

FEVIA beloont innovatieve ontwikkelingen van studenten

nieuws

FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie, heeft vijf scholen in de bloemetjes gezet voor de ontwikkeling van nieuwe, innovatieve voedingsproducten. Zo vielen onder meer een lactosevrije kaas op basis van noten, een bevroren dressing, kippenvlees met vergeten groenten, beleg dat kip en prei combineert en Berlijnse bollen met advocaatpudding in de prijzen. “Elk jaar opnieuw bedenken studenten originele voedingsproducten die duurzaamheid koppelen aan de vereiste technische en wettelijke aspecten van productontwikkeling”, zegt Chris Moris, algemeen directeur van FEVIA.

🕒 23 APRIL 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:21

Lees meer over:
voedingsindustrie



FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie, heeft vijf scholen in de bloemetjes gezet voor de ontwikkeling van nieuwe, innovatieve voedingsproducten. Zo vielen onder meer een lactosevrije kaas op basis van noten, een bevroren dressing, kippenvlees met vergeten groenten, beleg dat kip en prei combineert en Berlijnse bollen met advocaatpudding in de prijzen. “Elk jaar opnieuw bedenken studenten originele voedingsproducten die duurzaamheid koppelen aan de vereiste technische en wettelijke aspecten van productontwikkeling”, zegt Chris Moris, algemeen directeur van FEVIA.

Al zes jaar op rij reikt FEVIA de ‘FEVIA Trofee Vlaanderen’ en de Ecotrophelia uit. De eerste trofee wordt uitgereikt aan een innovatief voedingsproduct ontwikkeld door een secundaire school, de tweede aan een product ontwikkeld door studenten uit het hoger onderwijs. “Deze wedstrijden werden opgericht om innovatie te stimuleren en om jongeren in dit proces te betrekken”, aldus Moris. Dit jaar namen acht teams uit het secundair onderwijs deel aan de FEVIA Trofee Vlaanderen en 25 teams uit het hoger onderwijs waagden hun kans bij Ecotrophelia.

De winnaar van Ecotrophelia is een team van de Hogeschool Charlemagne uit Huy. Zij ontwikkelden het product ‘V-Cheese’, een kaas op basis van noten en gerst. “Vooral door de valorisatie van hun nevenstroom waarmee ze een bier brouwen en door een degelijk marketingdossier konden ze de jury overtuigen”, klinkt het. De studenten konden met hun V-Cheese ook de Ecotrophelia publieksprijs binnenhalen. Het zilver ging naar een team van de Thomas More Kempen University College voor hun product ‘D’Ice’, een op melk gebaseerde bevroren dressing voor salades. “Met ingrediënten als inuline, okra, yoghurt en zonnebloemzaadjes maakten ze een heerlijke vinaigrette die het frisse van slaatjes extra benadrukt”, aldus de jury.

Bij de middelbare scholen won een team van het Brugse Ter Groene Poorte. Zij ontwikkelden ‘Carne’Ver’, een innovatief product op basis van kippenvlees en 30 procent vergeten groenten. “De veelzijdigheid van het product dat kan dienen als broodbeleg, als schnitzel bij een warme maaltijd of gepaneerd als frituursnack, maakt het extra onderscheidend”, luidt de commentaar van de jury.

Carne'Ver kon ook de publieksprijs in de wacht slepen. De tweede plaats van de FEVIA Trofee Vlaanderen wordt gedeeld door het Koninklijk Atheneum Avelgem dat 'The Berliners' ontwikkelde, kleine Berlijnse bollen gevuld met advocaatpudding. Opnieuw Ter Groene Poorte kreeg ook zilver voor 'Flexisana', een beleg voor broodjes dat kip met prei combineert.

VILT vzw


Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be


Volg ons op:

 screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

 screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

 screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws

 screenreader.visit us on our bluesky page: <https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra