence, back in 1995. Tradition rubs shoulders with technology at VEVIBA, making it a leading company within Belgium's meat product sector. From the stable to the table, we take out all the stops every day to perfect all stages of production, while ensuring that Belgian beef continues to earn its well-deserved reputation.

ADDED VALUE

A policy of permanent investments and continuous training of our staff allow us to produce vacuum-packed meat or meat packed into consumer-ready portions that respect the most stringent hygiene standards.

Our knowledge of the market and our reactivity allow us to cater to all your requests and specifications.

PRODUCT RANGE

VEVIBA's product offering is extremely varied, ranging from Ready to Slice meat portions to meat cuts: topside, minute steak as well as skewered meat, hamburgers, carpaccio, etc.

REFERENCES

The leading supplier of beef to supermarkets in Belgium.

CERTIFICATION

BRC / HACCP

EXPOSANTS EXHIBITORS

PRODUITS SUCRES/CONFECTIONERY

Hall 5A / E089-F081

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

BOISSONS / BEVERAGES

Hall 5C / G025

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

PRODUITS SURGELES / FROZEN FOODS

Hall 6 / C020-C024

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

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

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

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

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

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

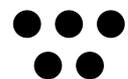
AGRAL	C 241
BELOURTHE	D 250
BIÈRES DE CHIMAY - CHIMAY FROMAGES	D 242
CHEVRARDENNES	DC 246
EUROFIT	DC 248
FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM	DC 246
FROMAGERIE DES ARDENNES	C 245
FROMAGERIE RÉGAL	D 240
HERVE SOCIETE	C 239
MATHOT - SOFRA / FROMAGERIE DE ROCHEFORT	D246
SOLAREC	C 247
VASEDEL	DC 250

Feel inspired



**Jean Galler,
chocolatier**

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



Wallonia.be

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

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

Une seule mission, une multitude d'avantages !

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

En contrepartie, vous aurez l'occasion de :

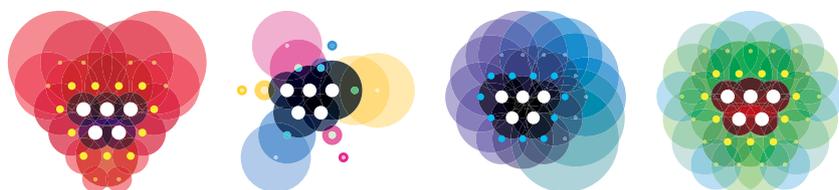
- vous faire connaître en rédigeant et en publiant des billets sur le blog des ambassadeurs ;
- d'élargir votre réseau grâce à un espace privé sur le portail ;
- recevoir une newsletter qui vous informera des nouveautés en Wallonie et au sein du réseau ;
- être invité à des événements prestigieux ;
-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

Comment devenir ambassadeur de la marque ?

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

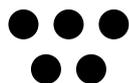
Vous souhaitez plus d'informations ?

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



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

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



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY

Export

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

Investment

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



Wallonia.be

Feel inspired

