Awans, le 19 février 2019

Mesdames,

Messieurs,

En vos grades et qualités,

Tout d’abord, un grand merci de votre présence pour ce premier séminaire 2019.

La Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles est née avec la volonté de répondre à des questions de plus en plus fréquemment posées par nos 540 membres.

Quatre dates sont aux agendas. La première de ce jour pour avoir une réflexion précise sur la création de réseaux de soins, pour augmenter les synergies entre les institutions. Notamment l’hôtellerie et l’alimentation.

Quels impacts pour l’alimentation collective et le questionnement sur les fermetures des petites cuisines au profit de pôles hôteliers ?

Les trois autres dates à retenir sont le 14 mai, le 17 septembre et le 6 décembre.

Le 14 mai : le thème sera l’introduction des circuits courts et des produits de proximité dans les cahiers des charges tout en respectant le cadre légal. Ensuite, nous aborderons le matériel culinaire fixe et roulant.

Le 17 septembre : nous parlerons de la suppression progressive du plastique dans nos cuisines collectives. Si oui, quelles sont les alternatives ?

Nous aborderons également les avantages et les inconvénients des « concepts menus » adaptés à la maîtrise des risques alimentaires, en présence de l’AFSCA.

Le 6 décembre : le dernier séminaire de l’année 2019 nous emmènera dans l’organisation de l’application des allergènes et de la traçabilité des produits alimentaires et non alimentaires.

Pas si contraignant que ça… mais obligatoire

Nous terminerons par les avantages de l’obtention du Smiley en collectivité et la maîtrise des prises de commande informatique des repas.

Mais revenons à ce jour. En marge des démarches qualité entamées dans chacun de nos établissements, un certain nombre d’entre vous se posent des questions et réclament des réponses précises, claires et concises.

Nous devons nous préoccuper de revaloriser davantage les saisons, à améliorer sensiblement la logistique de transport, de maîtriser la conservation des produits, mais aussi, et surtout, de produire nous-mêmes ces mêmes produits.

Et que l’ensemble de nos préparations soit en phase avec les exigences en matière de sécurité alimentaire et d’hygiène.

Pour la FCCWB, la qualité ne doit pas être un privilège de riche, mais doit être accessible à tout citoyen. La qualité se trouve dans une nourriture variée, composée de produits naturels et sains. Nous avons l’obligation de transmettre la tradition du « bien manger sainement » pour protéger nos enfants et nos clientèles respectives.

Nous disposons de spécialistes en ingénierie, indispensables lors d’un projet de restauration. Ils peuvent, dans le cadre d’une mission pour le maître d’ouvrage, de s’assurer de la qualité, de l’originalité, de la pérennité et de la fonctionnalité de l’installation d’une future cuisine collective, tout en s’assurant du respect de la législation en vigueur et de la conformité des cahiers des charges.

C’est donc avec plaisir que je cède la parole à Monsieur Alain Hougrand, Directeur du Département hôtelier du Centre hospitalier chrétien et du futur pôle hospitalier Mont Légia situés Liège. Il œuvre avec plus de 200 collaborateurs et collaboratrices. Ses collaborateurs proches : Mme Nina Sparacino et Mr Grégoire Bury sont à ses côtés.

Ensuite, José Orrico, Directeur Général des Cuisines Bruxelloises et Vice-Président de la Fédération, interviendra concrètement pour rassurer les petites entités hôtelières par rapport aux grands pôles alimentaires.

Après les avoir écoutés, nous vous laisserons la parole pour permettre l’ouverture d’un dialogue constructif.

Merci,

Gérard Filot