



## POUR UN HUB WALLON DE LA NUTRITION-SANTÉ

**Construire une filière wallonne dédiée à la nutrition-santé : c'est la finalité de l'industrie des aliments fonctionnels. Des nutriments comme les prébiotiques, probiotiques et peptides bioactifs, reconnus pour leurs bienfaits sur la santé, jouent un rôle central dans le développement de ce secteur.**

**Nichés dans la biomasse, certains de ces ingrédients doivent être extraits et caractérisés avant d'envisager leur production. D'autres sont obtenus à la suite de procédés industriels techniques (tels que la fermentation) et de contrôles rigoureux. Des étapes qui requièrent le concours de toute la chaîne de valeur. C'est l'objectif de l'Initiative d'Innovation Stratégique (IIS) FoodBooster.**



### Pourquoi une initiative sur les aliments fonctionnels ?

À côté de la production agro-alimentaire visant la mise à disposition des nutriments conventionnels, se pose le défi du développement des aliments fonctionnels ; c'est-à-dire des aliments dont les composants ont la capacité d'améliorer la santé physique et mentale. Parmi ceux-ci, les prébiotiques, probiotiques et peptides bioactifs, essentiels pour notre santé intestinale, présentent un potentiel important.

Aux défis scientifique et de santé publique s'ajoutent les enjeux économiques et environnementaux. En effet, une production plus locale de ces composants alimentaires contribuera à la durabilité environnementale en réduisant les émissions polluantes liées au transport. Elle garantira également la disponibilité de produits plus frais et de meilleure qualité que ceux importés, tout en soutenant l'agriculture locale, les producteurs et les entreprises de la Région wallonne. Cela permettra enfin un meilleur contrôle de la qualité et de la sécurité alimentaire.



### Foodbooster concrètement

Double objectif : apporter une **haute valeur ajoutée à la biomasse** et ainsi renforcer la **circularité** en utilisant des co-produits comme matières premières et développer une masse critique d'acteurs couvrant toute la chaîne de valeur des filières des prébiotiques, probiotiques et peptides bioactifs.

L'IIS Foodbooster cherche donc à améliorer la compétitivité de la filière en Wallonie par l'**innovation** et la **diversification**, depuis la collecte de co-produits issus de l'industrie alimentaire jusqu'à la consommation de ces aliments fonctionnels. Bien qu'il existe de nombreux acteurs wallons dans cette filière, un véritable réseau d'échanges manque à ce jour pour favoriser l'émergence de pratiques et produits.

Par exemple, les drèches de brasserie, principalement utilisées pour l'alimentation animale, pourraient être valorisées par l'extraction de sous-produits à haute valeur ajoutée pour la santé. Les entreprises qui génèrent ces co-produits n'ont souvent ni la vocation, ni les ressources pour mener des recherches sur leur potentiel. En donnant à ces producteurs l'occasion de rencontrer des chercheurs et des industriels, l'IIS veut stimuler des **projets d'innovation transversaux**.

En outre, l'IIS propose la création d'un hub technologique rassemblant tous les acteurs de la filière, afin d'accroître la visibilité et la crédibilité de l'écosystème wallon au niveau européen. L'IIS soutient également divers **projets européens** par le biais de réseautage axé sur la thématique des ingrédients fonctionnels.



#S3WALLONNE

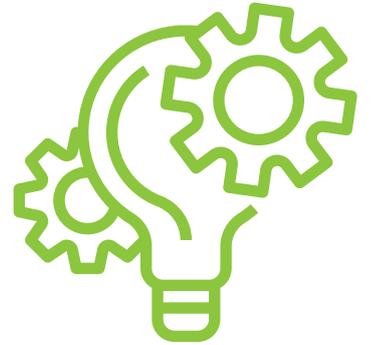


AGROALIMENTAIRE  
ET ENVIRONNEMENT



## QUELQUES PROJETS PHARES

- ▶ **FoodWal** : ce portefeuille regroupant trois projets de recherche vise à développer des approches innovantes et durables pour augmenter la qualité nutritionnelle, fonctionnelle et organoleptique des denrées alimentaires. En lien avec l'IIS FoodBooster, les projets MICROBoost (microbiotes humains, animaux et végétaux) et PEPTIBoost (production de peptides bioactifs) se distinguent particulièrement.
- ▶ **Phenix** : réseau de plateformes technologiques et analytiques dans le domaine agro-alimentaire qui va permettre d'acquérir, d'ici à la fin 2025, des équipements de pointe au service des chercheurs et des entreprises (instruments de caractérisation moléculaire exceptionnels, équipements de synthèse, de production, d'extraction, de purification ou de texturation innovants).
- ▶ **Synfood** : projet collaboratif université/entreprise pour le développement d'un nouveau complément alimentaire composé d'un ou plusieurs ingrédient(s) postbiotique(s) et d'un ou plusieurs ingrédient(s) prébiotique(s) dont l'association vise à avoir un effet synergique positif sur le confort intestinal.



## LES PRINCIPAUX ACTEURS DE L'IIS FOODBOOSTER :

- ▶ **Chef de file** : Université de Liège et CER Groupe
- ▶ **Partenaires scientifiques** (universités et centres de recherche)
- ▶ **Partenaires privés**
- ▶ **Partenaires publics**



### Pour en savoir plus



[linkedin.com/company/iis-foodbooster](https://www.linkedin.com/company/iis-foodbooster)



[www.foodbooster.org](http://www.foodbooster.org)



### Contacts

**Coordination : Wendy MÜLLER**

✉ [wmuller@uliege.be](mailto:wmuller@uliege.be)

**Chef de file ULiège : Gauthier EPPE**

✉ [g.eppe@uliege.be](mailto:g.eppe@uliege.be)

**Chef de file CER groupe : Nathalie GILLARD**

✉ [n.gillard@cergroupe.be](mailto:n.gillard@cergroupe.be)



#S3WALLONNE



SCANNEZ-MOI  
[S3.wallonie.be](http://S3.wallonie.be)



SUIVEZ-NOUS  
S3 Wallonne  
Stratégie de Spécialisation  
Intelligente



CONTACTEZ-NOUS  
S3.economie  
[@spw.wallonie.be](https://twitter.com/spw.wallonie.be)