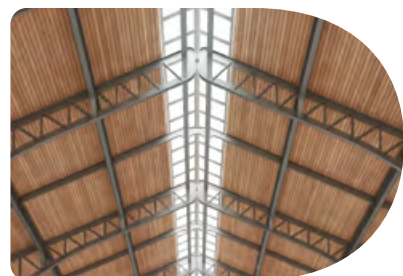




# Brussels Food Campus



FEEDING THE FUTURE



**Brussels Food Campus** est une initiative ambitieuse portée par la Belgian Foundation for Food Sciences (**BFFS**) visant à offrir un cycle complet de formation supérieure et permanente, à Bruxelles, à des étudiants passionnés provenant des cinq continents. Ce projet prendra vie dans un écosystème exceptionnel, entièrement dédié à l'innovation et l'amélioration de l'alimentation pour l'humanité du XXI<sup>ème</sup> siècle.

**Brussels Food Campus** veut former les professionnels de l'alimentation de demain, animés par la préoccupation de nourrir sainement et savoureusement la population du monde en prenant en compte de manière équilibrée la préservation de l'environnement et de la biodiversité, autant que la santé et la durabilité économique.



## | Le défi mondial

L'humanité se prépare à relever l'un de ses plus grands défis : assurer une alimentation saine pour 9 milliards de personnes, une population mondiale fracturée entre pays riches et pauvres, entre terres fertiles et arides, entre stagnation et croissance exponentielle largement dérégulée. Le tout dans **le contexte du changement climatique et d'une mutation économique mondiale sans précédent amplifiée par la révolution digitale.**



## | Un secteur agroalimentaire gigantesque

Le secteur alimentaire est le plus important employeur au monde. D'un côté, il prend de plus en plus d'initiatives bio-responsables et se préoccupe de l'avènement des nouveaux modes de consommation. Mais de l'autre, sous la pression des marchés, il déforeste, mono-cultive, formate de manière intensive, « booste » ses élevages... C'est un immense univers complexe et technique de plus en plus soumis aux diktats économiques de productivité et de marketing, que l'on doit analyser aujourd'hui dans une approche systémique et sous l'angle de la géopolitique de l'alimentation.

## | Des consommateurs diversifiés

Le consommateur mondial est multiple et exigeant. Près d'un sur deux souffre cependant de malnutrition ou de mauvaise alimentation et l'agriculture traditionnelle semble difficilement capable d'y faire face. **L'aliment est trop souvent considéré comme un bien banal** pouvant être industrialisé sans porter préjudice à la santé ou à la planète. C'est oublier que l'alimentation ne doit pas répondre qu'à des besoins physiologiques mais de plus en plus à des besoins culturels, sociaux et de santé.

Les populations vont se regrouper dans de **grandes métropoles qui grandiront au détriment des terres agricoles traditionnelles.** Les architectes des grandes villes du monde s'interrogent sur l'opportunité d'équiper encore les nouveaux appartements d'une cuisine. Les consommateurs vont durablement se nourrir avec des préparations réalisées à l'extérieur de leur foyer. Les « cuisiniers » de demain vont devoir satisfaire le plus grand nombre avec des ressources, notamment protéinées, plus rares ou issues d'une nouvelle alchimie.

## | Un monde de plus en plus urbain

## | La nécessité d'innover

**La recherche et la créativité vont être les moteurs de l'indispensable bouleversement de nos habitudes alimentaires.** Viande de synthèse, végétalisme, algues vertueuses, poissons transgéniques, cellules-souches, enrichissements ciblés en fonction de besoins spécifiques, insectes, eau à la spiruline, emballages comestibles ou connectés, fermes urbaines, fermes containers,... la liste des sujets est infinie et le consommateur risque d'être déstabilisé face à une offre de plus en plus diversifiée et segmentée.



Ce sont évidemment les filières agroalimentaires qui vont devoir prendre leurs responsabilités. L'expertise concertée et donc l'**éducation des acteurs** seront les clés d'une alimentation qui corresponde aux aspirations du public, aux modifications drastiques des modes de consommation et aux indispensables régulations destinées à améliorer les conditions de vie des pays émergents et à préserver les ressources naturelles, l'eau en tout premier lieu.

**Éduquer, discuter et partager les connaissances !** Un des besoins les plus pressants de notre monde, et ce singulièrement en matière d'alimentation et de ses relations majeures avec l'économie, la santé et la joie de vivre. Mais l'éducation du consommateur s'avérera inutile si elle ne s'accompagne pas de celle du professionnel. Toute la filière est concernée, de l'agriculteur au cuisinier en passant par les nombreuses étapes de la distribution et de la transformation.

## Un impératif d'éducation

Il s'agit d'offrir une plateforme d'éducation, de discussion, de recherche et de développement dans les secteurs alimentaires liquides et solides. Une formation holistique et disruptive fondée sur l'échange et l'expérience. Les formations débiteront avec une série d'executive masters spécifiques.

**Brussels Food Campus** vise à offrir à ses étudiants une compréhension globale des enjeux de l'alimentation et entend les préparer à relever les défis alimentaires de demain dans le cadre d'un enseignement innovant nourri du partage d'expérience avec le monde professionnel mais également avec l'ensemble des acteurs qui animent le campus.

## Une approche disruptive de l'enseignement



Les étudiants issus du **Brussels Food Campus** seront appelés à exercer des métiers très divers, dans tous les domaines de l'alimentation, aussi bien techniques et politiques que culturels. La **santé** doit devenir le véritable fil rouge animant tous les acteurs du système. Le secteur dans son ensemble devra s'adapter aux aspirations des consommateurs et vivre une profonde mutation, à la fois respectueuse de l'environnement et totalement focalisée sur la santé. La santé est la finalité qui prévaudra transversalement dans l'ensemble des cours.

## La santé, au cœur de notre projet éducatif

Les étudiants auront des profils très variés. Détenteurs ou non d'un diplôme de l'enseignement supérieur, ils seront des **passionnés de l'alimentation**. Certains pourront venir directement du secondaire, d'autres des facultés universitaires, d'autres encore d'un univers professionnel qui souhaite leur offrir une formation continue, généraliste ou spécialisée. Tous seront motivés par l'objectif de comprendre toutes les facettes de l'alimentation.

Le campus sera très attrayant pour des étudiants venus du monde entier et qui cherchent une formation en alimentation qui ne se confine pas aux seuls actes techniques culinaires. Le creuset créé par la multiplicité d'objectifs adressés à un public international et la souplesse du programme permettent d'adopter une approche pédagogique plus ouverte, transparente et fiable correspondant mieux aux aspirations des jeunes générations qui apprécient les apprentissages par l'expérience et les compétences informelles.

## Les futurs professionnels du food





Le contenu des cours se construit à travers **5 piliers** qui forment la trame des apprentissages et des débats. Les piliers sont composés de zones de connaissances, d'outils, de contextes et de concepts qui serviront à créer une approche pédagogique innovatrice. Ils servent de grille de lecture pour comprendre les thèmes fondamentaux liés aux produits qui constituent l'alimentation moderne.

## Les programmes de formations

Un laboratoire multifonctions accompagne la plupart des cours scientifiques, il permet notamment de réaliser des analyses sensorielles pour les produits étudiés et de les comparer aux expériences que les étudiants réalisent en extérieur. Une des principales activités de l'institution est d'envoyer les étudiants dans l'industrie et l'artisanat de l'alimentation pour y observer et comparer les méthodes de production et de transformation des produits. À leur retour, les étudiants partagent leurs apprentissages avec leurs pairs et nourrissent ainsi l'ensemble de la communauté académique.

### 1 FOOD SOCIETY

- History
- Sociology
- Anthropology
- Philosophy
- Communication
- Marketing
- Culture

### 3 FOOD HEALTH

- Nutrition
- Consumption
- People
- Pleasure
- Intolerances
- Energy
- Medicine

### 5 SYSTEMS






- Market
- Regulations
- Organisations
- Policies
- Jobs
- Safety & Quality
- Geopolitics


### 2 FOOD SCIENCES

- Agriculture
- Ecology
- Chemistry
- Biology
- Biodiversity
- R&D
- Sensory Analysis

### 4 NATURE

- Ecosystems
- Environment
- Climate
- Biodiversity
- Organic
- Territory
- Sustainability

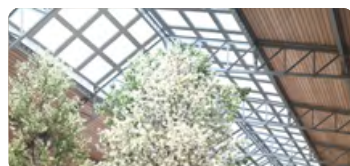
LIQUIDS	water	beer	wine	coffee	tea	oils	cocktails & spirits
	access to clean water	homebrewing culture	God's favourite drink	a young african beverage	tea as a social link	edible fats throughout human history	speakeasy: sometimes prohibition can bring something good
	where does "commercial" water come from?	beer as an agricultural product	biodynamic & organic	from fruit to powder	let's talk botanics	it's all in the blend	chemixology
	water is life	beer, immune system & microbiota	the growing world of natural wines	healthy addiction	the power of herbal infusions	olive oil & mediterranean diet	the pleasure of cocktails
	climate change and water resources	the current "hoppportunity"	rising temperature and wine making regions	the issue of landgrabbing	the impact of tea culture on landscape	watch out for the bugs	the use of bitters
	the geopolitical importance of water resources	Belgium powerhouse	mapping appellations & denominations	fair trading	4 billion tea drinkers	searching for the extravirginity	the danger of pleasure

SOLIDS	dairy	meat	chocolate	honey	bread	fish	orchard
	functional foods	need for meat	cacao in time	hives in the urban context	the role of bread insociety	40,000 years ago, we fished	agriculture & civilization
	correlation between technology, chemistry and microbiology	meat production around the world	from beans to paste	flower power	yeast, balance and love	marine biology and warming waters	hydroponic, small robots, etc..
	dairy nutrition	What's the beef with red meat?	synonym of pleasure	honey as medicine	our daily bread	omega & co	healthy soil, healthy food
	the base of many meals	the blame game	cacao and landgrabbing issue	our relationship with bees, habitat	ancient wheat varieties	sustainable consumption	humus and terror
	the raw milk debate	safety, quality & traceability	fair trade	beekillers	the peculiar life of a baker	overfishing & regulations	the avocado syndrom

**N.B. Comment lire ce double tableau ?**

Il ne s'agit pas ici d'un programme figé ou définitif, mais bien d'une stratégie d'identification de thèmes pertinents, sous forme de tableau croisé dynamique. Grâce à cette approche empruntée à la méthodologie innovatrice de Design Thinking, de nouvelles solutions apparaîtront à l'esprit de ceux qui prennent part à ce questionnement sur les enjeux de l'alimentation.





## Un lieu d'exception

Le Campus est installé dans l'exceptionnel environnement de la Gare Maritime à **Tour & Taxis**. L'ancienne gare se métamorphose aujourd'hui en un nouveau complexe de plus de 4 hectares, quartier multifonctions avec une très large «rambla» de près de 300 mètres en son centre. Le rez-de-chaussée de ce nouvel espace couvert est quasi entièrement dédié à l'alimentation : marché alimentaire contemporain, producteurs food et beverages, restaurants, ferme urbaine constitueront un écrin dynamique dans lequel évolueront les étudiants et les professeurs du **Brussels Food Campus**. Une formidable interaction, unique au monde, renforcera encore la dynamique et l'originalité de l'enseignement, qu'il soit de cycle court ou long.

Le promoteur et animateur de ce futur site incontournable de la ville de Bruxelles est la société Extensa qui a déjà conçu les autres espaces de Tour & Taxis. Elle proposera également des logements de divers types sur le site, dont des studios communautaires pour les étudiants du BFC.

## Rassembler

Le projet n'a pu exister qu'avec la complicité de **Tour & Taxis** qui a compris d'une part à quel point l'éducation est un enjeu majeur de notre société contemporaine et, d'autre part, l'apport culturel, intellectuel et innovant que représente ce type d'enseignement intégré dans des espaces dédiés à l'alimentaire. Mais il est également particulièrement inspiré par l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo (**UNISG**) située dans le Piémont et créée par le fondateur du mouvement Slow Food, Carlo Petrini. Rassemblant plus de 500 étudiants, cette université est devenue en à peine une quinzaine d'années la référence italienne incontournable pour toute entreprise du secteur alimentaire qui souhaite, en engageant de jeunes diplômés, maintenir et développer ses capacités d'innovation.

De grandes universités belges, et notamment l'**ULB**, la **VUB**, l'**UCL** et la **KUL** ont accepté de collaborer avec **Brussels Food Campus**, en coconstruisant les programmes et en déléguant leurs meilleurs professeurs dans les disciplines enseignées, pour valider les contenus et animer l'importante activité académique.

La principale association professionnelle de l'industrie alimentaire, **FEVIA**, qui rassemble les associations sectorielles de l'alimentation, soutient l'initiative et est présente au Conseil d'Administration de l'**ASBL BFFS**.

La **BRA** (Belgian Restaurants Association) et ses chefs renommés participent à la mise en œuvre du concept.

**Gault & Millau** apporte au projet ses nombreuses initiatives en matière d'amélioration qualitative de l'alimentation.

Nous nous réjouissons de voir beaucoup d'autres grands acteurs rejoindre notre projet dans le futur.

Les premières formations de format court sont programmées dès l'année 2019.

Le premier programme d'executive master de cycle long est programmé pour octobre 2020.

C'est en 2021, lorsque l'ensemble du site sera terminé, que pourront commencer les cours de premier degré.

## Le sens de l'urgence



## Brussels Food Campus



FEEDING THE FUTURE

Le **Brussels Food Campus** entend être un acteur d'avant-garde qui changera durablement la donne dans la formation des futurs professionnels de l'alimentation, et, partant, à son échelle, dans la manière dont nous produisons, transformons, distribuons et consommons notre nourriture.

Cette initiative au rayonnement international veut rassembler les acteurs de la quadruple hélice : le monde académique, le monde des entreprises, les institutions publiques et les citoyens, professionnels et consommateurs.

**Nous souhaitons fédérer toutes les énergies de ceux qui partagent nos objectifs. Nous vous invitons à rejoindre ce projet et à participer activement à cette grande aventure.**

**Emmanuel van Innis,**

*Président Belgian Foundation for Food Sciences.*

Ci-contre la liste des Administrateurs de notre ASBL. Des managers issus d'univers variés partageant tous la conviction qu'une éducation contemporaine aux sciences alimentaires est indispensable pour assurer santé et plaisir aux générations futures. Sous chaque nom, la mission plus spécifiquement prise en charge au sein de notre Association :

**Emmanuel van Innis**  
*Président*  
emmanuel.vaninnis@bffs.be

**Jean Eylenbosch**  
*Associations alimentaires*  
jean.eylenbosch@bffs.be

**Philippe Housiaux**  
*Relations Institutionnelles*  
philippe.housiaux@bffs.be

**Frédéric Lernoux**  
*Sécurité alimentaire*  
frederic.lernoux@bffs.be

**Christophe Petit**  
*Ressources humaines*  
christophe.petit@bffs.be

**Grégoire d'Oultremont**  
*Programmation académique*  
gregoire.doultremont@bffs.be

**Steven Rosseel**  
*Relations industries & Porte-parole NL*  
steven.rosseel@bffs.be

**Katrijn Steenbeke**  
*Marketing & Relations internationales*  
katrijn.steenbeke@bffs.be

**André Van Hecke**  
*Relations Investisseurs & Porte-parole FR*  
andre.vanhecke@bffs.be

**Miguel Van Keirsbilck**  
*Juridique et structures*  
miguel.vankeirsbilck@bffs.be

**Kris Verhellen**  
*Hosting Tour&Taxis*  
kris.verhellen@bffs.be





## BELGIAN FOUNDATION FOR FOOD SCIENCES

**Compte investissements :** Belfius / N° BE 44 0689 0659 2945  
Rue Picard 3 Picardstraat, Bruxelles 1000 Brussel – Belgium

**[www.bffs.be](http://www.bffs.be)**

En partenariat avec:



**Fevia**



**food.be**  
Small country. Great food.

**Gault & Millau**  
BAKE LIKE TASTY

**TOUR & TAXIS**  
YOU, TOMORROW