

# 6

## OBJECTIFS OPERATIONNELS 2025



Structure 01

Analyse 02

Projets 03

Collaboration avec le  
conseil scientifique 04

Collaboration avec des  
organismes scientifiques 05

Collaboration européennes 06

# ZOOM SUR LES OBJECTIFS

## STRUCTURE

- **Accueil et formation d'une nouvelle collaboratrice au sein de l'asbl**
- **Investissement dans la modernisation du logiciel de la banque de données**

## PROJETS

**Diverses projets comme la création d'outils, promotion des programme, , etc.**

**COLLABORATION AVEC DES ORGANISMES SCIENTIFIQUES**

1

2

3

4

5

6

**PROGRAMME D'ANALYSE**  
**Focus sur les produits typiquement belge et les produits végétaux**

**COLLABORATION AVEC LE CONSEIL SCIENTIFIQUE**

**COLLABORATION EUROPÉENNE**

# PROJETS :

 Développer davantage les modules de formation et dispenser des formations à différents groupes cibles tels que les entreprises de restauration, les traiteurs sur base du cours : « Création et gestion de recettes santé ».

 Formation des consommateurs via webinaire NL et FR sur l'utilisation du planning alimentaire.

 Promouvoir le jeu de « Nutrition Panic » et « the Death of Nutrition » dans les secteurs non-diététique.

 Création d'une version femmes enceintes de l'outil jeu de main, jeu de portions.

 Vente de la table au format Excel au particulier

 Poursuite de l'enrichissement de la base de données des marques avec des données nutritionnelles et des poids et mesures ainsi qu'avec les données de GS1

 Informer les consommateurs sur la composition nutritionnelle et nos différents outils via nos différents canaux de communication : Facebook, linkedin et Instagram.

 Participation aux groupes de travail, journées d'étude, colloques...

 Collaborer plus étroitement avec les diététiciens pour promouvoir le Planning alimentaire auprès de leur patients.

# COLLABORATION AVEC LE CONSEIL SCIENTIFIQUE



Etablissement et approbation du programme d'analyse avec le conseil scientifique.



Poursuivre l'initiative visant à compléter les données manquantes dans la base de données via l'IA.



Détermination des Yield factor sur les plats préparés en collaboration avec le Food Innovation Park Roeselare.

## COLLABORATION AVEC DES ORGANISATIONS SCIENTIFIQUES



Collaboration avec le Conseil Supérieur de la Santé en tant qu'expert et membre du groupe de travail permanent sur la nutrition



Inscription à des projets scientifiques :

- **Projet Leg-O** (LEGuminosen) dont le but est de revaloriser 3 légumineuses en Flandre (pois fourrager, féveroles, haricots rouges) en vue d'augmenter leur consommation.
- **Projet BellyBuddy** de la Haute école Thomas more qui concerne le développement d'une application mobile sur le syndrome du côlon irritable.
- **Projet FlnE** : Food Intake Ecosystem dont le but est d'évaluer la consommation réelle d'une assiette en vue d'une part d'éviter le gaspillage alimentaire et d'autre part de mesurer ce qui est réellement mangé dans l'assiette.

# COLLABORATION EUROPÉENNES



Participation à l'Assemblée Générale et au suivi des activités d'EuroFIR.



Fourniture de données à la plate-forme de base de données européenne : FoodExplorer.



Participation aux activités du consortium international de bases de données : Metrofood.

***Si vous avez d'autres suggestions, vous pouvez nous les soumettre par mail à [nubel.nubel@health.fgov.be](mailto:nubel.nubel@health.fgov.be)***



**NUBEL  
TODAY**



Nutrition Information.  
At your disposition.