



D'AVENIR

Ensemble, agir pour un système
agroalimentaire DURABLE

QUINOBEL

L'initiative

Quinobel est la continuité du projet de mémoire CPME 2013 à propos de la faisabilité du quinoa en Belgique depuis le champ jusqu'aux magasins. Défendu à l'époque par une équipe de quatre étudiants dont seul François a continué le projet, il a aujourd'hui abouti au lancement de la sprl GILBEL travaillant de concert avec des agriculteurs de Wallonie et de Flandre.

Objectif: proposer aux consommateurs belges ainsi qu'aux entreprises de l'agro-alimentaire, un quinoa belge de qualité issu d'une agriculture conventionnelle raisonnée!

Notre stratégie pour la concrétiser

- Rester à l'écoute des besoins du marché
- Transparence au niveau des moyens de production
- Diversification des produits par la transformation (farine, flocons, ready-to-eat, ...)
- Innovations pour de nouvelles utilisations



Contribution à la durabilité du système agroalimentaire wallon

- Mettre en place la charte de production Quinobel (disponible sur notre site internet via le QR code) pour ne plus utiliser de produits de protection de la plante, recourir au désherbage mécanique, avoir un impact positif sur l'environnement et sur la profession agricole
- Avoir le minimum de déplacements de marchandises pendant la production
- Créer des synergies sur le territoire wallon entre les entreprises du secteur

Les partenaires

Gimode Délicatesses SPRL

Promogest (Prov. Liège)

Farine de l'Escaille SA

La Fourchette Egarée

Lambrechts NV

Et vous?

Coprosain SCRL

Nous recherchons

- Des partenaires pour l'équipe
- Des débouchés en catering
- Des entreprises intéressées par les produits transformés

Personne de contact: Nom : GILBERT DE CAUWER François

Tel : +32 499 394 592

Mail : f.gilbert@quinobel.be

Une initiative de



coordonnée par wagralim
Appetite for Innovation

soutenue par la Wallonie

