

Actus...

d'ici et d'ailleurs

Texte: Jean-Claude QUINTART • jc.quintart@skynet.be

Photos: **ULg**/Cooking Lab (p.5), **Nephron**/Wiki (p.6), **Sonaca** (p.7), **Solar Impulse** (p.7), **ECOlogics** (p.8), **XEROX** (p.9)

À table !

«**À** la fois cuisine hyper-connectée, laboratoire scientifique, restaurant et lieu de créativité, le Cooking Lab, en stimulant le processus d'innovation, comble l'écart entre le développement technologique et l'appropriation des nouveaux produits et services par les citoyens», explique avec enthousiasme Éric Haubruge, vice-recteur de l'Université de Liège (ULg) et cofondateur du *Smart Gastronomy Lab*, à l'occasion de l'inauguration. Sis à Gembloux, ce projet fait suite aux programmes d'impression 3D, fermentation lactique, hippocratonomie (réflexion sur les liens entre gastronomie, bien-être, appétence et santé) et bénéficie de 800 000 euros de financement ainsi que du support des entreprises *Galler*, *Belspir*, *Les secrets du chef*, *Prayon* et le magasin *D'ici*.

«Le Cooking Lab est pensé pour favoriser les rencontres improbables: chefs, ingénieurs, experts scientifiques de la santé, de la nutrition, de l'agroalimentaire, des technologies de l'information, etc., sans

oublier le citoyen», note Jean-Claude Marcourt, Ministre de l'Économie du Gouvernement wallon. Pour qui «cette transversalité permet l'éclosion de produits et services innovants, boostant l'émergence de nouvelles dynamiques économiques».

Lieu de co-création et d'expérimentation culinaire, le *Cooking Lab* comprend une cuisine professionnelle, un laboratoire culinaire, une zone de créativité et un espace de dégustation. Dans sa routine, il propose des ateliers, des séances de créativité, des formations, des défis culinaires, etc. Parallèlement, rappelons aussi le *Smart Gastronomy Lab* et sa vision à 360° de l'innovation alimentaire par une approche multidisciplinaire associant gastronomie, science, art et santé. Des initiatives d'expérimentations ouvertes épaulées par *Creative Wallonia* et qui poussent la Wallonie à se dépasser mais aussi à se projeter dans l'avenir. ■

<http://www.smartgastronomylab.com>
et <http://www.creativewallonia.be>

Imprimante alimentaire 3D.



La frite à la cote



En 2015, notre pays a transformé près de 4 millions de tonnes de pommes de terre en frites réfrigérées ou surgelées, en chips, etc. Un nouveau record et une progression de 4,4% qui surprend même les professionnels du secteur.

Les progrès les plus marqués se situent sur la niche des frites surgelées (+5,3%) et réfrigérées (+2%). Ils s'inscrivent dans une demande mondiale en hausse et confirment la valeur de la chaîne belge de la patate qui s'appuie sur une tradition séculaire de sa culture et sur le célèbre «fritkot» !

En parallèle, le secteur a également investi quelque 167 millions d'euros. Sur le plan Recherche & Développement, les acteurs misent sur les projets: *Reskia* (inhibition de germination pauvre en résidus); *Bintje Plus* (une bintje résistante au phytophthora) et *Ipot* (application Internet pour suivre par satellite la croissance des pommes de terre). ■

<http://www.belgapom.be>

