nieuws

Hogeschool Huy met voedingsinnovatie naar Expo Milaan

nieuws

Een team studenten van Hogeschool Charlemagne uit Huy reisde dit weekend naar de Wereldtentoonstelling in Milaan om er samen met 15 andere landen te strijden voor de titel van ‘meest innovatieve voedingsproduct’. Met ‘Be-V’, een smeerpasta op basis van noten en gerst, verdedigen ze de Belgische eer in de Europese Ecotrophelia-competitie die scholen aanzet om de innovatieve voedingsproducten van morgen te bedenken. Dat innovatie voeding ook duurzamer kan maken, bewijst het team door met het restproduct van hun smeerpasta een bier te brouwen. Met deze aanpak en een degelijk marketing dossier won het team eerder dit jaar de Belgische versie van Ecotrophelia.

5 OKTOBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:32

Lees meer over:
voedingsindustrie
onderzoek



Een team studenten van Hogeschool Charlemagne uit Huy reisde dit weekend naar de Wereldtentoonstelling in Milaan om er samen met 15 andere landen te strijden voor de titel van ‘meest innovatieve voedingsproduct’. Met ‘Be-V’, een smeerpasta op basis van noten en gerst, verdedigen ze de Belgische eer in de Europese Ecotrophelia-competitie die scholen aanzet om de innovatieve voedingsproducten van morgen te bedenken. Dat innovatie voeding ook duurzamer kan maken, bewijst het team door met het restproduct van hun smeerpasta een bier te brouwen. Met deze aanpak en een degelijk marketing dossier won het team eerder dit jaar de Belgische versie van Ecotrophelia.

Hoe ziet de voeding van morgen eruit en hoe kunnen we die duurzamer maken? Dat zijn de basisvragen waarmee de Ecotrophelia-competitie scholen en universiteiten uitdaagt om een eco-innovatief voedingsproduct te bedenken. FEVIA, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, organiseert het Belgische luik van de wedstrijd. Jaar na jaar neemt het aantal inschrijvingen van Belgische hogescholen en universiteiten toe.

“Met Ecotrophelia zet de sector, die continu op zoek blijft naar technisch profielen, de opportuniteiten voor jongeren binnen de voedingsindustrie in de verf,” aldus Chris Moris, directeur-generaal van FEVIA. “Het is voor de winnaars van de Belgische editie een mooie uitdaging om hun titel Europees te verdedigen op de wereldtentoonstelling in Milaan. Daar is de voeding van morgen het centrale thema en promoten we met ‘Food.be – Small country. Great food’ onze voeding in het Belgisch paviljoen.”

Een team van de hogeschool uit Huy verdedigt maandag de Belgische eer op de Expo2015 Milano met Be-V, een lactosevrij smeerpasta op basis van noten en gerst. “Be-V is echt een innovatie op maat van wie lactose-intolerant is. Het is bovendien duurzaam want ook de nevenstromen worden gevaloriseerd. We brouwen immers een lekker bier met de gerst die overschiet,”

aldus het team van Hogeschool Charlemagne. Met een overtuigend marketingdossier bewijst het team bovendien dat Be-V ook commerciële mogelijkheden heeft.
Sinds 2011 mobiliseerde de Europese Ecotrophelia competitie 550 universiteiten en hogescholen en meer dan 3.000 studenten om een eco-innovatief product te bedenken. Tientallen producten werden later effectief ontwikkeld en gecommercialiseerd. Met de wedstrijd wil de Europese Unie de interactie tussen onderwijs, onderzoek en bedrijfsleven in de voedingssector aanwakkeren.

Beeld: FEVIA

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
Crafted by Brigada