

JUILLET 2023
TRIMESTRIEL

GOUTEZ # 23

VOTRE MAGAZINE DES CUISINES COLLECTIVES

WALLONIE - BRUXELLES

FÉDÉRATION
FCCWB



“Goûtez”
est une publication de la FCCWB

Editeur responsable
Gérard Filot
rue de la Chaudronnerie 6
4340 Awans

Rédacteur en chef
Michel Jonet
mich.jonet@gmail.com

Rédaction
Anne Boucquiau
Guy Delville
Gérard Filot
Michel Jonet
Gaël Tilman

**Relecture
et correction texte**
Isabelle Dubois

**Création graphique
et mise en page**
Frédéric Filot

Secrétariat de rédaction
Carine Knapen
federationfccwb@gmail.com

Photographe
Naomi Hansenne

Crédits photos
Membres et partenaires
Naomi Hansenne
Manger Demain
GBM - Rational Production
Meco
Michel Jonet
Ligue cardiologique
Fondation contre le Cancer
Fairebel
Realco
Volys
Ardo
Camal
Winterhalter
Solucious
Sligro Food Group Belgium
Danone
Fairebel
Riva
Les Lilas Seraing
Idrisse Hidara
Istock

Imprimeur
Myriad

GOUTEZ #23

Edito

Appel à nos Ministres,
Appel aux industriels de l'alimentation,
Les trois principes fondamentaux de la profession d'un(e) cuisinier(e) en chef(fe) sont la beauté, la force, la sagesse.
Tout d'abord la beauté du métier qui doit commencer impérativement par :

L'habit

Être fier de sa corporation et la défendre en la valorisant par des idées constructives et des projets. Ensuite... la force de caractère qu'il faut impérativement avoir pour entreprendre, oser et gagner des défis pour le bien de son établissement.
Enfin la sagesse par rapport à ses responsabilités.
Restons modestes. Montons les escaliers de la hiérarchie... un à un... en donnant à nos collaborateurs et collaboratrices la savoir pour qu'ils montent également les escaliers afin d'assurer la relève. Ils doivent créer sinon ils descendront les escaliers de leur métier qui doit toujours être une cuisine de qualité, de fraîcheur, de produits de cuisine vérité, et ... si possible, de terroir, de proximité.
Poursuivons ensemble le chemin d'un grand humaniste et l'institut qui porte son nom :

Baron Arthur Haulot

Cet institut offre un enseignement varié de graduats et notamment en hôtellerie et en diététique. Le site du CERIA est un outil remarquable pour assurer l'avenir de l'enseignement.
Arthur Haulot était un visionnaire qui a suggéré à l'ULB d'organiser un enseignement du tourisme, en soulignant l'important pour les valeurs de l'homme :

L'environnement

Un livre blanc a décrit la nécessité de doter le tourisme d'un enseignement universitaire. Le développement touristique doit se concevoir en liaison avec la gestion durable de l'environnement et la protection du patrimoine, pour laquelle il peut être un outil efficace. La valorisation de l'image de :

Bruxelles

Est essentielle et fondamentale par la promotion du tourisme et de la culture.
L'alimentation joue un rôle prépondérant et la valorisation des métiers de bouche doit renaître par :

L'enseignement

La vie appartient à ceux qui la veulent.
Les seuls perdants sont les « tièdes »...
Il faut savoir garder à l'alimentation sa valeur profonde, initiale, généreuse, sa capacité d'éveil à la beauté, à la réflexion sur le goût et les saveurs.
Ensemble, les industriels, les scientifiques, les défenseurs des consommateurs, le Green Deal, la FCCWB, nous devons mettre en valeur les produits adaptés à notre santé... séparer le bon du mauvais, le pur de l'impur, le vrai du faux.
Les cuisinier(e)s sont difficiles à engager...
En trouver devient dès lors compliqué.
Notre beau métier de marchand de bonheur serait-il en train de disparaître ?
A méditer... pour le livre blanc de la cuisine collective !

Gérard Filot
Président de la FCCWB



POUR TOUS LES MOMENTS
À MARQUER D'UNE...

VOOR ALLE OGENBLIKKEN
TE MARKEREN MET EEN...



Sommaire



18
WINTERHALTER



23
CAMAL

FAIREBEL
27



44
REALCO



VISITE
VOLYS 46

VISITE
ARDO
48



La maîtrise du froid

La société

Un service de qualité est l'ADN de la SA RENKIN qui opère dans le domaine de la réfrigération industrielle et commerciale depuis plus de 40 ans.

Active essentiellement dans le milieu des grandes cuisines et de la grande distribution, sa structure d'une cinquantaine de personnes permet de proposer une étude complète et détaillée, une installation de qualité, une maintenance dans les règles de l'art et un service après-vente des plus efficace. Son expérience lui procure un savoir-faire incomparable aussi bien dans la production de froid à base de fluides frigorigènes mais également dans tout ce qui touche à l'exploitation du CO2 représentant, sans nul doute, l'avenir et la garantie d'un monde plus propre.

Son approche technique complète et diversifiée lui permet d'œuvrer dans de multiples domaines tels que la grande distribution, l'agroalimentaire, le milieu hospitalier, les boulangeries ou encore l'Horeca. Au fil des années, les économies d'énergie et l'optimisation des installations frigorifiques ont acquis une place prépondérante aux yeux du consommateur final. C'est pourquoi la SA RENKIN propose également la récupération d'énergie, le chauffage, la climatisation et l'HVAC avec une véritable étude et chiffres à l'appui, les économies envisageables pour chaque installation.

L'avant dernière génération de la famille permet d'assurer une vision au très long terme au sein de l'entreprise. Autonome, familiale et dynamique, la SA RENKIN met un point d'honneur à faire du client sa priorité numéro 1.



Service technique SAV

☎ 04 239 90 90 (24H/24)



Ets. RENKIN SA
Rue de la Chaudronnerie 6
BE-4340 AWANS



FOCUS SUR LE BEURRE D'ARDENNE, LA PREMIÈRE AOP WALLONNE

Une belle reconnaissance

La Wallonie et ses producteurs souhaitent protéger leur patrimoine gastronomique en mettant en valeur leurs diversités et leur caractère qualitatif. Cette démarche est un gage de pérennité autant que de succès auprès des consommateurs de tout ordre, que ce soit les fournisseurs de produits, les cuisines collectives et finalement le grand public en recherche de plus de labellisations.

Parmi ces labels, le plus prestigieux demeure l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui désigne la dénomination d'un produit dont toutes les étapes de fabrication doivent avoir lieu dans une aire géographique définie, avec un savoir-faire reconnu et constaté. Elle témoigne d'un lien essentiel et exclusif entre les spécificités du produit et son terroir d'origine à l'instar du Beurre d'Ardenne et du Fromage de Herve.



Le Beurre d'Ardenne bénéficie depuis 1996 de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Il s'agit d'un beurre de laiterie pasteurisé produit exclusivement en Ardenne. La production comprend les étapes de fabrication et de récolte du lait, l'écémage et la transformation de la crème en beurre. Historiquement, c'est la première AOP de notre patrimoine laitier.

Ce travail est devenu une success-story au niveau de deux sociétés très performantes au niveau de la diffusion du bon Beurre d'Ardenne. Le lait utilisé pour son élaboration est particulièrement riche en oméga-3 en raison du caractère qualitatif d'arômes spécifiques apportés par la flore particulière du terroir ardennais, à savoir les saveurs particulières engendrées par la bonne herbe de ses prairies.

Le Beurre d'Ardenne est seulement produit dans la province du Luxembourg et dans certains cantons de la province de Namur : Beauraing, Gedinne, Rochefort, Dinant, et de la province de Liège : Hamoir, Stavelot, Malmedy, Saint-Vith, Louveigné et Spa.

De nombreux producteurs laitiers ardennais ont été sélectionnés pour la production de ce lait de très bonne qualité.

Ils se sont regroupés au sein de AUDBA (Association pour l'usage et la défense du Beurre d'Ardenne).



LA RÉSIDENCE LES LILAS, SOURCE DE BIEN-ÊTRE

La Résidence Les Lilas, filiale d'Interseniors, gère deux sites d'exploitation, dont la Seigneurie du Val St-Lambert, une maison de repos moderne de 74 places, dont 33 lits MR et 41 lits MRS. Chaque chambre dispose d'une salle de bain et d'un lavabo, d'un wc, d'un téléphone et d'un accès à la télédistribution. L'établissement possède également un salon de coiffure et un restaurant. Les repas sont élaborés par le personnel hôtelier en collaboration avec une diététicienne et sont servis dans une grande et agréable salle à manger. Des activités telles que des séances d'ergothérapie, des ateliers musicaux, bricolages et autres sorties sont organisées pour divertir les résidents. L'établissement dispose également d'infrastructures telles qu'une salle de kinésithérapie, une salle polyvalente et un coin salon à chaque étage. Depuis 2020, un espace « Plénitude » est également disponible pour favoriser le bien-être des résidents avec des massages, des huiles essentielles, ainsi que de la musique.

Pascal Mackels est le Directeur stratégique de la Résidence Les Lilas SA. En tant que Directeur stratégique, il est responsable de la planification et de la mise en œuvre des stratégies à court, moyen et long terme pour l'établissement.

Pour lui, la qualité des repas ainsi que l'utilisation de circuits courts et locaux ont un impact significatif sur l'environnement, l'économie locale, la santé et avant tout le bien-être des résidents.

Comment envisagez-vous votre rôle de Directeur ?

Pascal Mackels, de répondre : « *Tout d'abord, je tente d'appliquer le principe que chaque membre du personnel travaille littéralement chez le résident, ce qui vaut également pour la Direction. Nous effectuons toutes et tous nos tâches personnelles dans un environnement qui doit davantage être ressenti par nos pensionnaires comme « leur espace » aussi bien dans les locaux communs qu'au sein de l'environnement encore plus privatif qu'est leur chambre. La qualité de vie selon leurs souhaits (pour autant qu'ils puissent l'exprimer bien évidemment, mais si tel n'est pas le cas, il faut être particulièrement attentif à leur histoire de vie, mais également sensible au moindre signe de mal-être) doit être au centre des préoccupations. Le résident subit déjà un bouleversement de sa vie au moment d'entrer en nos murs, raison de plus pour tenter autant que faire se peut de respecter son rythme et ses aspirations.*

Tous les intervenants d'une maison de repos ont un rôle primordial à jouer dans le cadre d'une dernière partie de vie harmonieuse de notre public cible.

Raison de plus selon moi pour avoir une attention particulière à l'élaboration commune des menus, et leur mise en œuvre par nos soins via le département des cuisines. Le moment des repas n'est JAMAIS selon moi à sous-estimer dans l'épanouissement de nos pensionnaires.

Enfin, gardons en permanence à l'esprit que nous œuvrons au service de l'humain et du soin à la personne. Nos pensionnaires sont, quel que soit leur degré de dépendance et de conscience, dotés de sensibilité et de besoins propres que nous nous sommes engagés à rencontrer dans le cadre de notre métier particulier, et souvent sous-estimé. »

Combien de repas servez-vous en liaison froide ou chaude ?

Au sein de notre société, la préparation des repas s'envisage en liaison chaude (pas de cuisine centrale, mais deux unités distinctes). Au niveau du personnel, un chef de département (M. FESTERS) gère 4 cuisinières qui se répartissent les 365 jours de service. Une attention particulière est apportée au niveau des cuissons et textures basse température, de manière à préserver un confort d'alimentation aux résidents. En regard de notre capacité d'accueil, nous préparons jusqu'à 149 repas équilibrés par jour, répartis sur trois services, plus le goûter. Tous les trimestres, nous préparons un souper thématique suivi d'une animation musicale, source de beaucoup de plaisir chez nos aînés. Enfin, une fois par an, un grand repas est préparé à l'occasion de la fêtes des familles que nous pourrions presque qualifier de gastronomique, et qui permet en plus de l'aspect convivial, de montrer tout le savoir-faire de nos cuisines.

Comment se passent les réunions avec le « team cuisine » ?

De par la configuration de nos locaux, et la taille humaine de nos infrastructures, les contacts sont quasi permanents, permettant ainsi une évaluation régulière, ainsi qu'une capacité à régler tout problème potentiel. Il est bien évident que des réunions thématiques sont également organisées au besoin.

La qualité des repas est importante pour apporter une alimentation saine, comment se mesure-t-elle ?

Tout d'abord, au plaisir de notre client ultime, qui est le résident. Ensuite, le département soins veille à l'évolution des paramètres tels que le poids, la tension artérielle, les résultats d'analyses, le tout renforcé par le caractère équilibré des menus afin de maintenir un impact positif sur leur état de santé général, en tenant compte des restrictions individuelles éventuelles. Le Conseil des résidents, organisé minimum 4 fois/an en présence de tous les intervenants de la maison de repos nous permet de mesurer le degré de satisfaction des pensionnaires.

Quid des circuits courts ?

Une attention particulière est accordée à la provenance locale de nos fournitures alimentaires. Les producteurs locaux sont autant que faire se peut recommandés auprès de notre prestataire principal. Nous retrouvons, en effet, plusieurs producteurs locaux recommandés. La recherche de personnel à tous les niveaux est un critère essentiel et demeure une préoccupation constante.

Sur quels points voulez-vous continuer à vous investir ?

Prioritairement, dans tout ce qui peut améliorer la qualité de vie du résident au quotidien. Je citerai parmi d'autres la poursuite de notre ambitieux programme de remplacement du mobilier de toutes les chambres de nos deux sites (149 lits), une modernisation des outils de cuisine qui sera pilotée par notre chef, M. Christophe FESTERS, mais également dans les investissements en matériel permettant une efficacité, couplée à une charge de travail acceptable bien que lourde des membres du personnel (engins de manipulation des résidents, matériel d'hygiène et de toilette,...). Les investissements pour optimisations énergétiques sont également une source de réflexion pour nous eu égard à l'augmentation des prix de l'énergie mise en perspective avec un cadre de vie confortable de nos pensionnaires (température ambiante par exemple). Un investissement à souligner de par son originalité est également prévu à très court terme. L'installation au dernier étage de notre bâtiment de la Seigneurie de ruches qui vont nous permettre non seulement de participer au sauvetage de l'espèce, mais également et sous la houlette de notre chef cuisiner (apiculteur à ses heures perdues), de produire à titre récréatif, une petite quantité de miel à offrir...

Quelques mots pour conclure ?

Je voudrais clôturer mon propos par deux choses importantes : Je suis secondé dans la gestion de nos deux sites par Mme Christelle PUFFET, Directrice opérationnelle, et avec laquelle nous formons un réel binôme en envisageant ensemble les contours de la gestion de la société. Je pense réellement que nos deux sensibilités couplées, bien que différentes sont une plus-value intéressante dans l'exercice de nos prérogatives. Adresser un vif remerciement à l'ensemble du personnel des deux sites pour leur investissement permanent dans la prise en charge globale et de qualité des aînés placés sous notre responsabilité. Grâce à vous, nos résidents ont la possibilité d'aborder le plus sereinement possible cette nouvelle page de leur existence.

RESIDENCE LES LILAS s.a.

Site de la Seigneurie : rue du Monastère, 40 à 4100 SERAING

Site des Lilas : rue de la Boverie, 484 à 4100 SERAING

Téléphone : +32(0)43 38.96.96

M.J.

L'AFSCA RÉPOND À TROIS QUESTIONS FRÉQUENTES SUR LES PRODUITS LAITIERS.

1. Pourquoi certains produits laitiers doivent être conservés au frigo tandis que d'autres peuvent être conservés à température ambiante ?

En réalité, si le lait n'était pas soumis à un traitement thermique comme une pasteurisation, une stérilisation ou encore un traitement UHT – Ultra Haute Température - il ne se conserverait tout simplement pas !

Ce sont les fabricants eux-mêmes qui choisissent le traitement thermique le plus adapté à leur produit. Ils privilégieront la technologie qui permet d'obtenir un équilibre idéal entre, d'une part, une durée de conservation optimale et, d'autre part, un bon maintien des valeurs nutritionnelles et des qualités organoleptiques du produit.

Pour le lait, c'est le traitement UHT qui est le plus utilisé car il permet de ne pas altérer le goût du lait, de conserver ses valeurs nutritives mais aussi de le conserver à température ambiante pendant 3 à 4 mois.

Pour certains produits laitiers, comme c'est le cas de la crème, il est souvent procédé à une combinaison de ces traitements (stérilisation et UHT) afin de conjuguer bonne qualité gustative et durée de conservation plus longue.

De manière générale, une fois ouvert, un produit laitier va très rapidement s'altérer. N'envisagez donc jamais de conserver un lait UHT à température ambiante après ouverture de la bouteille. En effet, il faudra impérativement le conserver au frigo et respecter, après son ouverture, le délai de conservation mentionné par le fabricant sur l'emballage.

2. Peut-on encore consommer les yaourts après leur date de péremption ?

Le yaourt est un produit laitier qui est défini dans la réglementation : il doit contenir deux bactéries lactiques et doit avoir subi une pasteurisation avant d'êtreensemencé par les bactéries lactiques et incubé à une température entre 42 et 45°C.

La réglementation ne précise pas si le yaourt doit disposer d'une date de durabilité minimale (à consommer de préférence jusqu'au ...) ou d'une date limite de consommation (à consommer avant le ...). C'est le fabricant qui assume cette responsabilité et prend cette décision qui sur basera sur des analyses effectuées dans un laboratoire spécialisé tant en ce qui concerne l'aspect sécurité alimentaire que les critères organoleptiques du produit.

Si le yaourt est étiqueté avec une date de durabilité minimale (DDM), et que celle-ci est dépassée, vous pouvez toujours le consommer pour autant qu'il ait été conservé dans les conditions prévues par le fabricant. Veillez aussi évidemment à ce que le produit n'ait pas un aspect ou une odeur suspect. Si vous avez un doute, utilisez vos sens : observez, sentez, goûtez.

Enfin, gardez bien à l'esprit qu'il est interdit de distribuer des aliments dont la date limite de consommation (DLC) est dépassée.

3. En cuisine de collectivité, nous préparons quelques desserts lactés faits maison, combien de temps pouvons-nous les proposer à nos consommateurs après la fabrication ?

Pour déterminer la durée de conservation d'un produit préparé dans votre établissement, vous pouvez vous baser sur des informations sectorielles ou sur le guide d'autocontrôle générique de l'AFSCA.

Comme précisé dans ce guide générique, la durée de conservation d'un produit dépend de toute une série de facteurs, par ex. les matières premières utilisées, les différentes étapes de production, les caractéristiques du produit telles que le taux d'humidité et le degré d'acidité, l'emballage...

Il faut donc tenir compte de ces facteurs au moment de déterminer la durée de conservation.

Dans le cas d'un produit préparé et préemballé dans votre établissement, il faut en premier lieu tenir compte de la date limite de consommation des ingrédients. Si un produit acheté est simplement portionné et emballé dans votre établissement, il faut tenir compte de la date limite de consommation

définie par le fabricant du produit : un produit dont la date limite de consommation arrive à son terme dans 2 jours ne peut évidemment pas, après le portionnement, recevoir une date limite de consommation de 3 jours.

Dans tous les cas, une solution acceptable consiste à définir une date limite de consommation extrêmement courte de 2 à 3 jours maximum. Dernier détail : il est nécessaire de préciser sur l'emballage la date de production ou la date de consommation.



SOLUCIOUS AU SERVICE DE LA CUISINE COLLECTIVE

Solucious est l'entreprise de foodservice du Groupe Colruyt. Partout en Belgique, elle fournit plus de 25 000 clients professionnels, tels que des hôpitaux, des maisons de repos et de soins, des écoles, des restaurants, des traiteurs, des entreprises, des administrations, et d'autres organisations. L'un des avantages de Solucious est de centraliser un nombre considérable de produits food et non-food. Par conséquent, vous traitez avec un seul fournisseur, ce qui simplifie la gestion des stocks et garantit des livraisons complètes et ponctuelles. Retrouvez le vaste assortiment de produits frais, d'articles surgelés, d'aliments secs, de boissons et de produits non-food sur www.solucious.be.

La plateforme d'e-commerce permet de passer commande à tout moment, où que vous soyez. Grâce à un système de navigation clair et à une fonction de recherche conviviale, les produits et les informations y afférentes – disponibilité, allergènes, etc. – sont à portée de clic. Les commandes sont faites via le site web ou via le propre système du client qui a été connecté à notre site web. Par conséquent, l'application de commande est disponible 24 heures sur 24, 7 jours sur 7, et les clients peuvent facilement suivre et modifier leurs commandes. Les commandes peuvent être passées à partir de 150 euros et la livraison est gratuite à partir de 300 euros.

En ce qui concerne le transport, Solucious dispose de trois centres de distribution situés à Bornem, Lot et Asse, ainsi que de six hubs régionaux à Liège, Gembloux, Lot, Bornem, Wommelgem et Gand. Cela lui permet de mieux planifier les livraisons et de réduire les distances parcourues par ses véhicules, contribuant ainsi à la réduction des émissions de CO₂.

L'entreprise a récemment franchi une étape importante dans le domaine du transport durable en mettant en service cinq camions frigorifiques entièrement électriques. Cette initiative vise à réduire l'empreinte carbone de l'entreprise et à promouvoir des pratiques de livraison plus respectueuses de l'environnement.

À Bruxelles, les livraisons peuvent même être effectuées par nos camions à refroidissement 100 % électrique ou par notre coursier à vélo.

Chaque client dispose d'un account manager personnel qui l'aide au démarrage et suit le déroulement de la collaboration. Un ou plusieurs jours de livraison fixes sont convenus en concertation avec le client. Ces jours de livraison peuvent être programmés du lundi au samedi.

Dans notre large gamme de produits laitiers, nous pouvons recommander des listes adaptées pour les besoins de chaque client. Les fromages en portions, en tranches ou en blocs sont disponibles à la fois dans les marques maison et les marques A. Les yaourts, les desserts lactés et le lait sont également disponibles dans différents emballages et marques.

En standard, nous garantissons une durée de conservation minimale de 10 jours pour les produits réfrigérés. Nous recevons régulièrement des demandes pour des durées de conservation plus longues. Compte tenu de la chaîne logistique qui précède la livraison et de la durée de conservation fournie par nos fournisseurs, cela n'est actuellement pas possible. Nous continuons à travailler avec nos fournisseurs pour optimiser ces processus.

Solucious est partenaire du Green Deal Protein Shift depuis 2021. Cela signifie que nous coopérons pour réduire l'utilisation des protéines animales et promouvoir les protéines végétales. En plus d'avoir un impact positif sur l'environnement et la santé, les produits laitiers d'origine végétale sont également exempts de lactose et parfois même d'allergènes. C'est pourquoi notre gamme dans ce domaine est constamment renouvelée et élargie.

Nous suivons également l'évolution des produits laitiers classiques afin de maintenir notre gamme à jour. Cela nous permet de proposer des produits adaptés à différents régimes alimentaires, tels que des produits riches en protéines, pauvres en graisses et en sucres.

Ces derniers mois, nous avons assisté à de fortes fluctuations des prix des produits laitiers. En conséquence, nous avons remarqué que nos marques maison Culino, Econom, Boni et Everyday se portent très bien. Bien qu'il s'agisse d'un article de détail, le lait Everyday 1l en petits conditionnements est numéro un. Dans les grands conditionnements, le lait demi-écrémé de 10 litres d'Inex est le leader.

Texte par Ilse De Dobbeleer – Marketeer Collectivités et Tom Buts - Manager de l'Assortiment

ALIMENTATION ET PRÉVENTION DU CANCER COLORECTAL

En adoptant un mode de vie plus sain, 40% des cancers seraient évitables ! Après le tabac, ce sont des facteurs nutritionnels qui ont le plus d'impact tant en matière de risque que par leur effet protecteur. Rappelons que la nutrition englobe l'alimentation y compris les boissons, le statut nutritionnel de l'individu, l'activité physique et la sédentarité.

Il n'existe pas d'alimentation anticancer. Le conseil de la FcC est de varier son alimentation, manger coloré, de saison et par plaisir. Certains aliments engendrent une réduction du risque de cancers : fruits et légumes (réduction du risque de cancers oropharyngés, poumon), fibres alimentaires (colorectal, œsophage, sein) et produits laitiers (côlon). Or, ces derniers sont décriés à tort par certains. Il faut en consommer, mais en évitant d'en manger trop car une grande quantité peut contribuer à un surpoids. L'allaitement maternel peut protéger la mère (prévention d'un cancer du sein) par l'exfoliation massive du tissu mammaire à l'arrêt de l'allaitement et la diminution de l'imprégnation oestrogénique.

L'allaitement est aussi bénéfique pour l'enfant, en évitant un surpoids. Enfin, l'activité physique réduit l'incidence du cancer du côlon, du sein après la ménopause et de l'endomètre ainsi que la mortalité par cancers, toutes localisations de cancers confondues.

Rôle protecteur des produits laitiers pour le cancer colorectal, mais en respectant les doses !

La consommation de lait et de produits laitiers (lait, yaourt, fromages blancs) protège du risque de cancer colorectal et aucun lien n'a été démontré entre leur consommation et l'augmentation d'un risque de cancer.

Le calcium contenu dans les produits laitiers pourrait en partie expliquer leur effet protecteur sur le risque de cancer colorectal. Il a des effets directs sur les cellules, réduisant la multiplication, et induisant la différenciation et l'apoptose (mort cellulaire) des cellules tumorales. En particulier, le calcium régule négativement la production de l'hormone parathyroïde, qui peut intervenir dans la multiplication cellulaire. De plus, le calcium agit également indirectement, en liant les acides biliaires secondaires pro-inflammatoires et les acides gras, les empêchant ainsi d'endommager la paroi intestinale. Les bactéries lactiques contenues dans certains produits laitiers pourraient également contribuer à expliquer l'effet protecteur sur le cancer colorectal.

Recommandations nutritionnelles

En 2019, Santé publique France a publié les nouvelles recommandations nutritionnelles. Elles ont pour objectif d'aider les adultes à faire de meilleurs choix alimentaires et à adopter un mode de vie plus actif. (*)

- Il est recommandé de manger deux produits laitiers (lait, yaourt, fromages blancs) par jour pour les adultes. Pour les enfants, les adolescents et les personnes âgées, c'est 3 ou 4 par jour.
- Attention à ne pas considérer le lait comme une boisson.
- Il est recommandé de varier les types de fromage.
- La crème fraîche et le beurre ne sont pas comptés dans les produits laitiers. Ils sont issus du lait mais ils sont très riches en graisses et pauvres en calcium et en protéines.
- Les desserts lactés (crèmes desserts, flans...) ne sont pas non plus considérés comme des produits laitiers. Ils contiennent en général trop peu de lait et sont souvent très sucrés.
- Il vaut donc mieux consommer des produits non transformés, maigres ou demi-écrémés, qui contiennent presque autant de calcium que les produits entiers, afin d'éviter un surpoids qui lui, est un facteur de risque pour de nombreux cancers

(*) Source - Réseau NACRE – Nutrition Activité physique Cancer Recherche

Cher(es) client(es),

Créé en 1988 par Monsieur Bortels et son épouse, Madame Maggy Geers, GBM est actif dans la conception, l'installation et la maintenance de cuisines professionnelles ainsi que dans la distribution exclusive des chariots Rational Production.

Après plus de 35 ans - couronnée de succès - à la tête de l'entreprise, Monsieur Georges Bortels et son épouse ont décidé d'assurer la pérennité de GBM en faisant le choix de transmettre la main à GCP Group et plus spécifiquement, à IoMe.

IoMe est actif dans le service en aménagement d'intérieur pour le professionnel de l'immobilier tant en Belgique qu'au Grand-Duché de Luxembourg. Ses activités s'articulent autour de l'immobilier résidentiel (aménagement d'espaces de vie) et de l'immobilier professionnel (parachèvement et aménagement d'espaces de bureaux, magasins, industries, services à la personne, ...).

GBM permet d'élargir l'offre de service en intégrant la cuisine professionnelle tant en Belgique qu'au Luxembourg.

L'ensemble des équipes reste évidemment inchangé et une parfaite transition est organisée afin d'assurer la continuité des activités.

GBM continuera son expansion dans le BeLux en s'appuyant sur les forces du Groupe et grâce à la complémentarité des activités avec IoMe ; tout en conservant son esprit familial et ses valeurs humaines.

Nous restons à votre entière disposition pour toutes informations jugées utiles et vous remercions pour ces années d'étroite collaboration.



IO ME - INTERIOR SOLUTIONS



Immobilier résidentiel

aménagement intérieur
(cuisine équipée, placard, espace
de rangement...)
sur mesure



Immobilier Professionnel

parachèvement intérieur
pour plateau de bureaux,
chambre blanche, retail
(mur - sol et plafond)



Cuisine professionnel

Ensemble de gamme standard
et sur mesure pour cuisine
de collectivité et distribution
exclusive de Rational Production.

G.B.M., présent sur le marché de la grande cuisine depuis plus de 25 ans, vous propose un éventail de marques réputées aux prix les plus justes. Notre ambition est de donner le ton dans le domaine de la grande cuisine tant sur le plan de la technique que de la qualité et de la conception.



SLIGRO FOOD GROUP BELGIUM : UN SEUL GROUPE RÉUNISSANT PLUSIEURS ENTREPRISES

Sligro Food Group Belgium regroupe des entreprises ayant chacune leur propre domaine de compétences.

Ces formules ont leur propre organisation commerciale, mais une structure de livraison commune et des services partagés. Les entreprises de Sligro Food Group Belgium possèdent tout ce qu'il faut pour soutenir et aider les professionnels de l'alimentation.

En Belgique, nous sommes actifs sur le marché alimentaire avec les entreprises Sligro-ISPC, JAVA Foodservice et Sligro-M.

1. Sligro-ISPC est le one-stop-shop pour les professionnels belges de l'Horeca. Vous y trouvez une offre de produits particulièrement étendue et beaucoup d'inspiration. Des conseils sur mesure vous y sont en outre prodigués. Sligro-ISPC compte aujourd'hui des succursales à Anvers, Gand et Liège.

2. JAVA Foodservice propose des solutions globales pour le marché des soins et de la santé et institutionnel, et fournit tous les produits dont les professionnels de l'alimentation ont besoin sur ces marchés. Notre objectif est de faire la différence en cuisine en guidant chaque chef, chaque nutritionniste, chaque acheteur, chaque responsable des équipements, et en atteignant des résultats ensemble.

3. Sligro-M comprend neuf anciens grossistes Metro en Belgique et fait partie de Sligro Food Group depuis janvier 2023.

Notre politique RSE repose sur trois thèmes essentiels à nos yeux, qui représentent nos plus grandes opportunités et menaces, et pour lesquels notre responsabilité dans la chaîne est la plus importante et la plus évidente : l'humain, l'environnement et la gamme. Chacun des thèmes essentiels comprend nos objectifs pour 2030. Plus d'info : <http://www.sligrofoodgroup.be/fr/rse>

Quel est la description de votre organisation par rapport à vos livraisons en Wallonie et Bruxelles ?

« Sligro veut «réellement amener chaque professionnel de l'alimentation plus loin» dans toute la Belgique. »

Dans vos références de l'ensemble de vos produits laitiers, fromages inclus, quels sont ceux spécifiques que vous conseillez aux cuisines collectives ...particulièrement aux hôpitaux et maisons de repos et de soins ?

« Il y a près d'un siècle, le beurre était le premier produit de Sligro. Le Meyerijse Kluit. Les produits laitiers sont donc dans notre ADN, vous vous en doutez ! Le savoir-faire de la première marque exclusive de Sligro nous a permis de redonner vie à la marque de produits laitiers Meyerij. Avec la fierté d'antan et le savoir-faire d'aujourd'hui, nous avons imaginé une gamme complète de produits laitiers. »

Souhaitez-vous, prioritairement, privilégier certains de ces produits en 2023 et 2024 ?

« Nous sommes actuellement pleinement engagés à élargir la gamme de beurres Meyerij. Nous essayons de créer une gamme qui réponde aux besoins de tous nos clients. Cela va des petites barquettes de beurre dans différents emballages (bon marché/durable/pratique), aux rouleaux de 250 g salés/non salés, en passant par 500 g, 1 kg, 5kg, etc. Le tout à un prix compétitif et avec une qualité optimale. »

Quelles en sont les raisons objectives et nutritionnelles ?

« Les produits laitiers sont la base de beaucoup de préparations. Vous devez pouvoir vous y fier. Sans compromis sur la qualité. Dans notre branche, il y a une devise courante : essayer, c'est adopter. Découvrez, testez et goûtez les 8 références de la marque de produits laitiers Meyerij. »

Quel lait pouvez-vous nous conseiller comme "leader" de votre gamme ?

« Le leader de notre gamme est le lait demi-écrémé Meyerij 1 litre. Il s'agit d'un produit de haute qualité à un prix compétitif. Le lait est produit localement et de manière durable. »



MANGER POUR LE COEUR ET LA PLANETE

Pour le meilleur comme pour le pire, notre alimentation est déterminante pour la santé cardiovasculaire. Mal conçue, elle peut être un problème, en augmentant le risque cardiovasculaire, mais bien conçue, elle est une solution, en réduisant ce risque. On fait le point dans ce numéro. Au fil des décennies, des messages parfois contradictoires se succèdent sur les denrées à limiter, voire à supprimer, semant le doute, voire l'agacement. C'est notamment le cas de la viande, des œufs et leur cholestérol et du café – qui sont aussi abordés dans cette édition – et qui, finalement, peuvent parfaitement trouver leur place dans une alimentation saine pour le cœur et les artères.

La tendance est au végétal.

Mais s'il y a bien une lame de fond cohérente depuis plusieurs années, c'est l'intérêt d'adopter une alimentation plus végétale, en mangeant plus de fruits et légumes, de céréales complètes, de légumineuses, de noix et de graines. C'est bon pour le cœur, et c'est bon pour la planète. C'est que les systèmes alimentaires actuels, tant la production que la consommation, doivent évoluer si nous voulons arriver à nourrir les 10 milliards de personnes que comptera la terre en 2050. Heureusement, le déplacement d'une alimentation riche en produits animaux vers une alimentation plus végétale est favorable tant sur le plan cardiovasculaire, que sur celui de l'empreinte écologique de l'alimentation.

Faut-il viser une alimentation végétarienne, voire végane qui supprime tout produit issu du règne animal ? C'est une possibilité qui mérite alors beaucoup d'attention pour maintenir les apports nutritionnels adéquats. Mais ce n'est pas obligatoire. Les modèles visant à satisfaire à la fois les besoins nutritionnels tout en limitant l'impact écologique lié à l'alimentation gardent des produits tels que le lait et les produits laitiers, les œufs, le poisson, la volaille, et même, en petites quantités, la viande rouge. On parle d'une alimentation « flexitarienne », sorte de végétarisme à mi-temps, à dominance végétale, mais qui n'exclut pas les produits animaux en raison de certains de leurs atouts nutritionnels.

Plus de « fait maison » !

Qu'il agisse de produits végétaux ou animaux – on en parle dans ce numéro à propos de la viande et des viandes transformées – pour reprendre le contrôle de son alimentation, il vaut mieux privilégier l'achat de produit pas ou peu transformés, et les préparer soi-même. De nombreux produits industriels dits ultra-transformés contiennent du sucre, du sel, de mauvaises graisses, des additifs et apportent peu de nutriments intéressants. Bien que tous les aliments ultra-transformés ne soient pas mauvais d'un point de vue nutritionnel, les études récentes rapportent que plus ces denrées occupent une place importante, moins c'est bon pour la santé. Il ne s'agit pas de passer des heures en cuisine pour réaliser chaque jour des préparations sophistiquées, mais de revenir à plus de « fait maison », en sélectionnant soigneusement ses produits et en les préparant simplement.

Toutes ces caractéristiques se retrouvent notamment dans l'alimentation méditerranéenne traditionnelle qui, depuis plus d'un demi-siècle, a révélé et révèle encore ses atouts pour la santé cardiovasculaire et bien au-delà. Un modèle qui concilie de surcroît plaisir et convivialité, des dimensions essentielles pour instaurer durablement des modifications de notre alimentation.

Enfin, n'oublions pas que l'énergie apportée par l'alimentation doit être dépensée, faute de quoi elle est mise en réserve sous forme de graisse. L'activité physique est à ce titre le meilleur allié pour équilibrer les apports et les dépenses, votre cœur appréciera !



LES PRODUITS LAITIERS : LIEN AVEC LA SANTÉ ET QUELLE ÉVOLU- TION DANS LE NUTRISCORE ADAPTÉ?

Les produits laitiers, une famille alimentaire, autant adorée et recommandée, que décriée depuis quelques années par certains. L'occasion de faire le point ensemble sur le lien avec la santé, sur base de recherches scientifiques solides.

Quel lien entre les produits laitiers et la santé?

En 2019, selon les experts du Conseil Supérieur de la Santé : « Le lait et les produits laitiers sont une source importante de protéines, de calcium, de vitamine B2 et de vitamine B12 et peuvent contribuer à une alimentation saine et complète » .

En effet, des nombreuses études scientifiques ont pu démontrer différents effets positifs majeurs sur la santé.

Il y a l'effet bien identifié sur la santé osseuse. On sait en effet que les produits laitiers sont d'excellentes sources de calcium, fondamental pour optimiser la densité minérale osseuse . C'est lié également au fait que la biodisponibilité du calcium dans la matrice laitière est excellente, c'est-à-dire que ce calcium est très bien absorbé par notre organisme.

L'os est un tissu vivant tout au long de la vie. La puberté est un moment crucial pour constituer son capital osseux sur lequel nous allons nous appuyer pendant 70, 80 ans ou plus... Les personnes âgées bénéficient également d'un apport calcique adéquat avec à la clé une diminution du risque de fractures. L'apport de vitamine D doit être adéquat également.

D'autres avantages des produits laitiers, moins connus, sont également mis en évidence par la littérature scientifique. Ainsi on peut observer un lien favorable entre la consommation de yaourt et une diminution de l'incidence du diabète de type 2. Une des hypothèses est l'impact positif que le yaourt pourrait avoir au niveau du microbiote intestinal.

On observe également un effet protecteur des produits laitiers sur les risques de cancer colorectal, un des 3 cancers les plus fréquents en Belgique. Un rapport réalisé en 2018 par le Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC) a estimé qu'en France, chez les personnes de 30 ans et plus, environ 850 cas de cancer du côlon-rectum sur les 346 000 nouveaux cas de l'année 2015 étaient attribuables à une faible consommation de produits laitiers (< 2 portions/jour).

Sur la base de ce qui précède, le Conseil Supérieur de la Santé recommande une consommation comprise entre 250 et 500 ml/jour pour le lait et les produits laitiers.

Pour Santé Publique France, c'est 2 produits laitiers par jour qu'il faut consommer en alternant lait, fromage, yaourt nature et fromage blanc. Pour les enfants, les adolescents et les personnes âgées, c'est 3 ou 4 produits laitiers par jour qu'il est recommandé de consommer.

Quelle place ont les produits laitiers dans le Nutriscore amélioré ?



L'objectif du Nutriscore est de fournir une information facile à comprendre et utile aux consommateurs pour l'aider à orienter ses choix alimentaires vers des comportements plus favorables à la santé.

Le Nutriscore permet ainsi de comparer l'intérêt nutritionnel de produits de la même catégorie, du plus intéressant au moins intéressant, et ceci sans devoir comparer toutes les informations nutritionnelles contenues sur l'étiquette, par exemple, des céréales petit-déjeuner entre elles ou encore des fromages entre eux.

Ce logo a fait l'objet d'études scientifiques très sérieuses qui valident son efficacité en termes de santé pour la population. Il présente aussi ses limites. Il était donc important de chercher à l'améliorer de manière constante afin qu'il corresponde le mieux possible aux recommandations nutritionnelles pour la population.

Un comité scientifique composé d'experts indépendants de différents pays a rendu un rapport sur les aliments solides en juin 2022 et sur les boissons, en avril dernier. Les groupes alimentaires concernés par ces ajustements sont : les matières grasses dont les huiles végétales, les poissons et produits de la mer, les produits céréaliers et en particulier le pain, ainsi que les produits laitiers dont les fromages.

Qu'en est-il des produits laitiers ?



- Premier point : une meilleure différenciation des produits laitiers en fonction de leur teneur respective en sucre par rapport aux produits laitiers nature. Exemple : les yaourts, les desserts lactés, etc...

- Deuxième point, les produits laitiers riches en protéines sont mieux évalués car c'est en lien avec un taux de calcium plus important, qui est très important pour la santé osseuse, entre autres

- Troisième point, la richesse en acides gras saturés qu'il vaut mieux modérer pour la santé cardio-vasculaire

- Quatrième point, la teneur en sel. La consommation de sel est globalement trop importante dans notre pays et augmente le risque cardio-vasculaire ainsi que le risque de cancer. A présent, un fromage moins salé aura un meilleur Nutriscore qu'un fromage très salé.



Ces modifications de l'évaluation du Nutriscore seront plus cohérentes par rapport aux recommandations nutritionnelles pour la population. Elles valorisent aussi les industriels de l'agroalimentaire qui ont déjà modifié leurs recettes pour mieux correspondre aux recommandations et encouragent ceux qui ne sont pas encore dans la démarche à le faire.

Les nouveaux calculs du Nutriscore rentreront en vigueur à partir du 31 décembre 2023. Il y aura une période de transition de 2 ans pour permettre aux industriels de s'adapter à ces nouvelles règles.

Alors les produits laitiers, intéressants pour la santé ?

Pour les personnes présentant des intolérances au lactose, assez fréquentes chez l'adulte, ou des allergies alimentaires, heureusement rares, il leur faudra suivre les recommandations médicales compatibles avec leur problème de santé.

Et pour la population en bonne santé : Oui, sans aucune hésitation! Ils sont d'autant plus intéressants si on apprend à les alterner et à bien les choisir : pas trop sucrés, pas trop riches en graisses et pas trop salés.

Dr. Anne Boucquiau



Risso®

QUALITY FOR CHEFS

NOUVEAU



EN BOMBE
PRATIQUE

25,5%
VET | M.G.

700 ML x 6
415755

Renseignez-vous
auprès de votre
grossiste ou de
votre représentant
Vandemoortele
sur la gamme
Risso Chanty®

RISSO CHANTY® SPRAY

LA CRÈME DE LA CRÈME
SUR TOUS VOS DESSERTS

- Le summum de la facilité
- Un goût riche
- Un rendement supérieur
- Une qualité constante



CTR | UN RENDEMENT EXCEPTIONNEL.

Le lave-vaisselle à avancement automatique de casiers compact



PLUS D'INFORMATION?

www.winterhalter.be





WINTERHALTER, UNE INSTITUTION EN MATIÈRE DE LAVERIE

Winterhalter est une entreprise spécialisée dans les technologies de lavage de vaisselle professionnelle depuis plus de 70 ans. Basée en Allemagne, la société possède des filiales dans plus de 70 pays à travers le monde, dont Winterhalter Belgium.

La gamme de produits de Winterhalter comprend des lave-vaisselle, des systèmes de traitement de l'eau, des produits de lavage et des accessoires de lavage. L'entreprise sert une large gamme de secteurs, notamment les hôtels, les restaurants, les cafétérias, les écoles, les hôpitaux, les maisons de retraite et les compagnies aériennes.

Winterhalter se distingue par son engagement en faveur de la durabilité, avec des initiatives telles que la réduction de la consommation d'eau et d'énergie de ses produits, ainsi que la promotion d'une utilisation responsable des ressources.

En plus de la fourniture de produits, Winterhalter offre également un service de conseil personnalisé pour aider les clients à optimiser leur utilisation de l'équipement de lavage.

La société est reconnue pour son expertise technique et son engagement envers la satisfaction du client.



Interview d'Eddy Croes, Directeur général chez Winterhalter

Eddy Croes est un ingénieur belge qui a occupé plusieurs postes de direction dans des entreprises technologiques.

Il a notamment travaillé chez Eiffage, ainsi que comme Country Sales Director chez Schneider Electric..

Il est connu pour son expertise en matière de développement commercial, de gestion des opérations et de transformation numérique. Il est le Directeur général de Winterhalter Belgium depuis juillet 2021.

Winterhalter est surtout connu comme le fournisseur incontournable dans le domaine de la laverie dans l'Horeca.

Quel est son impact dans le secteur des collectivités ?

« Les grandes cuisines de collectivités nécessitent un système de lavage efficace en garantissant un résultat parfait en un minimum de temps. Winterhalter garantit un résultat de lavage fiable, une hygiène maximale et un fonctionnement économique. Nous assurons un service technique 7j/7. En cas de besoin, nos techniciens expérimentés apportent conseil et solution dans un délai court. »

Quels sont les gammes de matériel et de produits envisageables pour apporter des solutions efficaces dans ce secteur ?

« Des machines à capot avec ou sans récupérateur d'énergie.

Lave-vaisselle à avancement automatique en version paniers ou convoyeur à doigts. Gamme personnalisée avec précision pour s'adapter aux exigences des clients.

L'option « Connected Wash » permet l'analyse des principales données d'exploitation à distance pour une assistance rapide et efficace. »

Quelles sont les différentes solutions en matière du traitement des eaux.

« Le traitement est un élément essentiel du concept global Winterhalter : la qualité de l'eau est optimisée avec l'adoucissement, la déminéralisation et l'osmose inverse. Un meilleur résultat de lavage et moins de tartre dans la machine. Clair comme de l'eau de roche et conforme aux normes les plus strictes. »

Qui sont les interlocuteurs sur le terrain, en quoi consiste leurs différentes missions ?

« En Belgique, près de 40 collaborateurs sont quotidiennement au service de nos partenaires et clients. Nous disposons d'un stock important de machines, de produits et de pièces de rechange.

Sur le terrain, 4 technico-commerciaux et 15 techniciens assurent une qualité de lavage optimale et un support technique rapide. Nous apportons la solution la plus efficace et économique à nos clients car leur satisfaction est notre mission. »

Gyöngyi Horvath
Chargée d'affaires Wallonie
gyoengyi.horvath@winterhalter.be
+32 478 44 60 04

Eddy Croes
Administrateur Délégué
eddy.croes@winterhalter.be
+32 475 76 92 81

Thierry Fourie
Chargé d'affaires Bruxelles et Brabant-Wallon
thierry.fourie@winterhalter.be
+32 478 44 60 02

Winterhalter Belgium SA
Solutions de lave-vaisselle industriels
sales@winterhalter.be
+32 2 255 18 10

www.winterhalter.be

Pourquoi avez-vous rejoint la FCCWB ?

« Winterhalter est de plus en plus actif dans le secteur des collectivités. Nous comptons sur la fédération pour une meilleure visibilité dans le secteur et le développement de notre activité grâce à l'expérience des acteurs principaux de la FCCWB. Nous sommes également convaincus que nous pouvons apporter une valeur ajoutée significative aux différents membres de la fédération. C'est du vrai « WIN-WIN ». »

Des projets pour l'avenir ?

« Nous travaillons actuellement sur la réalisation de plusieurs projets importants dans divers secteurs : écoles, établissements de santé, entreprises de restauration, etc. Vous aurez certainement de nos nouvelles les mois à venir. »

La solution 'pro'
pour votre
marketing
direct

myriad
print & mail solutions

✓ Mailing
**Publipostage
& Mise Sous Pli**

✓ Pré-press
**Conception
& Graphisme**

✓ Print
**Impression
Digitale & Offset**

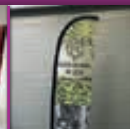
✓ PLV
**Imprimés Publicitaires
tous supports**



www.myriad.be
info@myriad.be
04.336.86.81

Rue de l'Informatique, 20
4460 Grâce-Hollogne

Scanne-moi





MYRIAD : DES SOLUTIONS PROFESSIONNELLES POUR UN MARKETING DIRECT

La Fédération a choisi un nouveau partenaire professionnel pour l'édition trimestrielle de son magazine GOUTEZ.

Myriad est une entreprise basée à Grâce-Hollogne.

Elle est spécialisée dans le marketing direct et offre des solutions professionnelles dans ce domaine depuis sa création en 1994.

Elle s'est rapidement imposée auprès de grands comptes tels que Greenpeace, la Croix-Rouge ou les Mutualités chrétiennes avec comme originalité une taille humaine peu importe les volumes d'envois.

Les services proposés par Myriad couvrent divers aspects du marketing direct : bases de données selon divers critères, création de vos documents, l'impression de lettres ou de brochures, routage et tarifs conventionnés Bpost mais aussi des solutions d'e-mailing et des éléments PLV tels que bâches, panneaux ou autres supports.

Un seul interlocuteur assurant le suivi complet de vos actions pour garantir une communication fluide et directe.

Avec un parc de machines conséquent, Myriad propose un service précis et rapide pour l'impression de documents variés, tout en s'accordant aux exigences postales des mailings.

Notez leur adresse e-mail info@myriad.be et leur numéro de téléphone +32 (0)4 336 86 81.

Myriad se présente comme un partenaire de confiance pour les entreprises qui cherchent à optimiser leurs actions commerciales mais aussi pour leurs documents administratifs.

Forte de son expérience, et de son service sur mesure, Myriad se positionne comme une entreprise leader dans le domaine du marketing direct grâce à une équipe engagée et responsable.



LAISSEZ-NOUS VOUS INSPIRER à faire plus...





LA SOCIÉTÉ CAMAL, AU SERVICE DE L'ULTRAFRAIS

Fondée en 1918 et filiale de la coopérative laitière Milcolbel depuis 2008, la société est située à Barchon, sur les hauteurs de Liège. La fromagerie Camal est reconnue dans le domaine de la distribution de produits laitiers: fromages frais, yaourts, fromages, beurres, laits et œufs. La société Camal utilise des techniques de pointe en matière de stockage, de préparation et d'expédition des marchandises, garantissant ainsi - entre autres choses - la continuité de la chaîne de froid et la traçabilité des produits. Camal possède 3 certifications : ISO 22000, BIO et SAC (système d'auto-contrôle). Camal emploie 42 personnes pour un chiffre d'affaires de 36 millions d'euros en 2022, dont plus d'un tiers dans le secteur de la collectivité. Elle compte des références comme MercurHosp, l'ACAH, les Cuisines Bruxelloises, l'ISPPC, le Centre Hospitalier Bois de l'Abbaye, Vivalia et Best Deal, notamment.

Interview de Pascal Clavier de la société Camal

1. Pouvez-vous nous préciser les obligations des établissements acheteurs lors de la passation écrite de leurs commandes hebdomadaires ?
Les acheteurs peuvent passer leurs commandes à notre service télévente, que ce soit par téléphone, par e-mail (commande@camal.be) ou via notre webshop : (<https://webshop.camal.be/fr>).

Vu l'augmentation fulgurante des coûts logistiques, nous demandons un minimum de 250€ HTVA par livraison.

2. Quel est la description de votre organisation par rapport à vos livraisons en Wallonie et Bruxelles ?

Nous possédons notre propre flotte de 8 camions réfrigérés répondant aux normes en vigueur. Ces véhicules sont équipés d'un logiciel de contrôle des températures et d'un traceur GPS, ce qui nous permet de tenir le client informé de sa livraison et d'optimiser les itinéraires si nécessaire. Afin de respecter le temps de roulage de nos chauffeurs, nous travaillons également avec des transporteurs indépendants pour les clients situés hors des zones géographiques qui ne le permettent pas.

3. Dans vos références de l'ensemble de vos produits laitiers, fromages inclus, quels sont ceux spécifiques que vous conseillez aux cuisines collectives ...particulièrement aux hôpitaux et maisons de repos et de soins ?

Comme nous disposons d'un vaste assortiment, je ne conseille pas de produits en particulier, je préfère répondre de manière personnalisée aux demandes, qu'elles soient d'ordre diététique, pratique, gustatif ou financier.

4. Souhaitez-vous, prioritairement, privilégier certains de ces produits en 2023 et 2024 ?

Quelles en sont les raisons objectives et nutritionnelles ?

Quand cela est possible, je préfère privilégier des produits en provenance de producteurs nationaux comme Bruges et notre terroir (en remplacement des traditionnels goudas hollandais), ou locaux comme Terre de Fromages, la fromagerie des Ardennes, la fromagerie Regal, Chimay fromages, Chevrardennes, Mathot (entre autres).

5. Quel lait pouvez-vous nous conseiller comme "leader" de votre gamme ?

En fonction du conditionnement souhaité, nous commercialisons la marque Inex (lait 100% belge) pour les briques d'1l, de 20cl ainsi que les BIB / BIC de 10l, Lactel (laiterie de Walhorn) pour les bouteilles plastiques d'1l et Fairebel, le lait équitable.

Personnes de contact :

Pascal Clavier

pascal.clavier@camal.be

0497/20 01 28

Cristina Ruzziconi

cristina.ruzziconi@camal.be

0476/76 20 78

M.J.



meeting your demands

CHARCUTERIES A FUMÉES À LA PER À UN PRIX ABORDABLE

MECO GROUP

PRODUCTEUR ET FOURNISSEUR DURABLE POUR LES CUISINES DE COLLECTIVITÉS ET L'HORECA

"Là où les produits artisanaux sont généralement associés à des coûts élevés, nous, en tant que producteur de viande, parvenons à allier savoir-faire et passion pour notre produit à une accessibilité financière."

Permettez-nous de vous présenter Georges, maître charcutier et chef de projet chez Meco, fabricant et fournisseur alimentaire. Avec ses 30 années de carrière dans l'industrie de la viande, il a travaillé pour plusieurs employeurs de renom dans le domaine de la recherche et du développement.

Grâce à son expertise, nous sommes en mesure de réduire les coûts de nos charcuteries fumées sans compromettre la qualité. Le secret de Georges ? La patience, l'amour de son métier et surtout une grande capacité d'innovation. Georges a véritablement maîtrisé l'art du fumage de la viande.

"Dans le processus de fumage des charcuteries, le salage de la viande est une étape essentielle", explique Georges.

Le salage joue un rôle crucial dans la conservation de la viande, l'amélioration de la saveur et de la texture, ainsi que la réduction de sa susceptibilité à la détérioration. Il est primordial d'utiliser la quantité de sel appropriée. Une quantité excessive de sel peut dessécher la viande et altérer le goût, tandis qu'une quantité insuffisante de sel peut entraîner sa détérioration.



Georges Deblock, chef de projet R&D et charcutier chez Meco.

"En plus du dosage approprié en sel, le mélange d'épices est également essentiel pour créer le goût et l'équilibre adéquats. Nous avons trouvé cet équilibre parfait", déclare fièrement Georges.

"En limitant au minimum la quantité de sel, notre gamme de charcuteries fumées connaît un véritable succès dans les cuisines professionnelles, car elles recherchent de plus en plus de produits pauvres en sel. Cela nous distingue de la plupart des entreprises de production qui fument à grande échelle."

"Grâce à des techniques de fumage modernes, nous pouvons fumer lentement la viande en

ARTISANALES FECTION

CONTACT

Siège social
Meco Wallonie
059 70 91 95
orders@meconv.be
www.meconv.be

Leegaardsdijk 2, 8400 Ostende
Place de l'Abattoir 1, 6000 Charleroi



à la recherche du bon équilibre entre artisanat et efficacité, nous pouvons proposer nos charcuteries à un prix extrêmement compétitif.

Nos charcuteries de circuit court sont fabriquées à partir de viande de haute qualité soigneusement sélectionnée, en accordant une attention particulière à l'origine et aux conditions de vie des animaux.

La combinaison parfaite de saveur et de qualité

Notre mission est de permettre à tous de profiter d'une alimentation abordable, durable et de qualité, et notre gamme de viandes fumées en est une preuve évidente.

C'est pourquoi nous ne faisons aucun compromis lorsqu'il s'agit de la sélection de nos ingrédients. Nous travaillons en étroite collaboration avec des agriculteurs locaux et des fournisseurs qui partagent la même passion pour la qualité et le bien-être animal.

L'engagement de Georges envers son métier est clairement visible dans chaque morceau de viande fumée qui quitte notre usine. Son expérience et sa passion pour le fumage ont ouvert la voie à des charcuteries artisanales abordables qui ont le goût qu'elles devraient avoir et permettent à chacun de profiter de la riche tradition du fumage.

utilisant du bois de hêtre pur, ce qui crée une saveur unique rappelant le temps d'antan."

Accessibilité sans compromis

La mission de Meco est de rendre les charcuteries artisanales accessibles à tous. Grâce à notre expérience de longue date depuis 1976 et à la connaissance approfondie de nos professionnels, nous avons trouvé la formule pour réduire les coûts sans compromettre la saveur fumée et la texture que nos clients apprécient tant.

De plus, grâce à des achats efficaces, à l'optimisation des processus de production et





DANONE, L'USINE D'UN FUTUR BON POUR LA PLANÈTE

Depuis les années soixante, Danone possède une chaîne de production en Belgique. Elle compte plus de 600 collaborateurs. Présente dans la plupart des supermarchés, elle est active dans le secteur de la collectivité également.

Leur site de production de Rotselaar a reçu le titre d' 'Usine du futur'. Avec plus de 470 collègues et un solide réseau de partenaires locaux, dont près de 90 producteurs laitiers de la région, Danone travaille quotidiennement à la production d'Actimel, d'Activia Fruit, de Light & Free Fruit et de Danone Fruit. Le centre de distribution a une superficie de près de 8000 m2. Et tout cela se passe dans une zone froide (entre 2°C et 6°C). Un immense frigo pour ainsi dire !

1. Dans vos références de l'ensemble de vos produits laitiers, fromages inclus, quels sont ceux spécifiques que vous conseillez aux cuisines collectives ...particulièrement aux hôpitaux et maisons de repos et de soins ?

« Danone est une marque reconnue pour la qualité de ses produits, sa diversité et sa versatilité. Un Danone yaourt nature ou un Danone au fromage frais peut tout à fait être utilisé à la fois dans la préparation de plats sucrés et salés au sein de votre établissement. Nos panachés de Danone aux fruits sont parfaitement adaptés pour proposer une large gamme de saveurs à vos clients / résidents. »

2. Souhaitez-vous, prioritairement, privilégier certains de ces produits en 2023 et 2024 ?

Quelles en sont les raisons objectives et nutritionnelles ?

« Pour 2023 et 2024, nous souhaitons privilégier à la fois notre Danone Nature 125g x 8, notre Danone au fromage frais 500g et notre Danone aux Fruits 125 g x 12.

Notre Danone Nature, nutriscore A, est un délicieux yaourt nature idéal pour tous les jours à la fois dans vos recettes mais également pour vos clients / résidents ! Grâce à sa texture ferme et fondante, il saura les ravir!

Danone au Fromage Frais, c'est une délicieuse spécialité au fromage frais doux et onctueux. Nutriscore A et enrichi en vitamine D, Danone au Fromage Frais est idéal pour élaborer vos recettes salées et sucrées pour vos clients / résidents avec son format 500g.

Notre Danone aux Fruits, nutriscore B, est un délicieux yaourt Danone avec des morceaux de fruits. Sa douceur et son onctuosité séduiront vos clients / résidents pour terminer leurs repas ou pour un en-cas ! »

Le groupe Danone nous apporte également ses réponses pour les produits Activia.

3. Dans vos références de l'ensemble de vos produits laitiers, fromages inclus, quels sont ceux spécifiques que vous conseillez aux cuisines collectives ...particulièrement aux hôpitaux et maisons de repos et de soins ?

« Le portefeuille Activia serait en effet très pertinent en tant que produit sain améliorant la digestion et santé intestinale en général.

En particulier la gamme Activia fibres, sinon la gamme Activia fruits ou pour plus de versatilité (utilisation dans la cuisine par ex) Activia nature. »

4. Souhaitez-vous, prioritairement, privilégier certains de ces produits en 2023 et 2024 ?

« Oui, la gamme Activia fibres. »

5. Quelles en sont les raisons objectives et nutritionnelles ?

« Ces produits en plus de contenir des milliards de probiotiques sont également source de fibres. Une combinaison idéale pour la santé intestinale ! »

6. Quel yoghurt pouvez-vous nous conseiller comme "leader" de votre gamme ?

« Assurément, Danone au fromage frais, Danone aux fruits et bien évidemment le yoghurt Danone nature. »



FAIREBEL, UN PARTENARIAT VERTUEUX AU SERVICE D'UNE RÉMUNÉRATION CORRECTE DU TRAVAIL DES AGRICULTEURS

Interview de Daniel Hick, éleveur et Vice-Président de l'association la coopérative Faircoop

Fairebel est la marque de la Faircoop dont le but initial est de valoriser l'ensemble du lait de ses coopérateurs dans une structure de prix équitable.

La coopérative est basée à Arlon. Elle commercialise du lait, du lait chocolaté avec du cacao Fairtrade, des fromages à pâte molle, dernièrement le lancement de fruits belges (pommes et poires) équitables, du beurre et également de la crème glacée.

Pour Daniel Hick, travailler avec une coopérative regroupant 500 agriculteurs locaux dont les bénéfices sont entièrement reversés aux différents coopérateurs, c'est devenir le partenaire d'une « filière équitable et solidaire ».

Cette démarche apparaît de plus en plus dans les demandes et appels d'offre des collectivités privées ou publiques.

1. Pouvez-vous nous préciser les obligations des établissements acheteurs lors de la passation écrite de leurs commandes hebdomadaires ?

« Toutes les commandes se font par des grossistes comme par exemple Camal, Trendyfood, Solucious, Sligro, Bidfood,..... Ce sont également des partenaires de la Fédération. Il faut donc se renseigner chez eux des conditions de livraison. »

2. Quelle est la description de votre organisation par rapport à vos livraisons en Wallonie et Bruxelles ?

« Nous sommes une coopérative d'agriculteurs et de consommateurs. Nous commercialisons des produits de plus haute qualité et à un prix équitable, qui couvre les coûts de production. Nous travaillons avec de nombreux grossistes dans toute la Belgique. »

3. Dans vos références de l'ensemble de vos produits laitiers, fromages inclus, quels sont ceux spécifiques que vous conseillez aux cuisines collectives... particulièrement aux hôpitaux et maisons de repos et de soins ?

« Assurément notre lait entier "original". Il est unique sur le marché avec un taux de MG qui varie entre 3,8% et 4,4% suivant les saisons, quand il sort du pis des vaches. Et certainement notre petite capsule de lait pour le café, qui nous donne une bonne visibilité avec l'assurance pour l'établissement partenaire de soutenir le commerce équitable. »

4. Souhaitez-vous, prioritairement, privilégier certains de ces produits en 2023 et 2024 ? Quelles en sont les raisons objectives et nutritionnelles ?

« Il y a encore un grand potentiel dans nos packs de lait de 1 litre.

Nous avons aussi des BIB de 10 litres destinés uniquement pour le secteur horeca et les cuisines collectives. Depuis peu, nous pouvons aussi proposer des pommes et des poires et bientôt du jus de pommes en petit format (0,25L), du vrai jus issu de 100% de pommes belges. Et aussi de la viande. »

5. Quel lait pouvez-vous nous conseiller comme « leader » de votre gamme ?

« Notre leader, c'est notre lait entier "original". C'est le lait qui est le plus proche du "lait cru", qui existe actuellement sur le marché. »



Fier

d'être le gardien des valeurs de Fairebel

En tant que footballeur mais aussi comme citoyen, je partage beaucoup de valeurs avec Fairebel. Je suis très attentif à l'avènement d'une économie locale et responsable. Je comprends aussi très bien le quotidien des agriculteurs pour en côtoyer dans mon entourage familial direct. Enfin, je reconnais les bienfaits du lait pour tous les sportifs. Je suis vraiment très fier de défendre les couleurs Fairebel.



S. MIGNOLET

Simon Mignolet
Ambassadeur Fairebel

ÉQUI-
TABLE

LOCAL



Fairebel
GOED-FAIR BON-ÉQUITABLE GUT-FAIR

BIENVENUE
DANS UN MONDE
PLUS ÉQUITABLE



MANGER | GREEN DEAL
DEMAIN | Cantines Durables

Saveurs et Sourires

Une exposition itinérante pour visibiliser les acteurs et actrices de la transition alimentaire en restauration collective.

S'il existe des points communs entre les métiers de cuisinier de collectivité et de producteur, c'est d'être tous les deux essentiels à notre alimentation et ce dans tous milieux de vie. En effet, chaque jour, ce sont plus de **200.000 personnes** qui mangent leur repas dans une cantine. Grâce au soutien de la Wallonie, la Cellule Manger Demain souhaite, à travers cette exposition, visibiliser les cuisiniers et cuisinières de collectivités, producteurs et productrices engagé.e.s dans la transition alimentaire.

Prêts à sillonner la Wallonie et à être accueillis au sein de vos structures et cantines, trois kits d'exposition peuvent désormais être mis à votre disposition : ils vous permettront de faire rayonner la dynamique du Green Deal Cantines Durables et de la transition alimentaire, et nous l'espérons d'inspirer vos réseaux.

Au-delà des **12 portraits** de l'exposition (présentés ci-dessous), c'est tout un secteur qui est mis en lumière : Un chaleureux merci aux cantines et aux producteurs qui ont accepté ce projet, ainsi qu'à notre photographe **Rosalie Colfs**.

LA BASTIDE



CUISINE DU CPAS DE RIXENSART



FERME DE BERGIFA



ÉCOLE COMMUNALE DE BOIS DE VILLERS



ATHÉNÉE ROYAL NESTOR OUTER



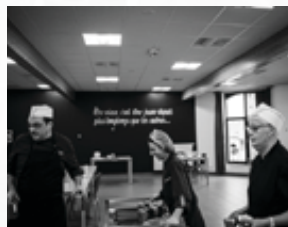
COCOS DE ROXANNE



CHU AMBROISE PARÉ



HOME HERMAN (CPAS ST-HUBERT)



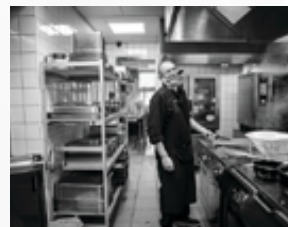
LA FERME DU VIEUX TILLEUL



LES COQUELICOTS ASBL



RÉGIE MESS ET HÉBERGEMENT D'HAVRÉ



PÂTES EPIK



Vous souhaitez en savoir plus et/ou réserver l'exposition itinérante ?

Rendez-vous sur www.mangerdemain.be/exposition-itinerante-saveurs-et-sourires

L'ACCÈS AUX MARCHÉS PUBLICS FAVORISÉ POUR LES P.M.E.

Le 28 avril 2023, le Conseil des ministres a approuvé un avant-projet de loi dont le but est de promouvoir l'accès des petites et moyennes entreprises aux procédures de marchés publics.

Cet avant-projet vise à modifier la loi relative au marchés publics avec pour objectif de stimuler la participation des P.M.E. à ces procédures.

On sait l'importance de ce type d'entreprise dans le tissu économique belge, puisqu'elles représentent 99,8 % de ce paysage.

On sait également l'importance que représentent les marchés publics dans la vie économique et politique belge.

Favoriser l'accès des premières aux seconds permettra d'une part d'assurer une voie de rentrées financières nouvelle à ces sociétés tout en augmentant la concurrence, ce qui peut avoir pour effet pour les acheteurs publics de payer le prix juste.

Lignes directrices

Le paiement d'avance

L'avant-projet prône le paiement d'avances.

Dans cet avant-projet, les adjudicateurs ont le droit d'autoriser le paiement des avances dont le montant ne peut dépasser 20 % du montant initial du marché et un plafond de 225.000 euros.

Par ailleurs, une avance d'un montant équivalent à minimum 5 % doit être versée lorsque l'adjudicateur est une autorité administrative et l'adjudicataire est une PME.

Ce montant est même porté à 10 % pour les petites entreprises et à 20 % pour les micro-entreprises.

Indemnité de soumission

Par ailleurs, les adjudicateurs sont tenus, dans certaines procédures, d'octroyer une indemnité de soumission aux soumissionnaires, lorsque ces derniers doivent fournir certains efforts intellectuels ou créatifs pour pouvoir introduire une offre.

Il s'agit là d'une amorce de changement majeur par rapport à la situation actuelle, qui représentait d'ailleurs un frein important pour le PME, outre la surcharge administrative.

Transparence

Enfin, une série de modifications sont apportées afin d'obliger, dans certains cas, l'adjudicateur à déjà communiquer au soumissionnaire, immédiatement après l'ouverture des offres, sa place individuelle dans le classement provisoire.

Cette amélioration de la transparence permet aux opérateurs d'établir leur planning avec plus de facilité.

Conclusion

Cet avant-projet doit suivre le parcours législatif habituel, ce qui prendra un temps certain.

Néanmoins, on peut déjà se réjouir de l'attention portée à une plus grande accessibilité.





FROMAGES DE WALLONIE

Le Général de Gaulle se demandait comment on pouvait gouverner un pays - en l'occurrence la France - où il existe 258 variétés de fromages. Si l'on prend le cas notre « petite » Wallonie et ses quelque 200.000 vaches, ce sont 170 producteurs fromagers qui mettent en œuvre un peu plus de 700 variétés de fromages ! C'est la présence de nombreux prés et prairies non cultivables faisant partie intégrante du paysage et du patrimoine rural qui sont la base solide de cette large panoplie. Annuellement, le Belge consomme en moyenne 46 litres de lait, 15 kg de fromage, 10 kg de yaourt, 2,5 kg de crème et 2,2 kg de beurre par an ; il dépense en moyenne 237 € par an en lait et produits laitiers.

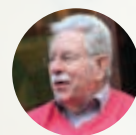
C'est durant la plus haute antiquité, lorsque l'homme a appris à maîtriser les techniques de l'élevage et de l'agriculture, que l'on doit la naissance du fromage. A cette époque, on fabriquait des gourdes facilitant la garde et le transport des boissons. Pour ce faire, on utilisait l'estomac des ruminants. Le responsable de la coagulation du lait, une enzyme naturelle, était secrété par l'estomac des jeunes animaux. Ce qui permit la découverte du fromage...

Le fromage fait partie des aliments recommandés dans une alimentation équilibrée. Il en existe diverses catégories présentant des caractéristiques de pâtes bien différentes. Natures ou épicés, les fromages à pâte fraîche ont une texture onctueuse et fondante. Fabriqués à partir de lait de vache, de chèvre ou de brebis, ce sont des fromages qui n'ont pas été affinés. Les fromages à pâte molle sont regroupés selon leur type de croûte. Ceux à croûte fleurie présentent un fin duvet blanc avant l'entame d'une pâte crémeuse, agréable au goût. Quant aux croûtes lavées, ils ont subi quelques opérations de lavage et de brossage déterminant la fermentation et surtout le développement d'une personnalité particulière : grâce à leur affinage, ils sentent « bon et fort ». Connus sous le nom de « bleus », les fromages à pâte persillée se distinguent grâce à l'ensemencement d'un champignon source de moisissures dans la pâte. Leur affinement se fait avec des longues aiguilles facilitant la circulation de l'air et l'éclosion de points bleus ou verdâtres. Les fromages à pâte dure (cuite ou non cuite) se mettent en valeur par la dureté de leur consistance due à leur passage sous la presse ; le temps de pressage déterminera la souplesse voulue. C'est sûrement la catégorie la plus diversifiée en goût et aspect. Une longue et lente maturation (entre 3 et 24 mois) leur confère leur saveur fruitée et leur texture ferme.

Chaque année, un concours des « Fromages de chez nous » est organisé par l'Apaq-W (Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité) mettant en compétition des fromages de nos régions que l'on évalue suivant goût, odeur, aspect, texture et présentation. Ils sont jugés en diverses catégories (six pour les vaches, trois pour les chèvres, une pour les brebis, sans oublier les bleus). Ces productions de haut niveau gustatif font apparaître une riche sélection dans chaque catégorie. Les producteurs ont subtilement ajouté une touche de créativité et d'audace à leur savoir-faire.

Il existe des règles d'or pour la conservation du fromage. On vous rappelle quelques principes essentiels à bien respecter. Les fromages doivent être laissés dans leur emballage d'origine (ou enveloppés dans du papier alu) afin d'éviter leur dessèchement. Ils se gardent dans un endroit humide et aéré à l'abri de la lumière. Il faut retirer les fromages du frigo une demi-heure avant la dégustation afin qu'ils puissent révéler toutes leurs saveurs. Veillez toujours à recouvrir hermétiquement la partie découpée de vos fromages.

Cette leçon vaut bien un fromage ! Nous ne pourrions mieux conclure cette goûteuse approche qu'en vous rappelant tous les bienfaits que le fromage peut apporter dans l'alimentation quotidienne. La diversité des producteurs, le talent et la maîtrise dont ils font preuve dans leurs exploitations sont assurément des éléments prépondérants qui mènent à une qualité en constante évolution positive.



Guy Delville
Saveurs de nos Régions

Taux de participation aux élections européennes

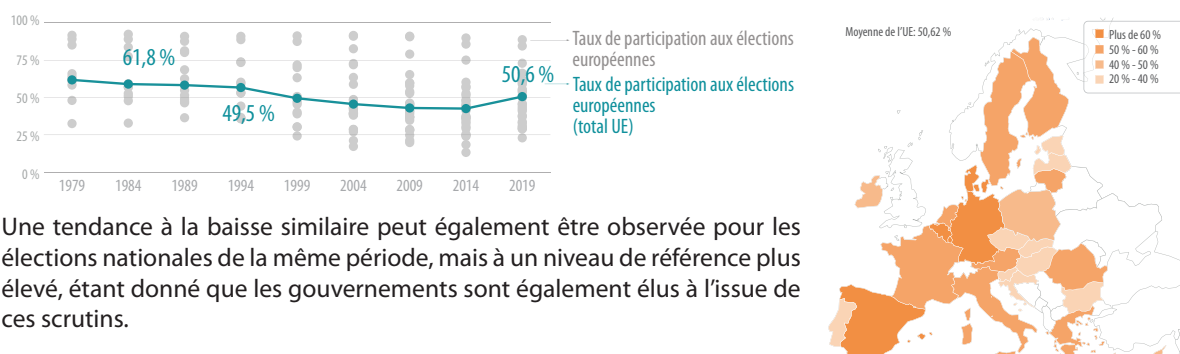
Taux de participation aux élections européennes dans les États membres depuis 1979

Le tableau ci-dessous indique la participation électorale pour chaque État membre et pour chacune des neuf élections européennes organisées depuis juin 1979. Pour chacune de ces élections, les couleurs indiquent le taux de participation le plus faible de tous les États membres, le taux le plus élevé dans un État membre sans vote obligatoire, et le taux de participation général le plus élevé. La moyenne européenne pour chaque élection apparaît en violet.

	1979	1984	1989	1994	1999	2004	2009	2014	2019	
BE	91,4 %	92,1 %	90,7 %	90,7 %	91,0 %	90,8 %	90,4 %	89,6 %	88,5 %	
LU	88,9 %	88,8 %	87,4 %	88,5 %	87,3 %	91,3 %	90,8 %	85,5 %	84,2 %	
MT						82,4 %	78,8 %	74,8 %	72,7 %	
DK	47,8 %	52,4 %	46,2 %	52,9 %	50,4 %	47,9 %	59,5 %	56,3 %	66,0 %	
DE	65,7 %	56,8 %	62,3 %	60,0 %	45,2 %	43,0 %	43,3 %	48,1 %	61,4 %	
ES			54,6 %	59,1 %	63,0 %	45,1 %	44,9 %	43,8 %	60,7 %	
AT					49,0 %	42,4 %	46,0 %	45,4 %	59,8 %	
EL		77,2 %	79,9 %	73,2 %	71,5 %	63,2 %	52,6 %	60,0 %	58,7 %	
SE					38,8 %	37,9 %	45,5 %	51,1 %	55,3 %	
IT	84,9 %	83,4 %	81,0 %	73,6 %	69,8 %	71,7 %	65,1 %	57,2 %	54,5 %	
LT						48,4 %	21,0 %	47,4 %	53,5 %	
RO							27,7 %	32,4 %	51,1 %	
UE	61,8 %	59,0 %	58,3 %	56,7 %	49,5 %	45,6 %	43,0 %	42,6 %	50,6 %	
FR	60,7 %	56,7 %	48,7 %	52,8 %	46,8 %	42,8 %	40,6 %	42,4 %	50,1 %	
IE	63,6 %	47,6 %	68,3 %	44,0 %	50,2 %	58,6 %	57,6 %	52,4 %	49,7 %	
PL						20,9 %	24,5 %	23,8 %	45,7 %	
CY						72,5 %	59,4 %	44,0 %	45,0 %	
HU						38,5 %	36,3 %	29,0 %	43,4 %	
NL	58,1 %	50,6 %	47,2 %	35,7 %	30,0 %	39,3 %	36,8 %	37,3 %	41,9 %	
FI					30,1 %	39,4 %	40,5 %	41,0 %	40,7 %	
EE						26,8 %	43,9 %	36,5 %	37,6 %	
UK	32,3 %	32,6 %	36,2 %	36,4 %	24,0 %	39,2 %	34,5 %	35,4 %	36,9 %	
LV						41,3 %	53,7 %	30,2 %	33,5 %	
BG							38,9 %	36,1 %	32,6 %	
PT			51,2 %	35,5 %	39,9 %	38,6 %	36,8 %	33,7 %	30,8 %	
HR								25,2 %	29,9 %	
SI						28,4 %	28,3 %	24,5 %	28,9 %	
CZ						28,3 %	28,2 %	18,2 %	28,7 %	
SK						17,0 %	19,6 %	13,0 %	22,7 %	

⚠ Vote obligatoire dans cet État membre (en Italie, le vote était également obligatoire entre 1979 et 1989). En Bulgarie, tandis que l'article 3 du code électoral indique que le vote est obligatoire, une décision de 2017 de la Cour constitutionnelle précise que les sanctions prévues en cas d'abstentions sont anticonstitutionnelles et ne sont donc pas applicables.

Le graphique linéaire ci-dessous indique l'évolution du taux de participation aux neuf élections au Parlement européen organisées à ce jour dans les différents États membres (points gris) et pour l'Union européenne dans son ensemble (points et ligne bleus). La participation a baissé d'une élection européenne à l'autre jusqu'en 2019, année où l'on observe une augmentation du taux de participation, qui passe de 42,6 à 50,6 % (+ 8 %). C'est, depuis 1994, la première élection où plus de la moitié de la population adulte de l'Union s'est rendue aux urnes. Une tendance similaire à la baisse au fil du temps a été observée pour les élections américaines de mi-mandat, où la présidence n'est pas en jeu, avec, là aussi, une forte reprise de la participation lors des dernières élections de mi-mandat (2018).



Une tendance à la baisse similaire peut également être observée pour les élections nationales de la même période, mais à un niveau de référence plus élevé, étant donné que les gouvernements sont également élus à l'issue de ces scrutins.

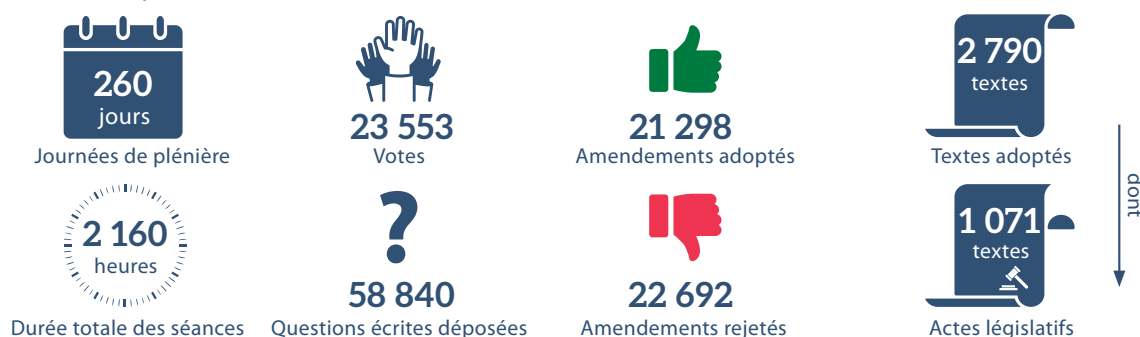


Travaux du Parlement européen

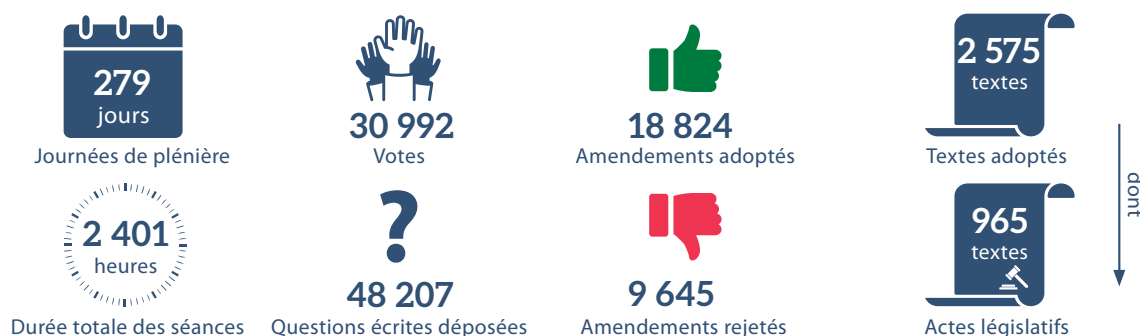
Le Parlement européen adopte ses positions par le vote, en session plénière, de textes législatifs et budgétaires, de rapports d'initiative et autres résolutions. Les vingt commissions permanentes du Parlement préparent le terrain, en procédant à l'examen approfondi des projets de législation de l'Union et à des auditions sur les sujets les plus importants. Au cours du processus législatif de l'Union, les représentants des commissions parlementaires se réunissent fréquemment avec leurs homologues du Conseil et de la Commission européenne, dans le cadre de négociations trilatérales appelées «trilogues», conformément à la procédure de codécision (voir page 14).

Les statistiques ci-dessous montrent que, si le Parlement européen de la législature 2014-2019 a siégé plus longtemps que son prédécesseur et a procédé à près d'un tiers de votes supplémentaires, il a adopté moins de textes, législatifs ou non législatifs.

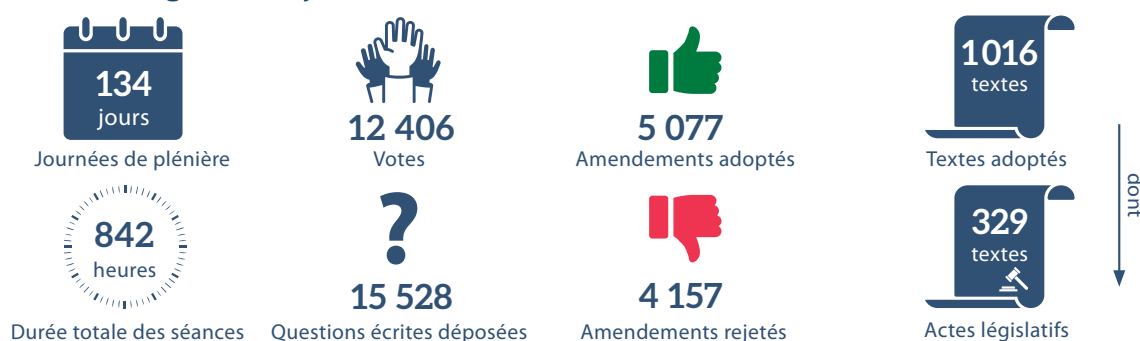
Activité au cours des sessions plénières du Parlement européen de la septième législature (juillet 2009 – juin 2014)



Activité au cours des sessions plénières du Parlement européen de la huitième législature (juillet 2014 – juin 2019)



Activité au cours des sessions plénières du Parlement européen tenues jusqu'à présent lors de la neuvième législature (juillet 2019 – décembre 2021)



Source: Unité du déroulement et du suivi de la séance plénière, DG Présidence, Parlement européen.



DES MARQUES ICONIQUES, POUR TOUS ET POUR DE BON !

BEL EN 2023 C'EST ...

UN PRODUIT UNIQUE adapté AUX SENIORS

Une texture adaptée pour un confort en bouche.

IDÉAL POUR



SAUCES



SOUPES



PLATS CHAUDS



**+ PROTÉINES
+ CALCIUM
+ VITAMINE D**

Un goût neutre.

Favorise l'appétit des seniors.



DES EMBALLAGES RESPONSABLES

84%

de nos packs sont prêts au recyclage

> OBJECTIF **100%** D'ICI 2025



LA VACHE QUI RIT® PORTION NATURE



Le

saviez-vous ?

L'épaisseur de l'aluminium (10 à 12 microns) est égale à 1/4 d'épaisseur d'un cheveu.



Le GOÛT ICONIQUE DE BOURSIN® 100% VÉGÉTAL

NOUVEAU



Sans lactose et sans additifs

Packaging 100% recyclable



CONNECTEZ-VOUS SUR
BELFOODSERVICE.BE





LE GROUPE BEL, UN PARTENAIRE INCONTOURNABLE DES CUISINES COLLECTIVES.

1. Pouvez-vous nous préciser les obligations des établissements acheteurs lors de la passation écrite de leurs commandes hebdomadaires ?

Christophe Arnou, directeur du customer service : « De manière générale, il faut que les acheteurs passent leur commande au minimum 48h à l'avance. Si le client souhaite être livré sur des plages horaires spécifiques, il faut qu'il se concerte avec notre service client car c'est souvent dans les tournées d'un seul trajet. La commande doit être payée en amont pour une livraison en temps et en heure. »

2. Quelle est la description de votre organisation par rapport à vos livraisons en Wallonie et Bruxelles ?

Grégory Cuvelier – directeur du département Out Of Home : « Nos clients peuvent être livrés via nos grossistes qui sont principalement Bidfood, Java Sligro et Solucious via commandes sur leurs sites e-commerce. Ils peuvent également contacter nos délégués commerciaux Carine Decroix (mail : carine.decroix@groupe-bel.com, 0475276589) et Daniel Paquet (daniel.paquet@groupe-bel.com, 0478669736) pour plus de renseignements et visite en direct avec passage de commande en direct. »

3. Dans vos références de l'ensemble de vos produits laitiers, fromages inclus, quels sont ceux spécifiques que vous conseillez aux cuisines collectives ...particulièrement aux hôpitaux et maisons de repos et de soins ?

Noémie Barant – Responsable Trade Marketing : « Grâce à plus de 150 ans d'expertise dans le snacking sain, nous avons un large assortiment de fromages en portions sous différents formats - portions carrées et triangles, mini-couppelles, tranches – avec différentes saveurs – nature, light, double crème, saveur jambon – afin de satisfaire tous les besoins des collectivités en termes de goût et de texture. Notre portefeuille de fromages en portions est versatile allant de la portion iconique La Vache qui rit® à la portion Maredsous® Double crème, Babybel®, Kiri® - des marques fortes qui sonnent comme une Madeleine de Proust. Par leur goût unique, chaque portion évoque un souvenir, un partage et devient vectrice d'émotions stimulant ainsi l'appétit des résidents en collectivités tout en apportant les bénéfices fonctionnels et nutritionnels recommandés.

Afin de favoriser l'appétit des seniors, nous avons une aide culinaire La Vache qui rit® Formule Plus 1KG développée spécifiquement en réponse aux besoins des personnes âgées et chefs cuisiniers. Cette formulation unique garantie les apports nutritionnels adaptés en protéines et vitamine D pour les seniors avec un enrichissement en calcium. Sa texture onctueuse permet un meilleur confort en bouche pour les personnes âgées. Son goût neutre permet de s'incorporer dans les préparations salées ou sucrées, idéal pour vos sauces, soupes et plats chauds ! »

4. Souhaitez-vous, prioritairement, privilégier certains de ces produits en 2023 et 2024 ?

Léa Spinelli – Assistante Trade Marketing : « Notre mission d'entreprise est de promouvoir une alimentation plus saine & durable pour tous. Notre objectif à long terme est d'équilibrer notre portefeuille entre produits laitiers et végétal/fruit. Pour cela, et également pour répondre à l'évolution des habitudes de consommation avec notamment la croissance des fléxitariens, nous avons une gamme inclusive d'alternatives végétales sans allergènes qui s'adresse à tous : fléxitariens, végétariens, vegan mais aussi toutes les personnes souhaitant réduire leur apport en protéines animales. Nous avons lancé en 2021 une marque 100% végétale Nurishh® avec des formats en tranches saveur cheddar 400G et râpé saveur mozzarella 500G adaptés aux chefs en restauration collective. En 2023, nous avons lancé Boursin® végétal ail & fines herbes 130G, une nouveauté élue Produit de l'Année 2023 dans la catégorie 'tartable végétal'. Une alternative sans allergènes qui garantit la promesse du goût iconique de Boursin® en 100% végétal avec des ingrédients d'origine EU dans un pack 100% recyclable. Afin de capitaliser sur tous les bénéfices mentionnés précédemment sur notre formulation Vache qui rit® Formule Plus, nous travaillons actuellement également sur l'extension de cette formulation dans d'autres formats en portions ou dosettes pour 2024. »

M.J.



SÉMINAIRE FCCWB AU BLUEPOINT À LIÈGE

Le séminaire du 23 mai organisé en collaboration avec l'AFSCA par la Fédération des Cuisines Collectives de Wallonie-Bruxelles (FCCWB) s'est tenu au centre de conférences BluePoint à Liège.

Le thème général du séminaire était « Mieux acheter pour mieux cuisiner » en alimentation collective.

Le BluePoint est situé dans le quartier des Vennes, pas loin du centre commercial de « Belle-Île » et à proximité d'un important nœud autoroutier. Cet immeuble imposant dispose d'un grand parking souterrain sécurisé et propose 7 espaces d'événements multifonctionnels entièrement équipés.

Le séminaire a commencé par un accueil café et viennoiseries pour les participants sur place. Devant un public particulièrement nombreux, 7 partenaires ont présenté leurs sociétés et leurs objectifs.

Parmi ces partenaires figuraient l'AFSCA, S4W, le Groupe Bel, Polymat, Manpower, DLIS Food et Fairebel. Après les échanges de questions et de réponses entre les participants et les intervenants, Gérard Filot, Président de la FCCWB, a conclu les débats en les remerciant pour la qualité de leurs prestations.

Il a également annoncé que les futurs locaux de la FCCWB seraient installés sur le site même du BluePoint à partir de 2024.

Après le séminaire, les convives ont pu profiter d'un apéritif au champagne De Castellane de la Maison Laurent Perrier. Ensuite, ils ont participé à un grand barbecue animé par le chef Jean-Luc Daniel et son équipe dans le bel espace de réception du BluePoint.

M.J.



Faby Vanderkerckhove - Sébastien Pirote - Tobias Cartry



Fabienne Meunier



Maison Gilson - Roberto Calla - Christian Krikilion



Tobias Cartry



Valérie Persenaire - Carine Knapen - Samantha Puspok - Alexandra Selenguinsky



Patrick Bonfond - Amaury Ruffato - Justine Lange - Xavier Laduron - Daniel Hick - Michel Jonet



Justine Lange



Flavio Rizzo



Noémie Barant



Hans Noyelle - Dominique D'Allemagne



Christelle Pitseys



Gérard Filot - Chef - Christophe Festers



Xavier Laduron - Daniel Hick



Christophe Borgillon



Thierry Laloux - Alex Borsu - Niek Van Steenkiste

BOOSTEZ L'IMMUNITÉ DE VOTRE ÉTABLISSEMENT

Comment gérer et éviter les crises sanitaires?

DEGRES-L +¹

LE DÉTERGENT-DÉSINFECTANT ENZYMATIQUE TOUT-EN-1

Agréé biocide & virucide

La puissance dégraissante de l'enzyme associée à l'action assainissante du désinfectant pour un nettoyage rapide et efficace de toutes les surfaces (sols, comptoirs, lits, tables, points de contact, etc).



DOUBLE ACTION ANTI-CONTAMINATION !



Action désinfectante à large spectre Bactéricide, fongicide, levuricide et virucide.



Action préventive contre le biofilm Prévient le risque de développement de biofilm (= arme secrète de la résistance bactérienne) grâce à son complexe enzymatique unique.

- Nettoyage et désinfection des surfaces (PT2 - PT4) en **1 seul passage**
- Degres L+ fait partie du **circuit libre** des biocides établi par le SPF Santé
- Efficacité à **faible dosage**
- Action manuelle réduite grâce à la puissance des enzymes
- **Economie d'eau** : 1 seul passage = 1 seul rinçage
- **pH neutre en usage** : limite le risque de contact avec des substances agressives en cas de non-rinçage

BACTÉRICIDE	EN 13697	sur <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Enterococcus hirae</i>	à 1% - en 5 min - en CS* - à 20 °C
FONGICIDE	EN 13697	sur <i>Aspergillus niger</i>	à 1% - en 15 min - en CS* - à 20 °C
LEVURICIDE	EN 13697	sur <i>Candida albicans</i>	à 1% - en 15 min - en CS* - à 20 °C
VIRUCIDE	EN 14476	sur <i>Vaccinia virus Ankara</i> (virus de référence pour les tests d'efficacité sur les virus enveloppés comme le coronavirus)	à 1% - en 15 min - en CS* - à 20 °C (CS* = condition de saleté)

Couverture contre le **COVID-19** et autres pathogènes



¹Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations relatives au produit.

Découpe de fromage: 7 points d'attention pour éviter et prévenir les sources de contaminations

Il existe des risques potentiels de contamination croisée, c'est-à-dire le transfert de micro-organismes d'un aliment à un autre. Nous pouvons identifier différentes portes d'entrée de contamination croisée :

Utilisation d'outils de coupe non propres

Si vous utilisez les mêmes couteaux, planches à découper ou autres outils de coupe pour différents types d'aliments tels que le fromage et la charcuterie, il y a un risque de transfert de bactéries, de virus ou d'autres contaminants d'un aliment à un autre.

Contamination des mains

Si vous manipulez du fromage et de la charcuterie avec des mains non propres, vous risquez de transférer des bactéries ou d'autres contaminants d'un aliment à l'autre.

Contamination de surfaces de travail

Les surfaces de travail, telles que les planches à découper, les comptoirs et les couteaux, peuvent être des sources de contamination.

Lors de la découpe de fromage, il est important de suivre certaines mesures d'hygiène. Voici 7 points de vigilance pour garantir la sécurité alimentaire

1. Assurez-vous d'avoir des mains propres avant de manipuler le fromage. Lavez-vous soigneusement les mains à l'eau chaude et au savon pendant au moins 20 secondes avant de commencer.
2. Évitez de toucher le fromage avec vos mains autant que possible. Utilisez les couteaux ou les instruments de coupe pour manipuler le fromage. Si vous devez toucher le fromage

avec vos mains, utilisez des gants jetables propres pour minimiser le contact direct.

3. Utilisez une planche à découper propre et désinfectée spécifiquement dédiée à la découpe du fromage. Évitez d'utiliser la même planche pour d'autres aliments, car cela peut entraîner une contamination croisée.
4. Nettoyez et désinfectez régulièrement tous les outils de coupe, tels que les couteaux, les fils à fromage ou les trancheurs. Assurez-vous qu'ils sont propres avant de les utiliser pour découper le fromage.
5. Utilisez des couteaux appropriés pour chaque type de fromage. Certains fromages mous peuvent nécessiter un couteau à lame plus large, tandis que d'autres fromages plus durs peuvent nécessiter des couteaux plus tranchants. Utilisez des couteaux bien affûtés pour éviter d'exercer une pression excessive lors de la découpe.
6. Rangez le fromage correctement après la découpe. Placez-le dans un contenant hermétique ou enveloppez-le dans un film plastique pour le protéger de l'air et réduire le risque de contamination.
7. Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces de travail, les planches à découper et les outils de coupe après avoir terminé. Utilisez des produits de nettoyage appropriés et assurez-vous de suivre les instructions du fabricant.

En suivant ces mesures d'hygiène, vous pouvez contribuer à maintenir la sécurité alimentaire lors de la découpe du fromage.



Pour en savoir plus ou obtenir des conseils pour optimiser l'hygiène de votre cuisine, contactez notre Expert en Hygiène
Michaël Tondu • michael@realco.be • 0491/92 60 04



REALCO, LA RENAISSANCE

La nouvelle usine de notre partenaire remplace celle qui avait été détruite dans un incendie le 10 janvier 2020. C'est une installation plus verte, plus grande, plus performante et plus sûre.

Depuis plus de 30 ans, la société belge Realco, basée dans le parc scientifique de LLN est devenu le leader mondial dans le domaine de la détergence enzymatique et de la décontamination de biofilm.

En janvier 2020, un incendie avait détruit le bâtiment qui abritait la production et le stockage. Le jeudi 27 avril 2023, un tout nouveau bâtiment a été inauguré sur l'espace de l'ancien.

Pourquoi l'enzyme ? Tout simplement parce que c'est une force de la nature qui n'a pas fini de nous surprendre. Cette protéine naturelle possède des atouts incroyables pour élaborer des solutions d'hygiène aux performances inégalables! L'enzyme est également un premier pas vers la durabilité car elle permet aux particuliers comme aux grandes entreprises et collectivités de respecter l'environnement sans faire de compromis sur l'efficacité.

C'est une success-story car Realco est devenu le leader mondial dans le développement, la production et la commercialisation de solutions et de procédés d'hygiène à base d'enzymes.



Fondée en 1968 à Gembloux, la société est initialement spécialisée dans des produits de nettoyage conventionnels et le traitement de l'eau. En 1991, l'entreprise est rachetée par Gordon Blackman qui place alors l'enzyme au cœur de la détergence et implémente un centre de recherche et de développement dans le parc scientifique de Louvain-la-Neuve pour se spécialiser dans les biotechnologies. La nouvelle entreprise se lance alors dans la fabrication et la commercialisation de produits enzymatiques innovants pour différentes applications, essentiellement dans les domaines du nettoyage et du traitement des eaux.

La société est également réputée pour avoir conçu des solutions destinées à l'élimination des biofilms, une accumulation de bactéries qui développent une matrice protectrice qui adhère à tous les types de surfaces et qui est extrêmement résistante aux solutions de chimie traditionnelles. Les biofilms constituent une source imprévisible de contamination et à l'heure actuelle, même les méthodes classiques de nettoyage qui sont très agressives pour le matériel, le personnel et l'environnement n'assurent pas leur éradication totale. La présence de biofilm, en plus d'être un problème de santé publique, peut provoquer des pertes économiques, une diminution de la qualité du produit fini, de la productivité, ...

Les cuisines collectives comprennent les cantines d'écoles, les restaurants d'entreprises, les hôpitaux, les maisons de retraite, les prisons et d'autres établissements où la préparation des repas se fait en grande quantité pour un grand nombre de personnes.

Dans ces environnements, il est crucial de maintenir des normes d'hygiène élevées pour assurer la sécurité alimentaire et la protection de la santé des consommateurs.



FESTIVAL D'ÉTÉ CHEZ VOLYS

Une visite de la société Volys a été organisée à Lendelede le mercredi 3 mai pour les membres de la FCCWB.

Volys est la seule entreprise du Benelux assurant elle-même l'élevage de ses propres dindes et la transformation de la viande. Après le traditionnel accueil café et viennoiseries des participants, l'activité débuta par la présentation de l'entreprise Volys de nos hôtes Geert Vermeersch et Samantha Puspok.

Etant spécialiste de la volaille, Volys a partagé avec les participants les missions et les visions de l'entreprise sur les questions alimentaires en collectivités. La visite de la société fut pilotée par leur directeur d'usine. Volys possède un programme d'élevage de dindes conforme aux normes de qualité les plus strictes. Ils se soucient également beaucoup du bien-être animal.

Volys inspire, avec des produits délicieux et faciles à préparer, de grande qualité et qui sortent de l'ordinaire. L'innovation est inscrite dans leurs gènes. Ils sont fiers d'afficher à leur palmarès :

- Le jambon de dinde
- Le pavé de dinde
- L'escalope de poitrine de dinde. Saviez-vous que Volys était à l'origine des produits de volaille dans une enveloppe croustillante ?

Avec le nouveau Poulet Curry, Volys possède dans sa gamme un futur grand classique ! Le poulet au curry est un classique de la table. Le poulet au curry : un tendre morceau de viande de poulet panée avec une sauce au curry crémeuse à l'intérieur. Délicieusement crémeux !

Depuis peu, Volys introduit également des innovations en tant que « concepts ».

Avec 'Festival d'été', Volys apporte une fois de plus l'inspiration pour transformer l'été en une expérience culinaire. La nouvelle génération est beaucoup plus ouverte aux nouveaux concepts et est de plus aventureuse. Ainsi, en tant que foodie ou cuisinier, faites-leur vivre votre savoir-faire dans une nouvelle approche surprenante, dégustez votre viande de volaille de qualité dans un pain à hamburger renouvelé, une brochette estivale originale ou une salade innovante.

Le jeune consommateur est toujours à la recherche d'un bon rapport qualité-prix, de la qualité, tant dans les ingrédients que dans l'artisanat. L'évènement se prolongea dans la convivialité d'un apéritif. Il fut suivi d'un beau repas concocté par le chef de Volys.

M.J.





VISITE DE LA FCCWB CHEZ ARDO

La visite organisée chez Ardo le 23 mars pour les membres de la FCCWB a été une expérience exceptionnelle. Après un voyage en autocar bien organisé, les invités ont été accueillis par un petit-déjeuner de bienvenue. Ensuite, une présentation de la société Ardo et une visite de l'usine ont été organisées.

Ardo est une société qui se concentre sur l'amélioration et le renouvellement constants. Ils mettent l'accent sur l'innovation du produit pour fournir à leurs clients des secteurs de la vente au détail, de la restauration et de l'industrie alimentaire des produits qui allient goût et facilité de préparation en cuisine. Leurs produits sont conçus pour être pratiques à utiliser, permettant ainsi de gagner du temps en cuisine. De plus, ils sont disponibles toute l'année et conservent leur valeur nutritive de manière optimale. Ardo propose également des produits faciles à diviser en portions, contribuant ainsi à la réduction du gaspillage alimentaire.





Au cours du déjeuner, les invités ont pu déguster des plats savoureux préparés à partir des produits Ardo. Cela a certainement inspiré les convives, qui sont repartis avec des idées de recettes plein la tête.

Ardo s'engage également dans la promotion du véganisme, qui est un mode de vie en plein essor. La société propose des substituts de viande innovants, tels que des tapas aux légumes et des burgers à la betterave. Ils offrent également des mélanges de lentilles tricolores et une poêlée quinoa et légumes, qui apportent de la couleur et du goût aux créations culinaires.

En ce qui concerne leur engagement sociétal, Ardo met l'accent sur la réduction du gaspillage alimentaire et la préservation de l'environnement. Leurs produits permettent de lutter contre le gaspillage en étant faciles à diviser en portions, et ils veillent à ce que la qualité de leurs produits reste constante.

M.J.





AU RIVA, EMBARQUEMENT GASTRONOMIQUE IMMÉDIAT !

Les patrons Maxime Guldentops et Greg Franchi ont créé un lieu exceptionnel avec la Brasserie Riva. L'architecture épurée et lumineuse du bâtiment, inspirée par le design des bateaux de la prestigieuse marque italienne Riva, crée une atmosphère à la fois moderne et raffinée. Les plats proposés à la Brasserie Riva mettent en valeur ces produits de première qualité. Que ce soit les fruits de mer, les légumes biologiques, les viandes savoureuses ou les herbes aromatiques fraîches, chaque ingrédient est choisi avec soin pour offrir des saveurs authentiques et un plaisir gustatif inégalé.

Les linguines au homard, sont la spécialité de Guy Fouté, 35 ans, adjoint au chef de cuisine depuis 4 ans au Riva. Elles sont l'exemple parfait de la maestria de ce cuisinier passionné de produits nobles et locaux et témoignent de son engagement pour une cuisine de qualité qui garantit la fraîcheur et la provenance des ingrédients. Les pâtes fraîches sont préparées avec soin, le homard est pêché dans son propre vivier, les tomates cerises sont sélectionnées pour leur goût sucré et les sauces bisques maison ajoutent une touche de richesse à ce plat délicieux. Même la touche d'ail frais est choisie avec précision pour apporter une saveur subtile et équilibrée.

En plus de cela, la Brasserie Riva propose également d'autres plats plébiscités par les clients, tels que le bar en croûte de sel pour deux personnes, les boulets à la liégeoise maison accompagnés de frites fraîches et salade, ainsi que les profiteroles maison au craquelin avec une glace à la vanille maison et une sauce chocolat.

L'efficacité du maître d'hôtel et sommelier de la Brasserie Riva, Abdallah Falah est également à souligner. Sa connaissance approfondie des vins et sa capacité à conseiller les clients en fonction de leurs préférences et des plats choisis sont impressionnantes. Il sait parfaitement marier les vins avec les mets proposés, offrant ainsi une expérience culinaire complète partagée par tout l'équipage. Il est depuis peu épaulé par Claude Cousin avec qui il partage la même passion. Avec sa vue imprenable et le doux bruissement des flots, la terrasse du Riva donne directement l'agréable impression d'être sur le pont d'un bateau. Elle est l'endroit idéal pour savourer un plat de saison ou flâner en dégustant un cocktail de l'excellent barman les jours ensoleillés.

M.J.



Brasserie Riva
Esplanade Albert 1er, 7
4000 Liège
Tél.: 04 222 27 23

info@riva-brasserie.com
www.riva-brasserie.com

Ouvert du jeudi au lundi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30



Gault&Millau présente les Gault&Millau Catering Awards depuis 2015 afin d'honorer les cuisines de collectivité et les traiteurs (événementiels) au sein de différentes catégories. En 2023 et pour la cinquième fois, les Gault&Millau Catering Awards seront décernés à des entreprises et institutions ayant déployé des efforts significatifs et ayant fait preuve d'inspiration et d'innovation par rapport à des thèmes spécifiques.

Les lauréats seront annoncés lors du Gault&Millau Catering Awards Show du 11 septembre 2023 à la Maison de la Poste, site de Tour & Taxis, à Bruxelles.

Pour toute question ou commentaire et pour vous inscrire à l'évènement, n'hésitez pas à vous adresser à info@gmccateringawards.be.



Écrivez-nous !

Nous sommes très attentifs à vos réactions ou commentaires concernant notre magazine Goutez. Dans un autre domaine, si vous cherchez un emploi ou une fonction dans le domaine de l'hôtellerie ou la cuisine collective, la

FCCWB peut vous aider et servir de relais dans le cadre de cette demande.

C'est aussi le cas dans le cadre de gestionnaires de cuisine en recherche de personnel.

Alors, n'hésitez pas à contacter le secrétariat de la FCCWB à l'attention de Madame Carine Knapen :

federationfccwb@gmail.com



Privilégiez les circuits courts !

Les circuits de production courts mettent à votre disposition, près de chez vous, des produits alimentaires qui contribuent à votre bien-être. Que vous soyez cuisinier chevronné ou simplement gourmand, les produits agricoles wallons ne pourront que vous combler. Vous y trouverez un vaste choix de saison qui vous permettra d'établir des menus variés aux saveurs incomparables.

La maîtrise environnementale contribue à renforcer la confiance. Les producteurs wallons sont ainsi des acteurs économiques qui contribuent à une production durable.

Tous les produits wallons qui vous sont présentés s'inscrivent par ailleurs dans une alimentation équilibrée, originale et variée. Les artisans du goût s'y sont engagés.

Enfin, si vous souhaitez plus d'informations à ce sujet ou de bonnes adresses, consultez le site www.apaqw.be.

A vos agendas !

Notre prochain événements aura comme thème général "Mieux acheter pour mieux cuisiner". Il se déroulera le 24/10/2023

Lieu : Site Blue Point Bruxelles

Boulevard Auguste Reyers 80,
1030 Schaerbeek

Il se déroulera comme suit :

- 9h00-9h30 Accueil
- 9h30-13h00 Séminaire
- 13h00 Repas





Ilse De Dobbeleer
0479/75.59.59
ilse.dedobbeleer@solucious.be



Gabrielle Dufailly
0488/58.89.82
gabrielle.dufailly@conpax.com



Ludovic Maisin
0478/44.52.00
ludovic.maisin@duocatering.be



Sven Van Coillie
0485/72.03.13
sven@gaultmillau.be



tommy wiliot
0477/33.73.67
traiteurtommy@gmail.com



Frédéric Nikelmann
0495/26.87.79
frederik.nikermann@sligro-ispc.be



Niek Van Steenkiste
0496/16.60.96
niek@meconv.be



Flavio Rizzo
0491/71.24.96
flavio@delizio.eu



Philippe Otte
0476/40.50.37
p.otte@jjdelvaux.be



Olivier François
0476/91.58.30
olivierfrancois@gefra.be



Olivier Cloquet
0475/63.65.21
olivier.cloquet@hobart.be



Serge Bortels
04/246.00.98
info@gbm.be



Georges Bortels
0497/30.59.74
georges.bortels@gbm.be



Jean-François Woolf
0496/52.13.90
jf_woolf@viangro.be



Sébastien Desmet
0473/21.01.62
Sebastien.Desmet@sysco.com



Francis Renkin
0478/38.24.38
renkin@renkin.net



Roberto Calla
0495/22.81.26
roberto.calla@gilson-horeca.be



Philippe Greisch
04/366.14.02
philippe.greisch@bagreisch.be



Aline Vincent
087/69.35.35
aline.vincent@4mgroup.com



Narcisse Vilenne
0485/66.06.45
narcisse.vilenne@jeangotta.be



Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be



Peter Janssens
0499/94.73.71
peter.janssens@javafoodservice.be



Claire Caby
02/204.01.79
caby@debelux.org



William Gerkens
0477/50.05.65
william.gerkens@ez-ostbelgien.be



Hans Noyelle
0478/45.87.63
hans.noyelle@mowi.com



Lorenzo Bongiovanni
081/22.41.64
lorenzo.bongiovanni@hygipanel.com



Olivier Magnée
0496/53.77.62
oliviermagnee@skynet.be



Philippe Preudhomme
0472/99.05.94
philippe.preudhomme@ecolab.com



Christelle Pitseys
04/220.99.88
christelle.pitseys@manpower.be



Samya Aweis
04/240.75.00
saw@quality-partner.com



Raphaël Legrand
0477/54.03.10
rle@foodchainidtech.be



Leon Van Rompay
04/349.28.22
info@mithra.com



Steve Dhoore
0477/54.43.32
steve@bestdeal.be



Riccardo Vacca
0475/42.00.76
r.vacca@bidfood.be



Axelle Andrien
0473/89.53.61
axelle.andrien@laurent-perrier.be



Nancy Orban
085/27.88.60
noemie.henry@formation-epicuris.be



Philippe Cartry
0470/578.116
philippe@s4waste.lu



Ingrid Luyckx
0473/93.94.84
ingrid.luyckx@greenyardfrozen.com



Thierry Bodson
02/506.82.10
Thierry.bodson@fgtb.be



Valérie Blaise
0485/95.31.25
valerie.blaise@valorservicesgroup.be



Jean-Christophe Hubert
0476/75.32.91
jc@millesime-chocolat.be



Charlotte Slabbinck
0476/98.31.73
charlotte.slabbinck@ardo.com



Luc Selder
04/368.78.87
info@seliac.be



William Gerkens
0477/50.05.65
william@horeca-gerkens.com



Philippe Caps
0474/99.89.26
philippe.caps@vandemoortele.com



Marleen De Tant – De Meyer
09/360.83.48
marleen@allgro.be



Francis Plunus
0486/15.30.24
francis.plunus@trendyfoods.com



Sylvain Detrembleur
0492/58.28.28
sylvain.detrembleur@carrygeron.be



Sylvain Detrembleur
0492/58.28.28
sylvain.detrembleur@carrygeron.be



Pascal Clavier
0497/20.01.28
Pascal.clavier@camal.be



Michaël Tondou
0491/92.60.04
m.tondou@realco.be



Dominique Leboutte
0495/36.14.46
info@mascaron.be



Costa De Oliveira
09/340.97.20
costa.deoliveira@q-food.be



Kristel Steen
0496/59.18.21
kristel.steen@diversey.com



Pierre Bouffieux
0485/88.01.81
pierre.bouffieux@kraftheinz.com



Valéry Marlet
0478/78.39.26
Valery.marlet@pastadellamamma.be



Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be



Ine Van Grieken
0479/66.51.00
ine_vangrieken@manna.be



Laurent Ancion
0499/67.73.07
Laurent.ancion@sodexo.com



Charlotte Vanden Bossche
0485/128.308
charlotte.vandenbossche@vanderzijpen.com



Pascal Halleux
087/67.91.73
pascal.halleux@cafe-liegeois.com



Katja Maus
080/44.77.26
info@faircoop.be



Samantha Puspok
0473/36.37.97
samantha.puspok@volys.be



Nancy Bonni
0478/97.99.40
bonni.nancy@gmail.com



Lyse Bauduin
0493/274.493
lyse.bauduin@mangerdemain.be



André Croufer
0497/57.11.49
andre.croufer@external.danone.com



Alexandra Boulangé
02/620.66.00
alexandra.boulange@danone.com



Carine Decroix
0475/27.65.89
cdecroix@groupe-bel.com



Amaury Ruffato
0498/71.51.56
ar@polymatbelgium.com



Tommy Willot
0474/69.69.11
caille.des.fagnes@skynet.be



Dominique Mirguet
0491/27.57.10
dominique@starfresh-liege.be



Jean Pepinster
0478/20.63.03
info@pepinsterprimeurs.be



Vincent Dubois
0471/06.95.04
vincent.dubois@lantmannen.com



Tim Van Roy
0471/04.19.09
Tim.van.roy@pekakroef.com



Chris Folens
0477/80.32.67
chris.folens@bonduelle.com



Michel Renard
0498/586.377
michel.renard@unilever.com



Alexandra Seleguinsky
0477/43.55.48
aselenguinsky@verstegen.be



Nadia Cleuren
0498/11.17.28
nadia.cleuren@galler.com



Samuel Greco
0471/60.37.41
samuel.greco@unox.com



Christophe Borgillon
0493/55.60.55
Christophe@dliisfood.com



Fabian Fremout
0498/162.046
F.Fremout@rational.be



Gyöngyi Horvath
0478/44.60.04
Gyoengyi.Horvath@winterhalter.be



Yves Delaïresse
0477/428.103
yves.delaïresse@myriad.be

Rejoignez-nous si :

Vous portez un intérêt à la cuisine collective (gestion, achats, diététique, production, liaison froide, liaison chaude, traçabilité, allergènes, appel d'offres, organisation interne, organisation externe, plan HACCP, obligations AFSCA, vêtements, sécurité du matériel, planification des nettoyages, produits chimiques...)

Alors n'hésitez pas, envoyez vos coordonnées, adresse, téléphone, e-mail à l'adresse mail suivante:
federationfccwb@gmail.com

- Vous recevrez automatiquement :
1. Notre magazine
 2. La possibilité de participer à nos séminaires
- * Pas de frais d'inscription
* Pas de cotisation annuelle



Cuisine chaude



Environnement Inox



Self-service



Matériel de cuisson



Station de portionnement réfrigérée



Distribution de repas



Laverie