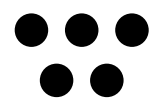


BELGIUM - WALLONIA

SIAL PARIS 2016

BEVERAGES
Hall 5C / G025



Wallonia.be

**EXPORT
INVESTMENT**



BELGIQUE-WALLONIE BELGIUM-WALLONIA

SIAL PARIS 2016

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

BOISSONS / BEVERAGES - Hall 5C / G025

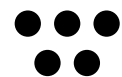
PRODUITS SURGELES / FROZEN FOODS - Hall 6 / C020-C024

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



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



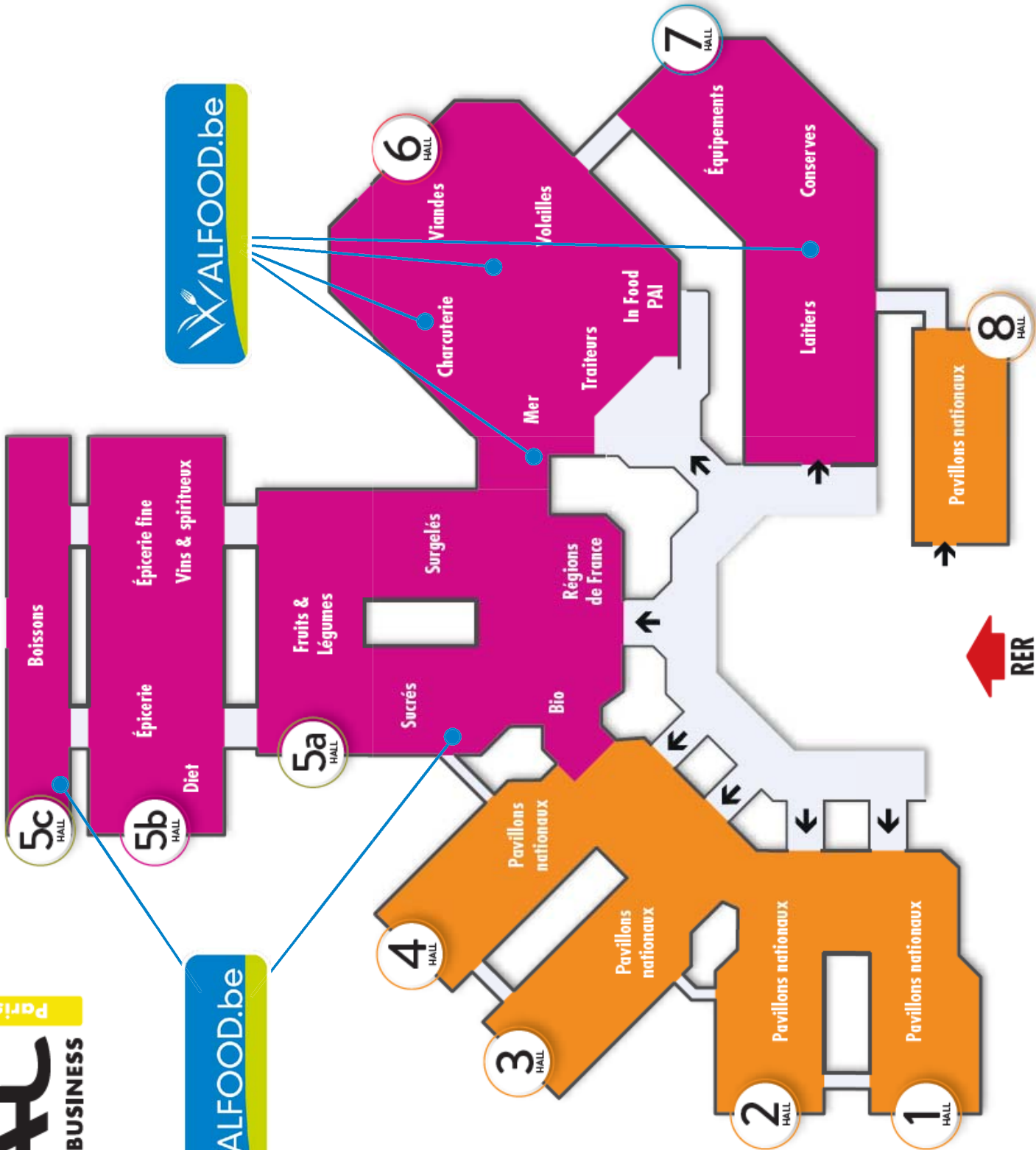
EXPOSANTS - EXHIBITORS

	Page
B-BLUE NUTRACEUTICALS	10-11
BRASSERIE {C}	12-13
BRASSERIE DE BERTINCHAMPS	14-15
BRASSERIE DE BRUNEHAUT	16-17
BRASSERIE DE L'ABBAYE D'AULNE - ETS LEVEAU	18-19
BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL-DIEU	20-21
BRASSERIE DU BOCQ	22-23
BRASSERIE LAUVAUX	24-25
DBB SPIRITS	26-27
LA BEOLE	28-29
NEOBULLES	30-31
SCS LENOIR	32-33
SYNACO	34-35
UNIVERS DRINK	36-37



PARKINGS

RER



■ Pavillons nationaux
■ Secteurs de produit

B-BLUE NUTRACEUTICALS

Rue des Minières, 44
B-4800 VERVIERS
BELGIUM
Website : www.b-blue.com

Be fit for life !

CONTACT

Olivier Malmendier, Administrateur Gérant
Tel : +32 495/22 40 88
E-mail : contact@b-blue.com



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Jeune société nutraceutique, innovante dans le domaine de la nutrition et de la santé.
Produit Lauréat du Réseau Entreprendre.

VALEUR AJOUTEE

1ère boisson biomarine (issue de la recherche en biotechnologie marine) ;
1ère boisson à base de spiruline fraîche, titrée en phycocyanine* ;
1ère boisson naturellement bleu ;
1ère boisson contenant des minéraux océaniques.

GAMME DE PRODUITS - SERVICES / MARQUES

B BLUE® est une boisson immuno-fortifiante qui :

- Active vos performances ;
- Renforce votre immunité ;
- Protège contre le vieillissement cellulaire et les dommages liés au stress oxydatif ;
- Aide à récupérer après un effort physique ou intellectuel.

B BLUE® est une boisson à destination des actifs, des sportifs et des seniors actifs.

CERTIFICATION

B-BLUE® est enregistré auprès du Ministère de la Santé Publique Fédérale Belge.
Numéro de notification : NUT - PL 2300/1

B-BLUE NUTRACEUTICALS



COMPANY BACKGROUND

A young nutraceutical company that innovates in the field of nutrition and health. Winning product of Réseau Entreprendre.

ADDED VALUE

1st biomarine drink (result of marine biotechnology research);
1st drink made with fresh spirulina, titrated in phycocyanine*;
1st naturally blue drink;
1st drink containing ocean minerals.

PRODUCT RANGE / BRANDS

B BLUE® is an immuno-fortifying drink which :

- Activates performance;
- Reinforces immunity;
- Protects against cell ageing and damage related to oxidative stress;
- Helps recovery after physical or intellectual effort.

B BLUE® is a drink designed for active people, athletes and active older people.

CERTIFICATION

B-BLUE® is registered with the Belgian Federal Ministry of Public Health.
Notification No.: NUT - PL 2300/1

BRASSERIE {C}

Impasse des Ursulines, 14/24

B- 4000 LIEGE

BELGIUM

Tel : +32 4/266 06 92

Website : www.brasseriec.com

www.lacurtius.com



CONTACTS

Maxime BRAGARD - Mobile : +32 499/43 28 03 – E-mail : maxime@brasseriec.com

Julien FOX - Mobile : +32 491/36 81 40 - E-mail : julien.fox@brasseriec.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créée en 2012, la microbrasserie s'est construite autour de la bière Curtius qui fut sa première création et est aujourd'hui bien implantée sur le marché domestique. Curtius est une bière blonde triple brassée à partir de 2 malts d'orge et 1 malt de froment. Son assemblage de 3 houblons lui confère un grand équilibre entre douceur et amertume tout en lui portant de subtiles saveurs agrumes. En 2014, elle installe ses quartiers au centre historique de Liège au sein d'un ancien Béguinage vieux de plus de 4 siècles. La Brasserie {C} se veut être un développeur de recettes et de concepts brassicoles, avec également 2 autres marques : Torpah, concept de découverte du houblon autour de 3 bières single hop – Torpah 30, 60 et 90 – développant chacune une puissance en amertume différente, et Black {C}, stout brassé dans la tradition des bières à forte teneur en malts torréfiés et développant des arômes café et chocolat portés par une puissante amertume.

VALEUR AJOUTEE

La BRASSERIE {C} offre une synthèse encore inédite dans le mariage entre la tradition et l'innovation propre à la jeunesse de ses fondateurs. La qualité des ingrédients et leur traçabilité sont une priorité, notamment en ce qui concerne l'orge et l'eau du plateau de Hesbaye.

La Curtius est une bière autant d'apéritif que pour les gastronomes et gourmets, une bière « premium » prisée des grands chefs de cuisine en accords Mets / Bière.

GAMME DE PRODUITS / MARQUES / MARCHES

- « Curtius »
- « Torpah »
- « Black {C} »

Marché Export : Luxembourg, France, Pays Bas, Italie en prospection sur d'autres marchés EU et à la grande exportation.

PRINCIPALES REFERENCES

Lauréats 2012 de « Starter »

Managers Liégeois de l'Année 2012

Lauréats Mérite de la Marianne de Crystal 2013

Lauréat d'une mention d'honneur au Brussels Beer Challenge en 2013 – **Curtius**

Médaille d'or au Mondial de la bière 2014 (édition européenne) – **Curtius**

Médaille d'or au Mondial de la bière 2016 (édition nord-américaine) – **Torpah 30**

CERTIFICATION

Afsca

BRASSERIE {C}

COMPANY BACKGROUND

Created in 2012, the micro brewery was built around Curtius beer, which was its first creation, and is now well established on the domestic market. Curtius is a blonde beer triple brewed from 2 barley malts and 1 wheat malt. Its blend of 3 hops offers it great balance between sweetness and bitterness, whilst also offering discreet citrus flavours. In 2014, it set up its head office in the historic centre of Liege, in an old Béguinage which is more than four centuries old. Brasserie {C} aims to be a developer of recipes and brewing concepts, with also 2 others brands: Torpah, a concept for discovering hops based on three single hop beers – Torpah 30, 60 and 90 – each of which offers a different strength of bitterness, and Black {C}, a stout brewed in the tradition of beers with a high roasted malt content and aromas of coffee and chocolate and powerful bitterness.

ADDED VALUE

BRASSERIE {C} offers an original combination of tradition and innovation which is specific to the youth of its founders. The quality and traceability of the ingredients are a priority, in particular of the barley and water coming from the Hesbaye plateau.

Curtius is a beer that can be drunk as an aperitif or enjoyed by connoisseurs and gourmets, a premium beer popular with the great chefs for matching with food.

PRODUCT RANGE / BRANDS / MARKETS

- "Curtius"
- "Torpah"
- "Black {C}"

Export market: Luxembourg, France, Netherlands and Italy, currently looking at other EU and more distant markets

MAIN REFERENCES

2012 "Starter" winners

Liege Managers of the Year 2012

Winners of Mérite de la Marianne de Crystal 2013

Winner of an Honourable Mention at the Brussels Beer Challenge in 2013 – **Curtius**

Gold Medal at the Mondial de la Bière 2014 (european edition) – **Curtius**

Gold Medal at the Mondial de la Bière 2016 (north-american edition) – **Torpah 30**

CERTIFICATION

Afsca

BRASSERIE DE BERTINCHAMPS

Rue de Bertinchamps, 4
B - 5030 GEMBOUX
BELGIUM
Tel : +32 81 87 85 28
Fax : +32 81 39 01 88
E-mail : info@bertinchamps.be
Website : www.bertinchamps.be



CONTACT

Jean-Philippe HUMBLET, Export Manager
Mobile : +32 497/45 28 70
E-mail : jp@bertinchamps.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La BRASSERIE DE BERTINCHAMPS a été créée en 2013 par la famille Humblet et se situe au sein d'une vieille ferme en carré datant de 1343. La capacité annuelle de nos installations ultramodernes est de 10.000 hectolitres. Benoît Humblet est maître-brasseur depuis 40 ans.

VALEUR AJOUTEE

Nos bières sont des bières de ferme à l'ancienne, pur malts et houblons (pas d'épices, ni d'additifs). L'eau provient d'un forage à 66 m sous terre et nos malts sont belges. Nous sommes la seule brasserie belge à utiliser des bouteilles en verre de 50 cl, servies dans des verres de 25 cl, ce qui en fait une bière à partager...

GAMME DE PRODUITS

Nous produisons toute l'année 3 bières « Bertinchamps » : la Blonde 6,2%, la Brune 7% et la Triple 8%.

Une quatrième bière, Bertinchamps Hiver 8% complète la gamme en fin d'année.

Nos bouteilles en verre de 50 cl. sont one-way et placées dans des caisses en carton de 20 bouteilles.

En 2016 nous avons ajouté une bière fruitée : B+ Pamplemousse 5% (bouteilles de 33 cl / carton de 24 x 33 cl)

Notre coffret cadeau se compose de 4 bouteilles 50 cl et 2 verres.

Nous avons également des fûts inox et one-way (Dolium) de 20l et 30l.

Nous pouvons également produire à façon à partir de 60 hl.

PRINCIPALES REFERENCES

Nos bières sont utilisées et servies dans plusieurs restaurants belges étoilés. La Triple a reçu 3 étoiles à l'ITQI Award 2014 et la Brune une médaille d'or au Dublin Craft Beer Cup 2015.

BRASSERIE DE BERTINCHAMPS



COMPANY BACKGROUND

The “BRASSERIE DE BERTINCHAMPS” was founded in 2013 by family Humblet and is located in an old square farm dating back to 1343. The annual capacity of our ultramodern installations is 10.000 hectolitres. Benoît Humblet has been master brewer for 40 years.

ADDED VALUE

Our beers are traditional farmhouse beers, made from pure malt and hops (no spices or additives). The water comes from a borehole 66 m under the farm and we use Belgian malts. We are the only Belgian brewery to use 50 cl glass bottles and our beer is served in 25 cl glasses, which makes it a beer to share.

PRODUCT RANGE

We brew three Bertinchamps beers: Blonde 6,2%, Brune 7% and Triple 8%.

A 4th beer, “Bertinchamps Winter - 8%” is brewed during the winter season.

We use 50 cl one-way glass bottles which are placed in cardboard boxes containing 20 bottles. In the summer we brew a fruit beer with grapefruit : B+ Pamplemousse 5% (bottles of 33 cl - box 24 x 33 cl).

Our gift pack is made of four 50 cl bottles and 2 glasses.

We also have 20 l and 30 l stainless steel kegs and one-way barrels (Dolium).

We can also produce customised beers for a minimum 60 hl.

MAIN REFERENCES

Our beers are used and served in several Michelin-starred restaurants in Belgium. Our Triple was awarded three stars at 2014 ITQI Awards and our Brune won the Gold Medal at Dublin Craft Beer Cup 2015.

BRASSERIE DE BRUNEHAUT

Rue des Panneries, 17
B-7623 RONGY
BELGIUM
Tel : +32 69/34 64 11
Fax : +32 69/34 64 12
E-mail : info@brunehaut.com
Website : www.brunehaut.com



CONTACT

Marc-Antoine DE MEES, General Manager



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Brasserie artisanale fondée en 1890 près de la ville de Tournai.

VALEUR AJOUTEE

Nous produisons une des rares « Bières d'Abbaye » officielles en Belgique (Abbaye de St Martin) et une gamme de bières biologiques et sans gluten (Brunehaut).

Toutes nos bières sont de hautes fermentations et refermentées en bouteilles, suivant la tradition ancestrale.

GAMME DE PRODUITS / MARQUES

Abbaye de St Martin : blonde (7%), brune (8%), cuvée de Noël (8,5%), triple (9%)

Brunehaut Biologique et sans gluten : blanche (5%), blonde (6,5%), ambrée (6,5%) et triple (8%)

PRINCIPALES REFERENCES

Meilleure bière d'Abbaye du Monde - 2009

Médaille d'argent - World Beer Cup - 2008

Médaille d'argent - World Beer Championship - 2007

Médaille de bronze - European Beer Star 2013

Médaille d'or - World Gluten Free Beer Award - 2013

CERTIFICATION

CERTIFICATION BIO - CERTISYS 2014

BRASSERIE DE BRUNEHAUT



COMPANY BACKGROUND

Traditional brasserie founded in 1890 near the town of Tournai.

ADDED VALUE

We produce one of the few official Abbey Beers in Belgium (Abbaye de St Martin) and a range of organic and gluten-free beers (Brunehaut).

All our beers are high fermentation beers refermented in bottles, in accordance with the ancient tradition.

PRODUCT RANGE / BRANDS

Abbaye de St Martin: blonde (7%), brune (8%), Christmas blend (8.5%), triple (9%)

Organic, gluten-free Brunehaut: blanche (5%), blonde (6.5%), ambrée (6.5%) and triple (8%)

MAIN REFERENCES

Best Abbey Beer in the World - 2009

Silver medal - World Beer Cup - 2008

Silver medal - World Beer Championship - 2007

Bronze medal - European Beer Star 2013

Gold medal - World Gluten-Free Beer Award - 2013

CERTIFICATION

Organic certification - Certisys 2014

BRASSERIE DE L'ABBAYE D'AULNE - ETS LEVEAU

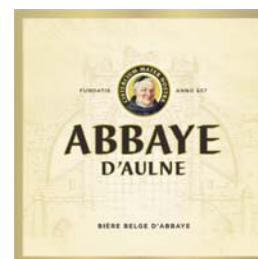
Rue Vandervelde, 273
B-6534 GOZEE
BELGIUM
Tel : +32 71/56 20 73
Fax : +32 71/56 20 74
E-mail : contact@brasserieada.be
Website : www.brasserieada.be



ABBAYE D'AULNE

CONTACTS

Frédéric COLINET, CEO
Louis Serantoni, Export Manager
E-mail : louis.serantoni@brasserieada.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

La BRASSERIE DE L'ABBAYE D'AULNE a été créée en 1998 dans les anciennes écuries de L'ABBAYE D'AULNE, datant du 18ème siècle, avec pour objectif de relancer la production des fameuses bières de l'Abbaye d'Aulne (ADA), disparues depuis plus d'un siècle. Le premier brassin de la nouvelle ADA a vu le jour en 2000, avec une bière blonde d'Abbaye. En 2003, notre brasserie a reçu le label « Bière d'Abbaye Reconnue ».

GAMME DE PRODUITS

Nos différentes bières sont : l'ADA Blonde des Pères sur lie 6°, l'ADA Super Noël 9° brassées spécialement pour les fêtes de fin d'année, l'ADA Brune des Pères sur lie 6°, l'ADA Premier Cru 9°, l'ADA Cuvée Royale 9°, la Blanche de Charleroi 5°, la Chérie 5° (aromatisée aux cerises).

PRINCIPALES REFERENCES / MARCHES

Toutes nos bières sont distribuées dans de nombreuses grandes surfaces, négociants et établissements horeca du pays. Notre brasserie exporte également à l'étranger: en France, au Danemark, U.S.A, Italie, Brésil, Ukraine et Chine.

La richesse de notre gamme ainsi que les différents Awards reçus ces 20 dernières années donnent à nos bières un caractère incontournable.

CERTIFICATION

Nos bières satisfont qualitativement au modèle belge d'autocontrôle et sont suivies régulièrement par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA).

BRASSERIE DE L'ABBAYE D'AULNE - ETS LEVEAU



COMPANY BACKGROUND

The BRASSERIE DE L'ABBAYE D'AULNE was set up in 1998 in the former stables of the AULNE ABBEY, which dates back to the 18th century, with the aim of relaunching production of the famous Aulne Abbey beers (ADA), after a break of more than a century. The first brew of the new ADA saw the light of day in 2000, with a light Abbey ale. In 2003, our brewery was awarded the "Certified Abbey Beer" label.

PRODUCT RANGE

Our different beers are: The ADA Blonde des Pères sur lie 6°, ADA Super Noël 9° specially brewed for the holiday season, the ADA Brune des Pères sur lie 6°, the ADA Premier Cru 9°, the ADA Cuvée Royale 9°, the Blanche de Charleroi 5°, La Chérie 5° (cherry flavoured).

MAIN REFERENCES / MARKETS

All our beers are distributed by a large number of supermarkets, wholesalers and catering establishments throughout the country. Our brewery also exports abroad: to France, Denmark, USA, Italy, Brazil, Ukraine and China.

Our extensive range and the various awards received over the past 20 years make our beers a sure hit with customers.

CERTIFICATION

Our beers comply with the quality standards of the Belgian self-control model and are regularly monitored by the Federal Agency for the Safety of the Food Chain.

BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL DIEU

Val-Dieu 225

B - 4880 AUBEL

BELGIUM

Tel : +32 87/68 75 87

Fax : +32 87/68 79 58

E-mail: info@val-dieu.com

Website : www.val-dieu.com



CONTACTS

Alain Pinckaers : Direction générale et logistique

Marin Bosquin : Direction générale, commerciale et administrative

Virginie Harzé : Production, contrôle qualité

HISTORIQUE

L'abbaye fut construite, en 1216, par des moines de l'ordre de Cîteaux. Les moines brassèrent de 1216 à la Révolution Française. Fort heureusement, depuis 1997, les bâtiments de la ferme de l'abbaye sont à nouveau bercés par le ronronnement de la brasserie.

La brasserie Val-Dieu brasse à nouveau de vraies bières d'abbaye sur le site de Val-Dieu.

VALEUR AJOUTEE

Bières d'abbaye de haute fermentation, les bières Val-Dieu sont les seules bières d'abbaye toujours brassées et embouteillées dans une abbaye.

GAMME DE PRODUITS / MARCHES

- Bières d'abbaye (Val-Dieu) :

Val-Dieu Blonde 6 %

Val-Dieu Brune 8 %

Val-Dieu Triple 9 %

Val-Dieu Grand Cru 10.5 %

Val-Dieu Noël 7 %

- Bières spéciales :

Rader Ambrée 10.5 %

- Bières à façon

70% vente autour de l'abbaye (50km) – 30% export

CERTIFICATION

Bière Belge d'abbaye reconnue

BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL DIEU



COMPANY BACKGROUND

The abbey was built in 1216 by monks of the Cistercian order. The monks brewed their beer from 1216 to the French Revolution. After several twists and turns, since 1997, the farm buildings of the abbey are again lulled by the hum of the brewery.

The BRASSERIE VAL-DIEU is once again brewing real abbey beers on the Val-Dieu site.

ADDED VALUE

The BRASSERIE DE L'ABBAYE DU VAL-DIEU is an independent producer of Belgian high-fermentation specialty beers.

Val-Dieu beers are the only abbey beers still brewed and bottled in an abbey.

PRODUCT RANGE /MARKETS

- Abbey beers (Val-Dieu) :

Val-Dieu Blonde 6%

Val-Dieu Brune 8%

Val-Dieu Triple 9%

Val-Dieu Grand Cru 10.5%

Val-Dieu Christmas 7%

- Specialty beer :

Rader Ambrée 10.5%

- Customised beers

70% of sales around the Abbey (50 km) - 30% export

CERTIFICATION

Recognised Belgian abbey beer

BRASSERIE DU BOCQ

Rue de la Brasserie, 4
B-5530 PURNODE
BELGIUM
Tel : +32 82/61 07 80
Fax : +32 82/61 17 80
E-mail: brasserie@bocq.be
Website : www.bocq.be



CONTACT

Olivier DEGEHET, Sales Manager
E-mail: commercial@bocq.be



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Il s'agit d'une brasserie indépendante. Située au sud de la Belgique, au cœur de la merveilleuse région touristique du Condroz, cette entreprise dynamique est restée fidèle aux procédés traditionnels de fabrication des bières de haute fermentation avec refermentation en bouteille. Soyez certains que cette histoire durera de nombreuses années et que les bières de la BRASSERIE DU BOCQ animeront pour toujours ce charmant petit village de Purnode.

VALEUR AJOUTÉE

Les bières de la BRASSERIE DU BOCQ sont fabriquées exclusivement à partir de produits de première qualité. C'est le cas du malt (qui détermine la couleur de la bière), du houblon (qui apporte amertume et arôme), de la levure (qui transforme les sucres en alcool et acide carbonique) et de l'eau dont la pureté est primordiale et qui est puisée dans la nappe phréatique qui s'étend sous la brasserie.

Le savoir-faire de la brasserie s'exerce principalement dans la fabrication de bières spéciales de fermentation haute avec seconde fermentation en bouteille. Cette technique sauvegarde les propriétés des ingrédients et garantit le caractère naturel des bières produites sans additif chimique ni conservateur.

GAMME DE PRODUITS

Les marques de la brasserie sont : Blanche de Namur, Gauloise, Redbocq, Applebocq, Triple Moine et Saison 1858.

RÉCOMPENSES

- Blanche de Namur : Meilleure bière blanche au monde (World beer awards 2009)
Médaille d'or à l'International beer challenge de Londres, 2013 et 2014
Meilleure bière blanche d'Europe dans la catégorie « Belgian Style » en 2012
- Gauloise ambrée: médaille d'argent (World beer cup 2012)
- Gauloise ambrée: médaille d'or (belgian style ale - European beer star 2009)
- Gauloise brune : médaille de bronze (belgian style dubbel - European beer star 2009)
- Saison 1858 : médaille d'or (De garde / Saison - World beer awards 2013)

CERTIFICATION

HACCP and ISO 22000

BRASSERIE DU BOCQ

COMPANY BACKGROUND

The brewery is an independent brewery.

Located in the heart of the Condroz, in the South of Belgium, a wonderful tourist region, this dynamic company still uses the traditional manufacturing process of top-fermentation beers with secondary fermentation in the bottle.

Be sure this story will last for many years and that the beers of the BRASSERIE DU BOCQ will animate for ever and ever this charming little village of Purnode.

ADDED VALUE

Brewery du BOCQ beers are made using only premium quality ingredients. This applies to the malt (which determines the colour of the beer), hops (which provides bitterness and aroma), yeast (which transforms the sugars into alcohol and carbonic acid) and the water, that must be pure and which is drawn from the ground water extending under the brewery.

The brewery's expertise mainly lies in the production of top-fermentation specialty beers with refermentation in the bottle. This method safeguards the properties of the ingredients and guarantees the natural character of the beers, which are produced without chemical additives or preservatives.

PRODUCT RANGE

The Brewery brands are: Blanche de Namur, Gaudioise, Redbocq, Applebocq, Triple Moine and Saison 1858.

AWARDS

- Blanche de Namur: World best wheat beer (world beer awards 2009)
Gold Medal International beer challenge London 2013 and 2014
"Europe's Best Belgian Style Witbier " in 2012
- Gaudioise ambrée: silver (world beer cup 2012)
- Gaudioise ambrée: gold (belgian style ale - european beer star 2009)
- Gaudioise brune: bronze (belgian style dubbel - european beer star 2009)
- Saison 1858 : gold (De garde / Saison - World beer awards 2013)

CERTIFICATION

HACCP and ISO 22000

BRASSERIE LAUVAUX

Faubourg Saint Germain, 3
B-5660 Couvin
BELGIUM
Tel : +32 60/340 308
Fax : +32 60/340 318
E-mail : info@fagnes.be
Website : www.fagnes.com



CMYK

CONTACT

Frédéric Adant, Administrateur délégué
Mobile : +32 475/770 708
E-mail : adant.fr@fagnes.be

Frank Willième, Commercial export
Mobile : +32 490/428 115
E-mail : f.willieme@fagnes.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Situé à Mariembourg, dans le sud de la Belgique, la BRASSERIE LAUVAUX – RICHE voit le jour en 1903. Au fil du temps, la gamme de produits est développée notamment avec la bière spéciale 'Super des Fagnes' et l'activité grandit. La Brasserie des Fagnes et le Comptoir des Fagnes seront créés respectivement en 1998 et en 2004.

VALEUR AJOUTEE

C'est la première brasserie artisanale adaptée et organisée autour du tourisme familial et de groupe montrant le processus de fabrication de la bière. Prochainement, le projet d'agrandissement proposant 2 salles de séminaires et un espace pour enfants à la Brasserie des Fagnes sera lancé. Ce type d'infrastructure est unique dans la région et les travaux devraient être finalisés pour l'été 2017.

GAMME DE PRODUITS

La brasserie des Fagnes a permis de développer la 'Super des Fagnes' qui deviendra 'Fagnes' prochainement.

La brasserie propose des bières spéciales blondes et brunes, la « Fagnes » Griottes, sans compter des offres spéciales tout au long de l'année et notamment pour les fêtes de fin d'année avec la 'Super des Fagnes Christmas'.

REFERENCES

Nous commercialisons nos produits un peu partout dans le monde et notamment en Belgique, en France, en Italie, aux Pays Bas mais aussi en Chine.

BRASSERIE LAUVAUX



COMPANY BACKGROUND

Based in Mariembourg, in southern Belgium, the BRASSERIE LAUVAUX – RICHE opened in 1903. Over time, our product range has developed, in particular the speciality 'Super des Fagnes' beer, and the business has grown. The Brasserie des Fagnes and the Comptoir des Fagnes were created in 1998 and 2004 respectively.

ADDED VALUE

This is the first craft brewery to demonstrate the beer-making process which is adapted to and organised around family and group tourism. An expansion project will shortly offer 2 seminar rooms and an area for children at the Brasserie des Fagnes. This type of infrastructure is unique in the region and the work is scheduled to finish by summer 2017.

PRODUCT RANGE

The Brasserie des Fagnes has developed the 'Super des Fagnes' which will shortly become 'Fagnes'. The brewery offers speciality blond and brown beers, the "Fagnes" Griottes, not to mention its special offers throughout the year and particularly at Christmas and New Year with the 'Super des Fagnes Christmas'.

REFERENCES

We market our products all over the world, but particularly in Belgium, France, Italy, the Netherlands and also in China.

DBB SPIRITS

Avenue du Progrès, 28

B-4432 ALLEUR

BELGIUM

BELGIUM

Tel : +32 42/39 18 40

Fax : +32 42/39 17 40

E-mail: dbb@zizicoincoin.com

Website : www.dbb-spirits.com



CONTACT

Louise GOURNON, export manager

E-mail: louise.gournon@zizicoincoin.com

**WILD
LEMON**
— The Cocktail Artisan —

**ZIZI
COIN COIN**

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Créée en 1993, DBB SPIRITS est une société spécialisée dans trois types de produits : Tout d'abord dans la fabrication de boissons alcoolisées à base de jus de fruits frais. Son expérience de la production artisanale des jus de fruits pressés à la main confère à ses produits une qualité et des goûts uniques. DBB SPIRITS a également développé une gamme de liqueurs modernes et de cocktails « Bag in Box ». DBB SPIRITS est aujourd'hui leader des cocktails ready-to-serve en Belgique et au Luxembourg.

VALEUR AJOUTÉE

DBB SPIRITS est reconnue pour le caractère novateur et unique de ses produits. Elle est la seule au monde à fabriquer des boissons alcoolisées à base de jus de fruits frais non thermisés.

Grâce à ce savoir-faire, DBB SPIRITS a créé un outil unique qui lui permet de produire des produits de qualité artisanale en gros volume. Ce sont des apéritifs hauts de gamme de haute qualité. DBB SPIRITS est capable de fournir sa clientèle partout dans le monde à partir de sa plateforme logistique de Liège (Belgique) ou de Lille (France) et de lui proposer des créations à l'infini.

GAMME DE PRODUITS / MARQUES

ZIZI COIN COIN :

Original (citron) et passion : 12,5 % vol.

Mojito et Caïpirinha : 15% vol.

WILD LEMON:

Original (citron) et Passion: 12,5 % vol.

Mojito: 15 % vol.

GAMME LIQUEURS :

COUILLES DE SINGE : 12,5% vol.

ICE&BERG menthe poivrée givrée goût Mentos : 18% vol.

BAG IN BOX:

BRAZZI (cocktails) – Bag in Box (BIB) : 1,5L - 2L - 3L - 5L - 10L.

DBB SPIRITS

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Grande distribution : Carrefour, Colruyt, Delhaize, Cora, Match, Mestdagh, Intermarché, Spar, Auchan, Super U ; Alberthein
CHR- HORECA : Grossistes et cavistes

CERTIFICATIONS

DBB SPIRITS est certifiée BRC (HACCP-ISO) mention A.

COMPANY BACKGROUND

DBB SPIRITS is an independent company set up in 1993, specialized in alcoholic beverages made with fresh fruit juices. Its experience in the small-scale production of hand-pressed fruit juice ensures premium quality products with unique flavors. DBB SPIRITS has developed a diverse range of modern liqueurs and a Bag in Bow cocktail line. DBB SPIRITS is today leader of the cocktails ready-to-serve in Belgium and in Luxemburg.

ADDED VALUE

DBB SPIRITS is famous for the innovative and unique character of its products. It is the only company in the world which produces alcoholic beverages made with fresh, unpasteurized fruit juices. Based on its know-how, DBB SPIRITS has created a unique production facility that enables it to produce high quality handmade products in large volumes. These cocktails are high quality products. DBB SPIRITS is able to deliver to its customers worldwide from its logistics platform in Liège (Belgium) and its sister company in Lille (France) and to create an endless range of creations.

PRODUCT RANGE / BRANDS

ZIZI COIN COIN aperitif range:

Original (lemon) and Passion fruit: 12.5% vol.
Mojito and Caïpirinha: 15% vol.

WILD LEMON aperitif range:

Original (lemon) and Passion fruit: 12.5% vol.
Mojito: 15% vol.

LIQUEUR RANGE:

MONKEY BALLS (COUILLES DE SINGE): 12.5% vol.
ICE&BERG peppery iced mint with a menthol taste: 18% vol.

BAG IN BOX:

BRAZZI (cocktails) - Bag in Box (BIB): 1,5L - 2L - 3L - 5L - 10L.

MAIN REFERENCES

OFF TRADE: Large retail chains: Carrefour, Colruyt, Delhaize, Cora, Match, Mestdagh, Intermarché, Spar, Auchan, Super U, Alberthein
ON TRADE: hotel and catering industry, Wholesalers and wine merchants

CERTIFICATION

DBB SPIRITS is BRC (HACCP-ISO) certified Notification A.

LA BEOLE

Halconreux, 4 y
B-6671 GOUVY
BELGIUM
Tel : +32 80/78 53 50
E-mail : info@labeole.be
Website : www.labeole.be



CONTACT

Bruno Bertrand, Gérant
Mobile : +32 498/30 83 87
E-mail : info@labeole.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

L'entreprise est une start-up qui, grâce à M. Bruno Bertrand passionné de bien-être et d'équilibre, a développé une nouvelle bière blonde bio « LA BEOLE », une bière légère extrêmement digeste.

VALEUR AJOUTEE

« LA BEOLE » est une bière de production artisanale et régionale, brassée avec de l'eau de source à la brasserie « Les 3 Fourquets » à Bovigny, en plein cœur de l'Ardenne belge. Elle n'est ni filtrée, ni pasteurisée afin de préserver son arôme unique et original ce qui en fait un produit bio haut de gamme de qualité.

GAMME DE PRODUITS

« LA BEOLE » est une bière blonde refermentée en bouteille qui contient 8% d'alcool. Féminine par ses senteurs, cette bière plaira aux hommes pour son tempérament et aux femmes pour ses tonalités champêtres et son goût raffiné.

PRINCIPALES REFERENCES

BioPlanet, Cactus.

CERTIFICATION

BE - BIO - 01 Certicys

LA BÉOLE



COMPANY BACKGROUND

The company is a start-up which, thanks to Bruno Bertrand, passionate of wellness and balance, has developed a new organic beer "LA BÉOLE" which is a light and highly digestible blond beer.

ADDED VALUE

"LA BÉOLE" is a regional craft beer brewed with spring water at the brewery "Les 3 Fourquets" in Bovigny in the heart of the Ardennes. It is neither filtered nor pasteurized to preserve its unique and original flavor making it a premium organic product.

PRODUCT RANGE

"LA BÉOLE" is a blond beer which is refermented in the bottle and contains 8% alcohol. Characterized by its feminine fragrances, "LA BÉOLE" will charm the male consumers by its temperament while women will like it for its rustic tones and refined taste.

MAIN REFERENCES

BioPlanet, Cactus.

CERTIFICATION

BE - BIO - 01 Certicys

NEOBULLES

Terminal Passager B36
Rue de l'Aéroport, 36
B-4460 GRÂCE-HOLLOGNE
BELGIUM
Tel : +32 4/235 81 40
Fax : +32 4/235 81 49
E-mail : info@neobulles.be
Website : www.neobulles.be



CONTACT

Thomas BAURENS, Sales Support & Export Manager
Mobile : +32 492/91 91 39
E-mail : thomas.baurens@neobulles.be

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

L'entreprise NEOBULLES a été créée en 2014 par Philippe Stassen. Toutefois, les marques sont bien connues sur le marché belge, car elles étaient auparavant la propriété de la société Stassen s.a. créée en 1895.

VALEUR AJOUTEE

La qualité des matières premières pour Kidibul : produits 100% naturels, sans colorant, sans conservateur, sans sucre ajouté.

Pour la gamme de vins sans alcool Vintense, c'est la technique unique de désalcoolisation à basse température qui rend ces produits exceptionnels.

GAMME DE PRODUITS

Les deux marques principales sont Kidibul et Vintense.

Kidibul est un jus de pomme pétillant mis en bouteille champenoise de 75cl. Toute la gamme est 100% naturelle. Kidibul est disponible en différents packagings (bouteilles 20cl, 75cl et canettes) et en 3 goûts différents.

Vintense est une gamme de vins sans alcool disponible en mousseux ou tranquille. Une technologie et un savoir-faire unique nous permettent d'extraire 100% de l'alcool tout en conservant 80% des arômes.

PRINCIPALES REFERENCES

Toute la grande distribution en Belgique (Colruyt, Delhaize, Carrefour...) ainsi que certains gros acteurs à l'exportation (Fozzy Group, MADD...)

CERTIFICATION

Nos produits Vintense et Kidibul sont certifiés BRC et Halal. Deux références Kidibul sont également certifiées BIO.

NEOBULLES



COMPANY BACKGROUND

NEOBULLES was created in 2014 by Philippe Stassen. However, the brands are well known on the Belgian market, since they were previously owned by Stassen s.a., established in 1895.

ADDED VALUE

Kidibul uses top-quality raw materials: 100% natural products, with no artificial colours or preservatives and no added sugar.

It is the unique, low-temperature dealcoholisation which makes the range of alcohol-free wines Vintense such exceptional products.

PRODUCT RANGE

The two main brands are Kidibul and Vintense.

Kidibul is a sparkling apple juice in a 75cl champagne bottle. The entire range is 100% natural. Kidibul is available in a range of containers (20cl and 75cl bottles or cans) and 3 different flavours.

Vintense is a range of sparkling and still, alcohol-free wines. Thanks to our unique technology and know-how, we are able to extract 100% of the alcohol, while preserving 80% of the aromas.

MAIN REFERENCES

All major supermarkets in Belgium (Colruyt, Delhaize, Carrefour etc.), as well as some major export companies (Fozzy Group, MADD etc.).

CERTIFICATION

Our Vintense and Kidibul products are BRC and Halal certified. Two Kidibul products are also BIO certified.

SCS LENOIR

Rue de Régence, 31
B -6000 CHARLEROI
BELGIUM
Mobile : +32 495/20 75 99
Website : www.nuttsoriginal.com

CONTACT

Pascal Lenoir, Administrateur-Gérant
Mobile : +32 495/20 75 99
E-mail : nuttsoriginal@gmail.com



HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Nutts Original[®] est né d'une recette familiale dont je me suis inspiré. Remise au goût du jour il y a quatre ans, ce produit commence à voir un engouement certain auprès de la clientèle belge. En effet, nos produits sont distribués chez Carrefour Market, Carrefour Planet, et Carrefour Metsdagh. La prochaine étape sera, nous l'espérons, la France et le Luxembourg.

VALEUR AJOUTÉE

Produit unique dans son genre, à 35°. Il peut être dégusté de diverses manières, à savoir en apéritif, en cocktails, en digestif et peut être aussi utilisé en cuisine. A l'heure actuelle, nous avons une capacité de production de 4000 bouteilles par heure, ainsi qu'une bonne logistique de transport.

GAMME DE PRODUITS / MARQUES

Pour l'instant, le produit principal est le Nutts Original[®], liqueur de noisettes à 35°. A l'avenir, nous élargirons notre gamme de produits :

- Mr Gin Nutts ;
- Vodka Nutts.

PRINCIPALES RÉFÉRENCES

Carrefour Mestdagh, Carrefour Planet, Carrefour Market ainsi que le secteur Horeca. (Bars, restaurants, discothèques).

SCS LENOIR



COMPANY BACKGROUND

Nutts Original[®] is inspired by a family recipe. Updated four years ago, this product is becoming very popular among Belgian consumers. Indeed, our products are distributed by Carrefour Market, Carrefour Planet and Carrefour Mestdagh. We hope that the next step will be France and Luxembourg.

ADDED VALUE

Unique product of its kind, at 35°. It can be enjoyed in a variety of ways, including with an aperitif, cocktails, after-dinner drinks, or in cooking. We currently have a production capacity of 4,000 bottles per hour, as well as good transport logistics.

PRODUCT RANGE/BRANDS

For the moment, the main product is Nutts Original[®], a 35° hazelnut liqueur. In the future, we will extend our product range:

- Mr Gin Nutts;
- Vodka Nutts.

MAIN REFERENCES

Carrefour Mestdagh, Carrefour Planet, Carrefour Market as well as the hospitality sector (bars, restaurants, nightclubs).

Rue Simonon, 8
B-4000 LIEGE
BELGIUM
Tel : +32 4/252 70 41
Fax : +32 4/252 71 48
E-mail : info@synaco.com
Website : www.synaco.com



CONTACT

Pascale Azzam
E-mail : pascale.azzam@synaco.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

SYNACO est spécialisée depuis 25 ans dans la commercialisation d'ingrédients aromatiques et fonctionnels pour l'industrie alimentaire et les compléments alimentaires. Aujourd'hui, SYNACO produit des arômes, des « Taste Solutions » spécifiques.

SYNACO commercialise également l'ATA Mg[®], Acetyltaurinate de magnésium, un vecteur de magnésium innovant à l'action physiologique démontrée. L'ATA Mg[®], est produit par sa société-sœur SYNAPHARM INDUSTRIAL SYNTHESIS, active dans le développement de procédés de synthèse chimique.

VALEUR AJOUTÉE

Notre technologie et notre expertise en termes d'application nous permettent de proposer des solutions personnalisées pour le développement des produits de nos clients et leur permettre d'en augmenter la qualité et les avantages compétitifs.

GAMME DE PRODUITS / SERVICES / MARCHES

La gamme d'arômes de SYNACO inclut un large choix d'arômes naturels.

Notre gamme de Taste Solutions comporte des exhausteurs naturels du goût sucré ; des substituts naturels de sel, des masqueurs naturels des arrière-goûts amers, chimiques ou métalliques ; des masqueurs d'acidité, ... Nos Taste Solutions ont donc des applications dans les produits alimentaires et aliments santé ainsi que dans les compléments alimentaires.

L'ATA Mg[®] associe les propriétés bien connues du magnésium et de la taurine à des propriétés innovantes : l'ATA Mg[®] est un neurotransmetteur inhibiteur de l'acide kaïnique (ce dernier étant impliqué dans les céphalées et la migraine) et un protecteur vasculaire. L'ATA Mg[®] a une action démontrée dans le cadre du syndrome prémenstruel et également dans les troubles de déficit de l'attention avec ou sans hyperactivité (TDAH).

PRINCIPALES REFERENCES

La technologie et les services de SYNACO sont reconnus par ses clients belges et internationaux.

COMPANY BACKGROUND

SYNACO has been specialised for more than 25 years in marketing aromatic and functional ingredients for food and nutraceuticals.

Today, SYNACO produces natural Flavours and specific Taste Solutions.

SYNACO also markets ATA Mg[®], Magnesium Acetyltaurate, an innovative Magnesium Vector with proven physiological action. ATA Mg[®] is produced by its sister company SYNAPHARM INDUSTRIAL SYNTHESIS, involved in process development for chemical synthesis.

ADDED VALUE

SYNACO's technology and expertise in application allow us to offer a valuable technical support for our customers' product developments and their quality and competitive advantages.

PRODUCT RANGE / SERVICES / BRANDS

SYNACO's quality flavours include a large choice of natural flavours.

The range of Taste Solutions includes natural sweet enhancers, natural salt and MSG replacers, natural blockers for bitter, metallic, sour or chemical tastes, acidity blockers,...

The Taste Solutions allow sugar and salt reduction, inclusion of nutritional supplements, minerals, herbals and probiotics, they mask acidity, bitterness and bad aftertastes,...

ATA Mg[®] combines the well-known magnesium and taurine properties to innovative properties: ATA Mg[®] is a neurotransmitter inhibitor of kainic acid (involved in headache and migraine) and a vascular protector. ATA Mg[®] has a demonstrated effect in premenstrual syndrom and in attention deficit hyperactivity disorder (ADHD).

MAIN REFERENCES

SYNACO's technology and service are acknowledged by its Belgian and international customers.

UNIVERS DRINK

Avenue Blonden, 13
B-4000 LIEGE
BELGIUM
Fax : +32 4/290 03 41
Website : www.universdrink.com

NIGHT ORIENT

Life
Addict

VENDÔME
MADemoiselle

Vendanges
mademoiselle

CONTACTS

Arnaud JACQUEMIN, CEO BELGIUM - Mobile : +32 497/41 28 58
E-mail : ajacquemin@nightorient.com
Rachid GACEM, CEO FRANCE - Mobile : +33 661 08 87 37
E-mail : rgacem@nightorient.com

HISTORIQUE DE L'ENTREPRISE

Entreprise active dans le secteur des boissons non alcoolisées afin de répondre aux demandes de toutes les personnes ne désirant pas boire d'alcool : femmes enceintes, enfants, conducteurs, personnes de confession musulmane, etc. La société a donc développé 4 gammes de produits pour satisfaire à tous types de demandes : la gamme "Night Orient", la gamme "Vendôme mademoiselle", la gamme "Vendanges mademoiselle" et la gamme "Life Addict". Vendôme mademoiselle EST davantage répandue dans le secteur HORECA que dans la grande distribution, contrairement à Night Orient. Vendanges mademoiselle est une boisson à base de raisins blancs ou rouges. Enfin, Life Addict est une boisson pétillante à base de jus de raisins rouges ou blancs qui est destinée aux adolescents entre 12 et 18 ans.

GAMMES DE PRODUITS

- **Night Orient**: Mousseux Classic (disponible en 75 cl et en 20 cl), Mousseux Rosé + Chardonnay, Merlot et Rosé plat (vins disponibles en 75 cl et en 37.5 cl) + boissons pétillantes à base de raisins blancs ou à base de raisins rouges;
- **Vendôme mademoiselle**: Mousseux Classic (disponible en 75 cl et en 20 cl), Mousseux Rosé + Chardonnay, Merlot et Rosé plat (disponibles 75cl);
- **Vendanges mademoiselle**: Boissons pétillantes à base de raisins blancs ou à base de raisins rouges;
- **Life Addict**: Boissons légèrement pétillantes à base de raisins blancs ou à base de raisins rouges.

VALEUR AJOUTÉE

- Ces gammes complètes de boissons sont toutes les quatre garanties à 0,0% d'alcool offrant à chacun les avantages d'une boisson festive sans les inconvénients liés à l'alcool;
- Respect des codes des mousseux et des vins traditionnels (packaging, habillage,...);
- Night Orient Classic a été élu produit de l'année 2013 par les consommateurs belges et a reçu l'Award du Goût supérieur en 2014;
- Night Orient est certifié HALAL par la chambre de commerce de Bruxelles (BECI) et par le Jakim;
- Night Orient Classic a été sélectionné comme meilleure innovation au SIAL de PARIS en 2010;
- La gamme Vendôme mademoiselle a été sélectionnée comme meilleure innovation au SIAL de Paris en 2014.

UNIVERS DRINK

DISTRIBUTION

Nos boissons sont distribuées dans une vingtaine de pays dans le monde (France, Grèce, Pays-Bas, Belgique, Malaisie, Koweït, Emirats arabes Unis, Trinidad et Tobago, Surinam...). En France et en Belgique, Night Orient est présent dans la grande distribution : Carrefour, Cora, Auchan, Intermarché, Géant, Match, Leclercq, ...

COMPANY BACKGROUND

Business active in the non-alcoholic beverages sector to meet the needs of people who do not want to drink alcohol, including pregnant women, children, drivers and Muslims. The company has therefore developed four product ranges to satisfy all types of demand: the "Night Orient" range, the "Vendôme Mademoiselle" range, the "Vendanges Mademoiselle" range and the "Life Addict" range. "Vendôme Mademoiselle" will be more popular in the hotel and catering industry than in large-scale distribution, unlike Night Orient. Vendanges Mademoiselle is a drink made from red or white grapes. Lastly, Life Addict is a sparkling beverage, made from red or white grapes, aimed at 12 to 18 year olds.

PRODUCT RANGE

- **Night Orient:** Sparkling Classic (available in 75 cl and 20 cl), Sparkling Rosé + Chardonnay, Merlot and non-sparkling Rosé (wines available in 75cl and 37.5cl) + sparkling drink made from white grapes or made from red grapes;
- **Vendôme Mademoiselle:** Sparkling Classic (available in 75 cl and 20 cl), Sparkling Rosé + Chardonnay, Merlot and non-sparkling Rosé (available in 75cl);
- **Vendanges Mademoiselle:** Sparkling drink made from white grapes or made from red grapes;
- **Life Addict:** Sparkling drink made from white grapes or made from red grapes.

ADDED VALUE

- All four of these drinks ranges are guaranteed completely alcohol-free (0,0% vol.), offering the advantages of a festive drink without the drawbacks of alcohol;
- Follows the traditional codes of wines and sparkling wines (packaging, presentation,...);
- Night Orient Classic was selected as 2013 Product of the Year by Belgian consumers and received the Award du Goût Supérieur (Superior Taste Award) in 2014;
- Night Orient is Halal certified by the Brussels Chamber of Commerce (BECI) and by JAKIM;
- Night Orient Classic was selected as the best innovation at the PARIS SIAL in 2010;
- The Vendôme Mademoiselle range was selected as the best innovation at the PARIS SIAL in 2014.

DISTRIBUTION

Our drinks are distributed in more than 20 countries around the world, including France, Greece, the Netherlands, Belgium, Malaysia, Kuwait, Surinam, Trinidad and Tobago and the United Arab Emirates. Night Orient is available in supermarkets in France and Belgium: Carrefour, Cora, Auchan, Intermarché, Géant, Match, Leclercq etc.

EXPOSANTS EXHIBITORS

PRODUITS SUCRES/CONFECTIONERY

Hall 5A / E089-F081

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

BOISSONS / BEVERAGES

Hall 5C / G025

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

PRODUITS SURGELES / FROZEN FOODS

Hall 6 / C020-C024

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

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

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

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

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

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

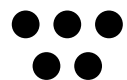
AGRAL	C 241
BELOURTHE	D 250
BIÈRES DE CHIMAY - CHIMAY FROMAGES	D 242
CHEVRARDENNES	DC 246
EUROFIT	DC 248
FROMAGERIE BIOLOGIQUE DE VIELSALM	DC 246
FROMAGERIE DES ARDENNES	C 245
FROMAGERIE RÉGAL	D 240
HERVE SOCIETE	C 239
MATHOT - SOFRA / FROMAGERIE DE ROCHEFORT	D246
SOLAREC	C 247
VASEDEL	DC 250

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 :

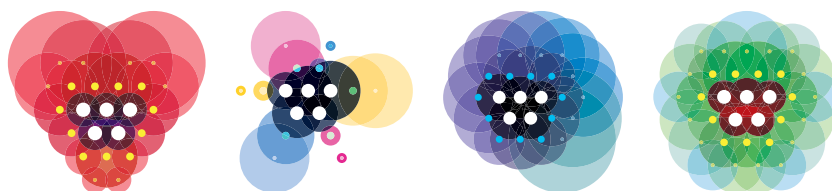
- vous faire connaître en rédigeant et en publiant des billets sur le blog des ambassadeurs ;
- d'élargir votre réseau grâce à un espace privé sur le portail ;
- recevoir une newsletter qui vous informera des nouveautés en Wallonie et au sein du réseau ;
- être invité à des événements prestigieux ;
-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

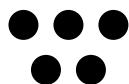
Vous souhaitez plus d'informations ?

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

