

# Les produits innovants à l'honneur

JACQUES DE CONINCK Publié le samedi 27 octobre 2018 à 10h28 - Mis à jour le samedi 27 octobre 2018 à 10h28



**NAMUR** Innovatech a présenté 58 innovations wallonnes

Chaque année, InnoVaTech organise sa soirée annuelle *À la découverte des innovations wallonnes*. La 7<sup>e</sup> édition organisée à La Bruyère ce 25 octobre a permis de découvrir 58 innovations imaginées et fabriquées en Wallonie. Parmi elles, 4 nouveautés venues de la Province de Luxembourg et 9 de la Province de Namur.

Green Surf est un spin-off du laboratoire de phytopathologie intégrée et urbaine de l'Agro-Biotech de Gembloux. Elle propose aux restaurateurs une étagère de micro-pousses et d'aromates. Des semences issues de l'agriculture biologique y sont mises en culture. L'étagère dispose d'une réserve d'eau intégrée et d'un éclairage spécifique qui permet la production rapide de micro-pousses tout au long de l'année. La fondatrice Candice Leloup (Ir), Laurent Gilain, bio-ingénieur et Johan Triquet comptent développer le produit en l'élargissant à d'autres variétés. Le prix varie en fonction des différents modules proposés en location. Certains restaurateurs l'installent en cuisine comme L'Eau vive à Rivière ou en salle comme au comptoir de L'Eau vive à Wierde.



© JDC

Toujours dans l'agroalimentaire la SPRL Phicrobe de Liernu propose deux produits végans. "*Ceci n'est pas un fromage*" affirment en chœur Philippe Limbourg qui a été critique gastronomique (Gault&Millau) pendant 15 ans et Bernard de Burlin. De plus en plus de personnes sont intolérantes aux produits laitiers ce qui a fait naître l'idée de développer Le Prétexte, un plaisir végétal, permettant aux personnes ne pouvant plus manger de fromages et/ou de lactose de se faire plaisir.

C'est René Mathieu, chef étoilé végétal, qui a mis au point les 2 premières créations à base de noix, riz, eau, huile d'olive, carraghénane : le Cabri c'est Fini et la Maquée Bella. La première est vendue 7 €/150 g, la seconde à 4,5 € les 150 g. "*Dans un premier temps nous allons proposer nos produits issus de notre atelier de Bossimé dans les boutiques bio*" nous confie Bernard qui annonce que d'autres produits devraient bientôt élargir la gamme. La nouveauté consiste à étendre au grand public l'accès à ces produits.

JDC

<http://www.dhnet.be/regions/namur/les-produits-innovants-a-l-honneur-5bd35135cd708c805c63948a?fbclid=IwAR3G3GuYI06Sgxd1fZQNa66QZtq-kIFbNVTgQcbFqGoFYVS7pLJhHWhh2uE>