

OCTOBRE 2018
TRIMESTRIEL

GOUTEZ # 04

VOTRE MAGAZINE DES CUISINES COLLECTIVES

WALLONIE - BRUXELLES

FÉDÉRATION
FCCWB



“Goutez”
est une publication
de la FCCWB

Editeur responsable
Gérard Filot
rue de la Chaudronnerie 9
4340 Awans

Rédacteur en chef
Guy Lemaire
lemaireprod@gmail.com

Rédaction
Georges Bortels
Anne Boucquiau
Eva de Winter
Gérard Filot
Cécile Gasparri
Michel Jonet
Gaël Tilman
Nina Sparacino

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

Secrétariat de rédaction
Carine Knapen
federationfccwb@gmail.com

Photographe
Jean-Louis Massart

Imprimeur
Multiprint N.O. srl

GOUTEZ

#04

Edito

Merci, Monsieur le Baron !

Vouloir faire « à bon marché » de l'excellente, de la succulente cuisine, c'est vouloir tirer beaucoup... de rien... C'est vouloir accomplir un prodige! En cuisine, plus qu'en tout autre art, persuadons-nous bien qu'avec de petits moyens, on ne saurait obtenir que de médiocres résultats... Qu'est-ce que l'art, en général, sinon l'expression vivante, subtile, de tout ce que peut concevoir de grand, de beau, de sublime, le cerveau du cuisinier pour le plaisir des sens ?

Notre cuisine nationale si prisée, si recherchée, se présente incontestablement comme l'expression du tempérament belge. Conception, raffinement, délicatesse sont parmi les qualités de notre génie culinaire qu'était Pierre Romeyer, seul chef de cuisine élu au titre de Baron, dont il était si fier. Il a toujours défendu les lettres de noblesse de la cuisine collective... tout en pratiquant, avec son équipe, son métier élitiste au sommet des étoiles (Maison de Bouche à Hoeilaart – 3 étoiles Michelin).

Ses paroles étaient que « l'Art Culinaire » ne se reflète pas seulement dans la préparation d'une poularde Impériale, d'une truite saumonée à la Reine, d'un lièvre à la Royale...

Il peut être atteint excellemment dans la plus banale préparation. Tout dépendra du savoir-faire et de la foi professionnelle de l'exécutant. Il y a un abîme entre l'artiste épris de ce qu'il réalise, qui vibre en présence de la tâche et croit en la beauté de son accomplissement et l'impassible cuisinier qui ne livre point son âme. Il faut être connu et reconnu : de grandes connaissances, une longue pratique, une âme de poète sensible à toutes les suggestions du BON et du BEAU. Il faut être conscient des accords et des nuances car la vraie grandeur d'un artiste, comme certain(e)s grand(e)s cuisinier(e)s en Belgique, c'est d'approcher le plus près possible de l'idéal !

L'art culinaire exige les produits les plus frais et naturels. Grâce à cette fraîcheur, grâce à la conservation du naturel, le cuisinier observera les règles. Mais ce respect des règles ne doit ni confiner au dogmatisme, ni conduire à la copie servile de ce qui fut... Soyez créateur ! Soyez innovant ! Une fine cuisine a toujours nécessité une propreté méticuleuse, un soin scrupuleux des cuissons, beaucoup de courage, de patience, de persévérance, d'élégance.

ALEA JACTA EST

La marche en avant est inéluctable, obligatoire... pas de retour possible. Merci Monsieur Pierre Romeyer de nous avoir aidé dans notre tâche journalière, qui consiste à amplifier notre recherche vers la vérité. Puisse le lecteur, attiré par ces quelques réflexions, sentir naître et grandir en lui le désir de pousser plus loin ses investigations, afin d'augmenter encore ses connaissances d'ordre gastronomique.

En appréciant plus justement la cuisine, il sera conduit à constater que celle-ci n'est pas seulement capable de flatter agréablement le palais, mais qu'elle peut aussi faire éclore des sentiments parmi les plus élevés, et qu'elle s'avère par là même, comme l'une des plus intéressantes manifestations du génie humain.

Dans ce numéro quatre, nous allons vous faire découvrir, en cuisine collective, le secteur du poisson. Nos partenaires, vivifiés de leur expérience, vous offrent l'assurance que la « cuisine de la mer et de la rivière » reste en constante progression.

Gérard Filot
Président de la FCCWB



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

VOOR ALLE OGENBLIKKEN
TE MARKEREN MET EEN...

Sommaire



LE POISSON
A LA UNE | 05



Les cantines
scolaires | 14



17

NOS RUBRIQUES

- 27 Alimentation
- 28 Nutrition
- 33 Technique
- 38 Les brèves



19

30 | PORTRAITS

- 17 Alain Hougrand
- 19 Freddy Van de Casseye
- 20 Realco
- 23 Pascal Gousse
- 24 Francis Renkin
- 36 Olivier Bourguignon



20



23

Votre spécialiste du poisson

Marine Harvest Pieters est une entreprise dynamique active dans le secteur des produits de la mer, spécialisée dans la production et la commercialisation d'un large assortiment de poissons, dont des poissons frais, fumés, préemballés, congelés et panés.

Avec des achats spécialisés et un arrivage intégré depuis sa propre production, Marine Harvest Pieters s'adresse à des entreprises du secteur Foodservice & Industrie.

Faites la connaissance de notre offre sur le site www.pieters.be.



foodservice



Le poisson en question



Mange-t-on réellement du poisson ?

Bien heureusement, OUI !

Avec ses partenaires et ses experts la FCCWB souhaite, dans ce numéro, vous faire découvrir une vérité à cette question.

Imaginez des étalages regorgeant de tous les poissons. Ceux de la Méditerranée, des rivières, des lacs d'Italie...

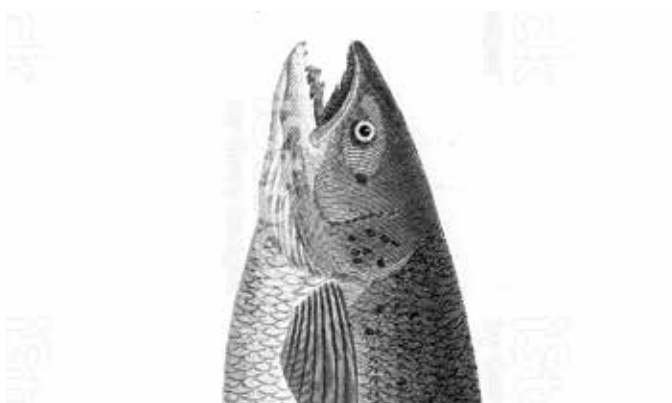
Comment a-t-on transporté ces trésors aquatiques jusqu'ici ?

Dès l'aube des temps, la pêche a procuré une des principales ressources alimentaires. La mer recèle beaucoup plus d'animaux vivants que les différents milieux terrestres. L'homme y voit tout de suite de quoi satisfaire ses besoins de protéines... en les attrapant à la main... à la lance... au harpon... Ne se comptent plus les restes de poissons fossilisés démontrant que la pêche était pratiquée au Paléolithique inférieur, il y a plus de cent mille ans... tout en précisant que le plus ancien dépôt est celui de Terra Amata (Nice) il y a 380.000 ans !

Aujourd'hui, au hit-parade de la consommation, les salmonidés ont fondé une famille des seigneurs. Comment s'y retrouver entre le Royal King (de 40 à 60 kg), le Troll Silver (pêché à la ligne de 2 à 3 kg), le Sockeye (saumon rouge sauvage), le Pink (le plus petit de 1 à 2 kg), le Chum (le moins apprécié et le moins gras), le Bella Rilitza (le seul saumon blanc), etc...

Leur vie est un perpétuel voyage qui s'arrête pour la plupart dans des fermes à saumons appelées ferme « offshore aquacole » où elles accueillent plus de deux millions de saumons... Est-ce que par la cause de l'aquaculture intensive et de la pollution mondiale existante, la chair des poissons que nous mangeons ne devient-elle pas un cocktail chimique mortel ?

Voici des questions fondamentales que la FCCWB pose largement.



DANS LES FERMES « OFFSHORE AQUACOLES »

Les pesticides utilisés affectent-ils l'ADN des poissons ?

Les poissons de ces élevages semblent contenir plus de matières grasses ? Quelles sont ces graisses ?

Y a-t-il utilisation d'antibiotiques, de dioxines, de PCB (polychloro biphenyls solubles dans les huiles végétales) ?

Quels poissons mangent... les poissons ?

Quelles sont les huiles utilisées, les antioxydants, les granulés utilisés ?

Est-il exact que l'éthoxyquine est ajoutée dans les croquettes pour poisson (que nos enfants mangent...) ? L'éthoxyquine a été développée par Monsanto... qui l'ajoute à la nourriture des poissons (granulés) pour éviter l'oxydation et le rancissement des graisses. Est-ce exact ?

Le pangasius, poisson le plus consommé par nos enfants, vu son prix modique, est-il lavé dans des eaux contenant des polyphosphates et des additifs chimiques facilitant... la congélation et augmentant son poids de 15%... d'eau.

Le pangasius est dans des « fermes » situées sur le fleuve Mekong qui est un des fleuves les plus pollués au Monde. Exact ?

Plus un poisson est gros, plus il est vieux et plus il aura accumulé des contaminants...

Que fait-on avec les déchets de poisson (arêtes, peaux, têtes...) ?

Des pâtes de poisson dont la traçabilité devient de plus en plus complexe !

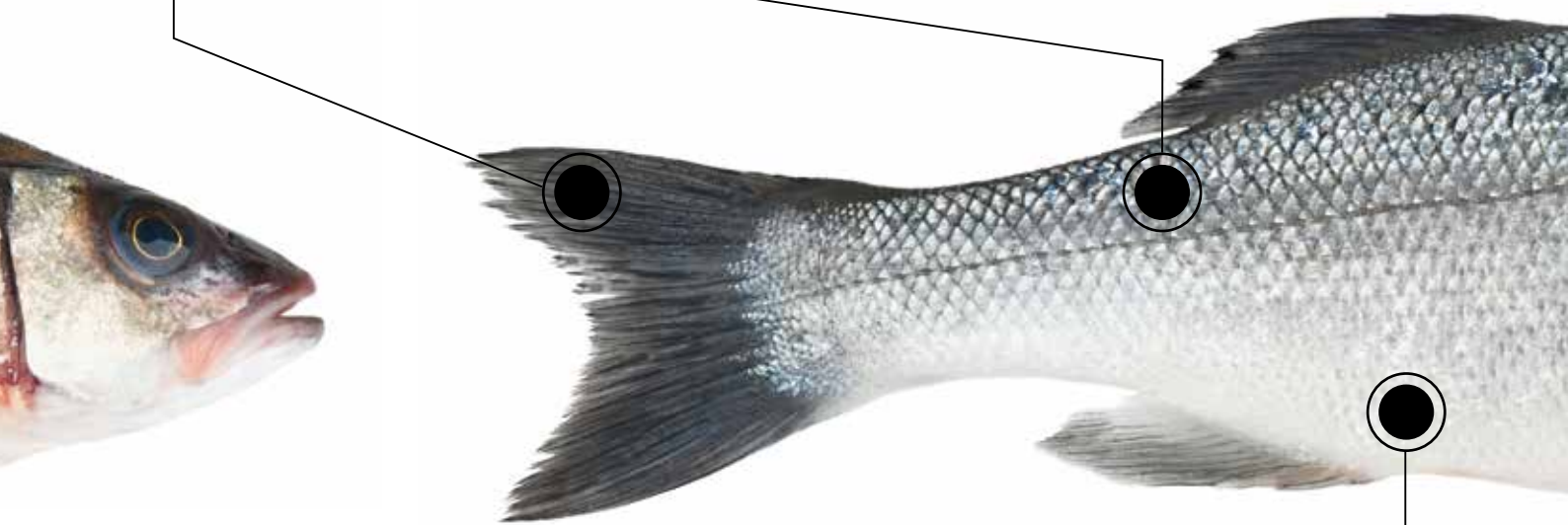
5 questions à Gefra, Océan Marée, Davigel et Maine Harvest

1

En tant que partenaire et grand professionnel du secteur poisson en cuisine collective, pourriez-vous présenter votre entreprise ?

2

Quels sont les poissons les meilleurs, pour la santé de nos enfants, que préconisez-vous ? Un aliment naturel est-il important pour votre clientèle ?



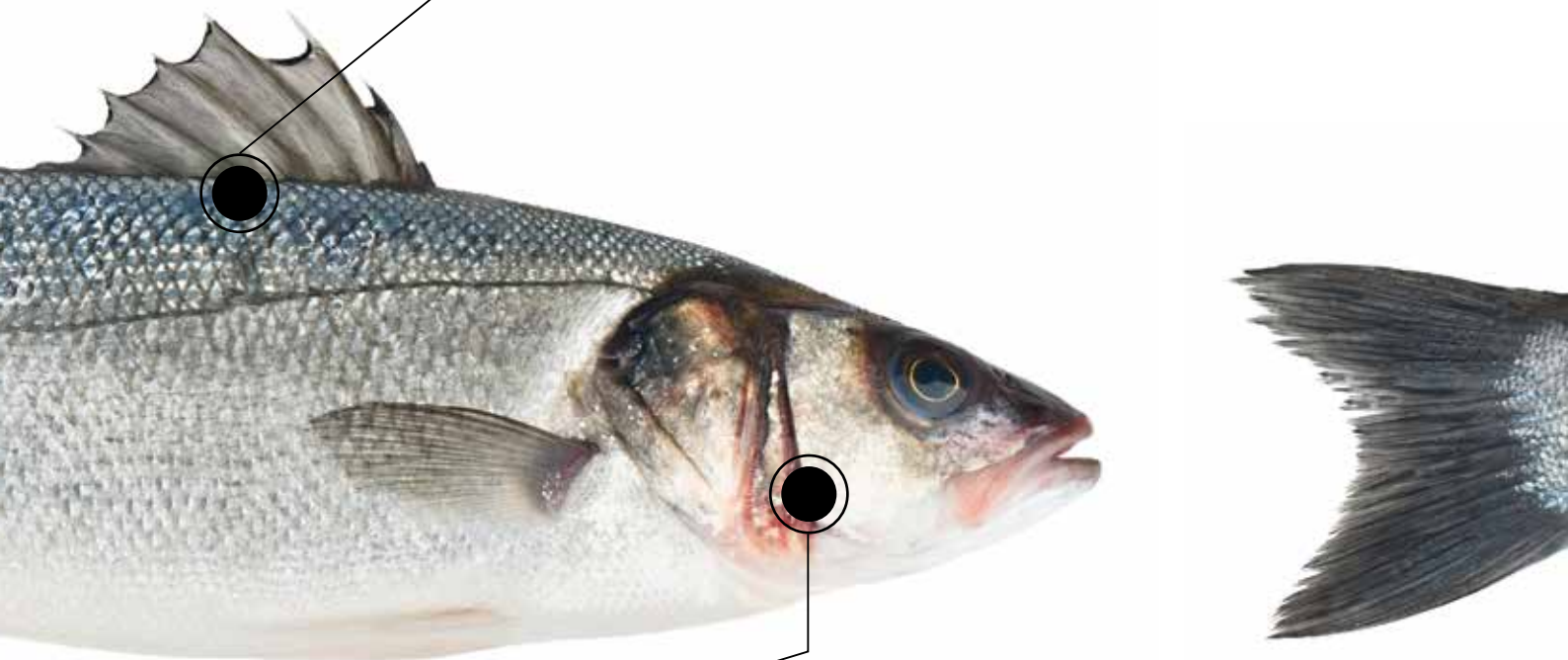
4

Le poisson étant très riche en phosphore, est-il nécessaire de le transformer plutôt que de le déguster dans sa forme initiale, c'est-à-dire cru ou surgelé... et non transformé ?



3

En cuisine collective, peut-on prévoir l'avenir du poisson cuit surgelé (portionné individuellement avec des grammages souhaités par le marché) ? Quels sont les avantages et les inconvénients de cette technique du futur ?



5

Quelles sont vos innovations pour 2019 – 2020 à proposer pour nos lecteurs et lectrices du magazine Goûtez, spécifique à la cuisine collective Wallonie – Bruxelles ?



①

Fondé en 1976, Gefra est le spécialiste en poisson pour les cuisines collectives. Nous sommes un fournisseur total pour le groupe de produits Poisson, du poisson cuit au poisson surgelé calibré, en passant par le poisson pané mais aussi bien entendu le poisson frais, les fruits de mer, les poissons saumurés et les poissons fumés.

②

Le poisson reste un produit difficile pour les enfants mais il y a des espèces qui sont traditionnellement appréciées par les enfants comme le cabillaud, le colin d'Alaska, l'aiglefin, le hoki et aussi le saumon mais les poissons blancs sont plus recherchés par les enfants car leur goût est plus neutre. Nous travaillons beaucoup sur des cubes de poisson venant du bloc constitué par 100 % de filet. Les blocs sont découpés en cubes de 2 cm. Ainsi les portions sont assez grandes pour les enfants et ce produit se manipule très bien dans une cassolette, un pot de pêcheur, des pâtes et les enfants apprécient une telle préparation.

③

Il y a dix ans nous avons eu notre première demande pour « le poisson cuit à cœur nature » venant d'une cuisine centrale d'un hôpital. A ce moment, aucun produit n'était disponible sur le marché entièrement cuit et prêt à l'emploi mais sans glaçage, sans enrobage et sans épices. La sprl GEFRA a joué dans ce segment un rôle de pionnier et s'est à ce moment lancée dans la mise au point de produits destinés à la régénération. Ce qui a commencé comme un créneau est aujourd'hui devenu une gamme à part entière de produits cuits dans tous les calibrages. La réalité est que ces types de produits sont déjà bien établis dans le foodservice. Les avantages de l'utilisation des produits cuits à cœur sont nombreux (prêt à l'emploi, cuisson bien maîtrisée..) et les inconvénients sont rares (DLC plus courte car il n'y pas de glaçage autour du produit).

④

Pour 2019-2020, nous continuons à élargir notre gamme « cuit à cœur » avec de nouvelles espèces comme le filet de bar « cuit à cœur ». Nous avons aussi développé des produits « cuit à cœur » nappés d'un topping de parmesan ou d'épinards. Grâce aux fédérations, nous recevons des informations avec des besoins/recherches du secteur des traiteurs. Pour eux nous regardons les possibilités/solutions que nous pouvons leur fournir.

⑤

Avec notre gamme « cuit à cœur », nous voulons créer un produit que nous pouvons comparer avec un produit préparé par un cuisinier. Au début, seul le produit pané était disponible en « cuit à cœur ». C'est pour cela que nous avons réfléchi pour développer un produit 100 % naturel sans allergènes. La méthode de cuisson avec ajout de vapeur nous garantit que toutes les vitamines restent dans le poisson. La température est bien gérée pendant la cuisson et ça nous donne à la fin un produit encore savoureux avec plein de valeur nutritionnelle.

Océan Marée



①

Océan Marée fournit un ensemble complet pour la cuisine collective qui est adapté aux divers systèmes de cuisson dans la cuisine: les poissons frais, panés ou frits avec ses diverses combinaisons sont disponibles auprès de nous. En consultation avec la cuisine, nous mettons en place la gamme appropriée en termes de préparation, de type et de poids.

②

Dans une alimentation saine, le poisson est bien sûr excellent, en particulier les poissons gras comme le saumon et le maquereau. Bien entendu, une méthode de préparation saine doit également en être la base. Donc, nous préconisons par exemple le saumon grillé et le maquereau fumé chaud, d'une grande délicatesse sur le pain ou la salade.

③

Avec les techniques de surgélation actuelles, les fruits de mer surgelés constituent un excellent produit pour les cuisines à système de liaison froide. Fourniture fixe, grammage fixe et donc prix fixe par portion. Pour le système de liaison chaude, le frais / préparé par vous-même, reste la meilleure solution en termes de prix et de goût.

④

De nouveaux produits peuvent être trouvés sur le marché aux poissons chaque année. L'innovation se produit notamment dans la catégorie des produits composites, entre autres grâce à de nouvelles combinaisons d'espèces de poissons existantes (hamburgers, cakes, petits rouleaux, etc.)

⑤

Le phosphore est particulièrement sain en combinaison avec le calcium (le phosphore et le calcium fournissent ensemble des os solides). L'effet du phosphore est le plus grand lorsque les produits sont consommés aussi crus que possible.



①

Marine Harvest Pieters est votre spécialiste de poisson pour le secteur du foodservice. Nous offrons un assortiment large de poissons et produits de la mer d'une qualité excellente, adapté aux attentes et besoins dans les cuisines collectives. Nous garantissons une approche durable, un service excellent avec l'avis et support désiré. Pieters Foodservice – fondée à Bruges en 1953 – fait partie du groupe Marine Harvest, l'une des plus éminentes entreprises mondiales dans le domaine du poisson.

②

Sans aucun doute, les poissons gras comme le saumon sont des poissons très importants pour la santé de nos enfants grâce à leur richesse en acides gras à longue chaîne oméga-3 (DHA et EPA). Ces acides gras oméga-3 sont bons pour la circulation cardiaque et sanguine et sont importants pour le développement et le fonctionnement du cerveau, notamment en ce qui concerne les fonctions cognitives, en particulier chez les jeunes enfants. Le saumon contient les 9 acides aminés essentiels nécessaires à intégrer dans le régime alimentaire.

③

Il y a plusieurs tendances dans le marché du catering : d'une part des cuisines qu'on pourrait caractériser comme traditionnelles qui tiennent aux valeurs indiscutables d'une cuisine chaude, avec la variété des préparations et la qualité du produit cuit au moment même. Comme la sagesse culinaire de grand-mère disait : il n'y a que les potées ou viandes braisées qui tirent profit d'une double cuisson. Ces cuisines chaudes requièrent par contre une compétence organisationnelle et une capacité importante, mais qui sont récompensées par une qualité du produit. D'autre part, il y a les innovations dans les cuisines à liaison froide où l'utilisation de matières premières cuites permet optimisation et économie dans l'organisation. Nous avons développé des produits cuits de haute qualité qui donnent un aliment savoureux et sain à la deuxième cuisson et permettent aux professionnels du catering de focaliser dans leur service sur la finalisation et la présentation du repas.

④

Dans le futur, nous continuerons à développer notre gamme de produits à valeur ajoutée, en offrant des composantes de repas faciles à préparer qui apportent goût et saveur à un aliment naturel de qualité. Nous développerons également des produits élaborés en utilisant des dérivés naturels comme matière première. Dans une catégorie de produits (les protéines de qualité) fortement demandés, il s'agit d'explorer toutes les possibilités pour fournir des produits qualitatifs à prix abordable. Nous y incorporons les opportunités dans la gamme de liaison froide, où la valeur ajoutée est indiscutable dont les développements débutent.

⑤

Le phosphore est fondamental. Il intervient dans l'apport énergétique du corps et fait partie de l'ADN. Les aliments riches en protéines sont naturellement riches en phosphore. Nos reins en filtrent l'excès. Une limitation de la consommation de produits naturellement riches en phosphore n'est pas nécessaire et même négative pour l'apport des protéines. Chauffer le poisson n'a pas d'effet sur la quantité de phosphore ; le faire bouillir peut en diminuer la teneur.



Davigel



①

En étant à la fois importateur, producteur et distributeur, Davigel se positionne comme un fournisseur incontournable des professionnels de la restauration. Notre poids en produits de la mer nous donne aussi une grande responsabilité sur la gestion responsable des ressources halieutiques, pour laquelle nous travaillons activement avec le WWF.

②

Les poissons en général, et les poissons gras en particulier comme le saumon, sont spécifiquement recommandés pour leur apport en acides gras oméga 3. Que nous les proposons sous forme de filets découpés ou de portions enrobées, nous nous attachons à conserver ces valeurs nutritionnelles intéressantes, notamment avec des produits enrobés proposant deux fois plus de protéines que de lipides.

③

Le poisson cuit s'adresse aux clients qui sont organisés en liaison froide, c'est-à-dire qui réchauffent les produits sans forcément les cuire dans des cuisines satellites. Le poisson cuit permet de maîtriser les coûts portion, les pertes et la qualité bactériologique. Il faut par contre éviter de le cuire une seconde fois lors du réchauffage pour ne pas l'assécher.

④

Nous venons de lancer une aiguillette de colin d'Alaska panée non frite pour un grammage particulièrement adapté aux jeunes convives, et un croustillant de saumon sauvage pour changer un peu du poisson blanc. D'autres nouveautés sont prévues pour fin 2019 mais sont encore confidentielles. Encore un peu de patience...

⑤

A notre connaissance, la quantité de phosphore reste conservée que le poisson soit consommé cru ou cuit, frais ou surgelé, brut ou transformé.



•A•F•S•C•A•
Agence
Fédérale pour la
Sécurité de la
Chaîne
Alimentaire

Travailler le poisson et les produits à base de poissons dans une cuisine de collectivité

L'AFSCA veille à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments. Sa mission de surveillance s'étend de la ferme à l'assiette.

Les fréquences d'inspection qui sont fixées dans le programme de contrôle de l'AFSCA avec pour objectif de garantir au mieux la sécurité des consommateurs : les cuisines où les repas sont préparés et distribués sont contrôlées une année sur deux ou une année sur trois en fonction qu'il s'agisse d'une école, crèche, maison de repos, prison, Si la cuisine de collectivité se limite à distribuer des repas sans préparation sur place, l'établissement est inspecté moins fréquemment. Cette fréquence d'une année sur deux est la plus haute du secteur de la distribution. En outre, un recontrôle a lieu lorsque le contrôle n'est pas favorable afin de vérifier que les non-conformités constatées lors du premier contrôle ont été corrigées.

La réglementation impose aux entreprises la mise en place d'un système d'autocontrôle. Afin de pouvoir disposer d'un bon système d'autocontrôle, il est nécessaire que chaque entreprise du secteur alimentaire applique soigneusement les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter les dangers et les risques de contamination physique, chimique, microbiologique et par les allergènes des denrées alimentaires. Veillez de ce fait à ce que votre personnel bénéficie d'une formation suffisante en matière d'hygiène.

Ceci est d'une très grande importance dans les cuisines de collectivité qui (préparent et) servent de repas à des groupes de consommateurs sensibles (crèche, école, hôpital, maison de repos).

Ces bonnes pratiques démarrent avant même les étapes de transformation des poissons. Utilisez du poisson le plus frais possible ! La durée pendant laquelle du poisson frais peut être conservé dépend principalement de sa température de conservation. Du poisson frais traité hygiéniquement et bien réfrigéré peut se conserver par conséquent plus longtemps.

D'autre part, la dégradation chimique (ex. : rancissement) du poisson surgelé progresse lentement. En effet, du poisson correctement surgelé peut se conserver de trois mois (poissons gras : saumon, hareng, ...) à six mois (poissons maigres : cabillaud, daurade, ...) au surgélateur en raison de phénomènes oxydatifs (oxydation des lipides en présence d'oxygène). Une conservation plus longue peut aussi provoquer un dessèchement du produit congelé.

Décongelez le poisson jusqu'à une température proche de celle de la glace fondante et sans dépasser les 4°C à cœur ! Veillez à ce que

l'eau de décongélation ne reste pas en contact avec les produits.

Ne placez jamais des caisses de poissons directement sur le plan de travail au moment du triage, du nettoyage et du lavage des poissons. A ce stade, évitez aussi la contamination croisée par des dangers biologiques, chimiques ou physiques, notamment en nettoyant et en désinfectant suffisamment le matériel et en prenant les précautions nécessaires pour éviter des contaminations.

Une bonne gestion des déchets et une bonne méthode de travail sont également nécessaires, en particulier au moment de l'éviscération, du filetage et de la découpe des poissons. Evitez donc tout contact entre les filets de poisson et les chutes de découpe et procédez immédiatement à l'éviscération. La séparation mécanique des arêtes et des restes de chair des poissons est une étape sensible également : cela doit être fait immédiatement après le filetage.

Les poissons subissent ensuite différentes étapes de transformation comme le chauffage, la cuisson, le salage, le marinage, Respectez les bonnes pratiques de fabrication pour éviter les dangers microbiologiques principalement. Voici quelques exemples :

Cuisson - Le poisson peut être roulé dans de la farine avant d'être cuit : n'utilisez qu'un seul jour la farine que vous avez préparée et ce afin d'éviter tout danger microbiologique.

Salage - Au début du processus de salage, la teneur en sel de l'aliment est encore trop faible, ce qui permet la multiplication des micro-organismes nuisibles présents. Il est donc recommandé de commencer le salage à basse température (en-dessous de 4°C).

Marinage - Utilisez une recette pour marinage, conformément aux exigences du produit, et évitez ainsi une concentration trop faible de marinage pouvant entraîner le développement de micro-organismes pathogènes.

Les plats préparés à base de produits de la pêche (froides ou chaudes) sont souvent réalisés en utilisant d'autres ingrédients comme des légumes, sauces, ... (soupe de poisson, quiches, cocktail de crevettes, ...). Utilisez de petits stocks de produits pendant la préparation pour éviter l'augmentation de la température et travaillez les produits sans interruption à une température avoisinant celle de la glace fondante (en-dessous de 4°C).

Si le poisson est destiné à être consommé cru (par exemple : sushi), tous les dangers microbiologiques doivent être évalués avec grande attention. Dans ce cas, utilisez des denrées alimentaires de très bonne qualité, travaillez de manière très hygiénique, réalisez une gestion rigoureuse du risque liée aux parasites et attribuez une durée de conservation courte aux produits.

Le poisson et les produits à base de poissons figurent sur la liste légale des 14 allergènes qui doivent figurer sur les étiquettes. Prenez les mesures de précaution nécessaires afin d'éviter autant que possible une contamination croisée lorsque vous travaillez avec des allergènes. Par exemple, veillez à la séparation spatiale ou temporelle des processus de fabrication, à l'utilisation de récipients et autres matériels différents lors de l'entreposage des matières premières et de la fabrication, Pour plus de détails, consultez :

les fiches Quick Start sur www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/qs-fiches, entre autres pour l'hygiène personnelle, les allergènes et les températures,

et la circulaire PCCB/S3/VCT/1339943 relative à la température et à la durée de conservation de denrées alimentaires dans le commerce de détail, annexe 3 : des sushis et du riz destiné à la préparation de sushis.

Le poisson en collectivité, un produit santé



Florence Bayart épaulée par Jonathan Capitano a été couronnée unanimement par les jurys de salle et de cuisine à l'occasion du premier concours du Meilleur(e) cuisinier(e) de collectivité de la FCCWB qui s'est tenu au Centre Epicuris de Villers-le-Bouillet.

Elle travaille au CHWAPI (Centre Hospitalier de Wallonie picarde).

Florence Bayart, quelle est la fréquence du poisson dans votre calendrier alimentaire et pour quel type de clientèle ?

Nous servons deux à trois fois par semaine du poisson (liaison chaude ou froide) pour les patients ainsi que pour le personnel de notre milieu hospitalier.

Votre nombre de couverts par jour ?

Une moyenne de 150 malades et 150 couverts personnel et visiteurs au self de notre restaurant (site Notre Dame). Un total de 800 couverts pour l'ensemble des sites du Chwapi.

Quel type de poisson utilisez-vous ?

Principalement des poissons surgelés (types : saumon en filet ou fumé, cabillaud, pangasius, perche du Nil, lieu noir, tilapia, rouleau de limande, crabe, crevettes... etc....)

Nous cuisinons le poisson frais plutôt lors de banquets de direction.

Le poisson étant très riche en phosphore, est-il nécessaire de le transformer plutôt que de le déguster dans sa forme initiale, c'est-à-dire cru ou surgelé... et non transformé ?

En liaison froide nous ne proposons que le produit fumé et non cru pour des raisons d'hygiène. Avec le frais c'est trop risqué. Le service diététique équilibre les menus pour éviter une éventuelle carence en phosphore.

Quelle est la recette préférée de vos convives ?

Nos deux plats phares sont le filet de cabillaud à la florentine (galet d'épinard sur le poisson et gratiné au four) et le pavé de saumon accompagné de tagliatelles sauce miel/moutarde.





Et Jean-Pierre Coffe disait... “La Santé par le Poisson”

Si les Japonais ou les Inuits sont peu sensibles aux problèmes de cholestérol, aux infarctus et autres maladies cardio-vasculaires, dit-on, c'est grâce au poisson. Des études ont démontré que la consommation régulière de poisson protège contre l'athérome (lésion de la surface interne des artères), donc des risques cardio-vasculaires. La chair de la plupart des espèces contient aussi de fortes quantités de vitamines A, D et E, essentielles pour la croissance, du phosphore dont l'action est bénéfique sur la mémoire et sur le tonus cérébral et de l'iode, indispensable dans la synthèse des hormones thyroïdiennes.

On classe parfois les poissons en deux catégories, maigres ou gras. Il est bon de savoir que les poissons les plus gras ne contiennent que de faibles quantités de lipides, rarement plus de 10%, et que leur teneur en cholestérol est faible.

Critères de choix.

Filets : plus difficile à apprécier, la fraîcheur des filets est tout aussi essentielle. Leur chair doit être ferme, bien gonflée, brillante, d'un beau blanc nacré sauf bien sûr dans le cas des poissons à chair colorée comme le thon ou le saumon.

Darnes/tronçons : on peut déterminer la fraîcheur d'une darne ou d'un tronçon en examinant l'éclat de la peau si elle est encore présente. On vérifie ensuite la fermeté de la chair et sa couleur à l'approche de l'arrête qui doit être identique, sans teinte rouge ou noirâtre.

Le Corps :

- Frais : le corps doit être ferme, rigide, élastique sous la pression du doigt qui ne laisse aucune trace.

- Pas frais : les chairs son flasques, molles, le doigt laisse une marque persistante. Le moindre relent fétide peut être la marque d'une décomposition déjà avancée.

La Peau :

- Frais : la peau est chatoyante, brillante, irisée chez certaines espèces, recouverte d'une fine couche de mucus transparent légèrement visqueux.

- Pas frais : la peau devient terne, perd peu à peu ses couleurs, le mucus s'épaissit et tourne au jaunâtre.

L'Œil :

- Frais : l'œil doit être bombé, convexe, saillant. La pupille sera noire, brillante, convexe, la cornée transparente.

- Pas frais : affaissé, concave, triste, terne, enfoncé dans la cavité orbitale avec une pupille grise et une cornée laiteuse.

Les Ouïes :

- Frais : ouïes et branchies seront colorées, brillantes, d'un ton plus ou moins vif selon les espèces.

- Pas frais : elles ne brillent plus, leur couleur passe du rouge au grisâtre puis au noir.

Le Ventre :

- Frais : la paroi abdominale est intacte, ferme, avec de la tenue.

- Pas frais : le ventre se relâche peu à peu jusqu'à la perforation, il perd sa rigidité et sa résistance.

La fraîcheur avant tout

Pour le poisson, la fraîcheur est primordiale. Si le poisson est frais, on en mange, sinon, on s'en passe. Quel que soit le mode de préparation, les trucs de cuisson ou les artifices proposés grâce aux sauces, il est impossible de masquer la fraîcheur douteuse d'un poisson. La fraîcheur ne se sent pas, ne se touche rarement, elle se voit. Tous les professionnels vous le diront, l'important, c'est l'œil. Il existe des signes extérieurs de qualité bien connus, en particulier les yeux, les ouïes, la fermeté du ventre. Mais au-delà de tous ces trucs, je vous conseille de laisser parler votre instinct. Le poisson vous semble-t-il frais ? Vous fait-il envie ? Vous donne-t-il envie de le cuisiner ? Pourriez-vous, si vous êtes amateur de la chose, le manger cru ? En vous posant ces questions, si une légère sensation de doute s'empare de vous, alors fuyez !



FONDÉ EN 1976, GEFRA EST LE SPÉCIALISTE EN POISSON POUR LES CUISINES COLLECTIVES.
L'ENTREPRISE SE FOCALISE SUR DES LIVRAISONS DE QUALITÉ POUR LE FOODSERVICE.
LA SPRL GEFRA EST VOTRE PARTENAIRE POUR LES POISSONS CUITS À COEUR.
NOUS AVONS UN VASTE ASSORTIMENT FRIT OU À LA VAPEUR CONÇU
SPÉCIALEMENT POUR LA « CUISINE EN LIAISON FROIDE »



ENTIÈREMENT CUITS

SANS ENROBAGE

SANS ÉPICES

PARFAITEMENT CALIBRÉS
ET SANS ARÊTES

SANS GLAÇAGE

SANS SEL

LES PORTIONS SONT PRÊTES À L'EMPLOI ET DOIVENT SEULEMENT ÊTRE RÉGÉNÉRÉES SELON LE SYSTÈME D'USAGE



LES CANTINES SCOLAIRES : NOURRIR ET EDUQUER LES ADULTES DE DEMAIN !

La rentrée récente a remis en lumière le secteur des cantines scolaires dont les enjeux sont multiples. A la fois citoyens, politiques, sanitaires et économiques. A cet égard, on estimait il y a un an que le marché des repas chauds pesait quelque 100 millions d'euros (partie francophone du pays). Marché juteux que se partagent des entreprises de taille (comme Sodexho qui livre à 600 écoles ou Aramak, par exemple) mais aussi de plus petites sociétés. Sans parler des cuisines autonomes ou en régie (plus de 7000 repas quotidiens servis dans six communes de la capitale sous la houlette des Cuisines Bruxelloises).

Dans les pays industrialisés, au début du 19ème siècle, la cantine était surtout le moyen d'assurer la fréquentation de l'école par les enfants les plus pauvres. La nourriture y était généralement quelconque, mais c'était mieux que rien comme c'était souvent le cas à la maison. Aujourd'hui encore la cantine reste un endroit privilégié pour éduquer les plus jeunes à l'alimentation. Ou en tout cas elle devrait l'être. Les efforts entrepris dans ce sens ces dernières années sont nombreux et encourageants. Pourtant, dans notre pays, seul un enfant sur cinq fréquente la cantine le midi (contre un sur deux en France) et pour autant que l'école assure ce service. Les prix pratiqués restent dissuasifs pour certaines familles. Ils varient considérablement d'un établissement à l'autre. Jusqu'à 5€ dans le primaire et 7€ pour le secondaire. Dans certains pays –la Finlande, entre autres- la gratuité des repas est instaurée à tous les niveaux d'enseignement depuis la crèche jusqu'à la fin du secondaire. Des initiatives ont été prises en France. Et le gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles sur proposition de la Ministre de l'Egalité des chances vient de lancer une expérience pilote à la rentrée. Il s'agit d'offrir 650.000 repas complets dans 78 écoles maternelles (tous réseaux confondus) pour un budget de deux millions d'euros. L'expérience durera (au moins) deux ans avant que l'on en tire des conclusions. Les écoles ont été choisies par les pouvoirs organisateurs. Il s'agit d'aider les familles qui n'ont pas forcément les moyens de financer les repas de leurs enfants. Il s'agit aussi de mettre en valeur les aliments issus du circuit court et bio, tout en diminuant la quantité de protéines animales,

d'éviter le gaspillage alimentaire et la production de déchets et de se conformer aux normes de l'Afsca. Cette ambitieuse opération est donc à la fois sanitaire, pédagogique et économique. Et il y a du travail ! L'assiette d'aujourd'hui ne ressemble pas à celle d'hier. Jusque dans les années 80 on servait encore de la bière de table dans certaines cantines scolaires ! Aujourd'hui c'est l'eau, de préférence du robinet, qui figure en toutes lettres dans le cahier des charges établi par la circulaire ministérielle. Quant au bio –et même si l'on ne dispose pas de statistiques fiables- il est encore trop peu privilégié. En la matière, Bruxelles aurait une longueur d'avance sur la Wallonie. Les Cuisines Bruxelloises atteignent 70% de bio pour les fruits, 60% pour les produits laitiers. Pour les légumes seulement 20% et rien pour la viande. Comme le souligne avec pertinence José Orrico, le directeur général, « il y a clairement un surcoût ». Cercle vicieux dont il est difficile de s'extraire.

Ce ne sont pas les seules contraintes. L'équilibre nutritionnel doit être respecté ainsi que la variété des menus. Ceux-ci devraient couvrir 40% des besoins de l'enfant en calories, protéines, phosphore, magnésium, fer et vitamine. Trop de préparations contiennent encore des surplus de sel, de friture. Marie-José Mozin, nutritionniste au Club européen des diététiciens de l'enfance, avance même hardiment que « dans certaines cantines, pour amener les enfants à manger rapidement, on évite de leur donner des salades ou des viandes à couper et on leur propose plutôt pâtes, purées, viandes hachées et légumes en sauce ». Quand on parle d'éducation...Il convient aussi de s'adapter aux spécificités religieuses et philosophiques. Chapitre sensible et qui fait débat. Le CAL (Centre d'action laïque) préconise de prévoir un menu alternatif végétarien lorsque des produits sont proscrits pour motifs religieux.

On le disait d'emblée, le secteur des cantines scolaires est sensible. Il y va pourtant de la santé de nos enfants, les adultes de demain. On est en train d'en mesurer l'importance des enjeux. Tant mieux !

Guy Lemaire



Ca bouge !

Différentes heureuses initiatives sont prises autour des cantines scolaires. On lira ailleurs dans GOUTEZ le projet « Green Deal » consacré aux cantines durables. Depuis 2013, Proxial a été instauré pour améliorer l'alimentation dans le réseau d'enseignement géré par la Province de Hainaut. « Les Cantiniers » (à découvrir sur FB) organisent du coaching pour conduire le réseau des cantines wallonnes vers une alimentation durable. La Région de Bruxelles-Capitale, avec l'aide de la Communauté européenne, a instauré le label Good Food qui propose notamment aux établissements scolaires 9€ par enfant et par année scolaire pour leur distribuer fruits, légumes et produits laitiers. Partenamut lance la deuxième édition de son opération « Manger sain à l'école » qui fait appel à des projets concrets en la matière et les subsidie. Et ce ne sont que quelques exemples.

Les principales non-conformités 2017 pour les cuisines de collectivité :

- L'absence d'information sur les allergènes qui doit être communiquée au client (35,4% en cas d'information orale, 14,9% en cas d'information écrite) ;
- Le non-respect des températures des denrées alimentaires réfrigérées et de la chaîne du froid (5,0%) ;
- La propreté insuffisante des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (4,5%).

Fréquence d'inspection normale (inspection Infrastructure installation et hygiène)

Ecole (préparation et distribution de repas) : 1/2

Ecole (distribution de repas) : 1/3

Cuisine centrale : 1/2

www.afsca.be

Retrouvez aussi ces infos sur le site Internet de l'AFSCA

Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca

Fiches quick-start (synthèse des principales règles à respecter en matière d'hygiène)

Cellule d'Accompagnement et de Vulgarisation de l'AFSCA

source AFSCA

3 cantines scolaires sur 4 reçoivent un bon bulletin de l'AFSCA !

En 2017, 1.412 cantines scolaires ont été inspectées par l'AFSCA et 74 % d'entre elles ont reçu un avis favorable dès le premier contrôle. En termes scolaires, il s'agit là d'une distinction !

Ce bon bulletin n'est pas le fruit du hasard. Comme pour les milliers d'écoliers, c'est finalement le résultat d'un travail fourni tout au long de l'année : formations, autocontrôles, contrôles, ...

En travaillant main dans la main avec l'AFSCA, les responsables et cuisiniers de cuisines de collectivité ont un seul objectif : que nos enfants mangent bien, sainement et en toute sécurité lorsqu'ils sont à l'école !

Sur le chemin de la sécurité alimentaire

Avant toute chose, une cuisine scolaire doit, en tant qu'opérateur dans la chaîne alimentaire, obtenir un enregistrement ou une autorisation auprès de l'unité provinciale de contrôle de l'AFSCA. L'établissement est alors connu de nos services et est susceptible d'être contrôlé.

Pour les cuisines scolaires qui entrent dans la catégorie « cuisines de collectivité », une autorisation est nécessaire tandis que pour les réfectoires, un enregistrement suffit. Si les règles d'hygiène sont communes, les différences se situent, entre autres, au niveau de la fréquence des contrôles de l'AFSCA.

Lors des contrôles, l'AFSCA tient compte d'un ensemble de points : la conception des infrastructures et des équipements - ce qui inclut, par exemple, le nettoyage, un éclairage suffisant, ..., le contrôle des marchandises au moment de la réception et leur stockage, celui de la chaîne du froid et du chaud, le traitement et la gestion des déchets (des poubelles étanches, verrouillables, ...), la santé et l'hygiène corporelle du personnel.

En parallèle, l'école doit aussi appliquer l'autocontrôle de son activité, c'est-à-dire définir, évaluer et maîtriser les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires.

Et puisque le risque zéro n'existe pas, les cantines scolaires sont obligées de signaler immédiatement à l'unité provinciale de contrôle tout risque ou problème réel ou supposé (intoxication alimentaire, ...) et collaborer avec cette unité, afin de pouvoir prendre le plus rapidement les mesures nécessaires.

L'AFSCA dispense des formations gratuites sur l'hygiène alimentaire pour toute cantine scolaire qui le souhaite. En 2017, 660 personnes du secteur ont sollicité ce service. Ce dont se félicitent les collaborateurs de la cellule d'Accompagnement et de Vulgarisation de l'AFSCA. Après tout, il s'agit aussi de nos enfants !





La SA RENKIN propose un service de qualité dans le domaine de la réfrigération **industrielle et commerciale**. Active essentiellement dans le milieu des grandes cuisines et des grandes surfaces, sa structure d'une quarantaine de personnes permet de proposer une étude **complète et détaillée**, une installation de **qualité**, la maintenance de celle-ci et un **service après-vente efficace 24h/24**.



Son **expérience** longue de plus de **30 ans** lui procure un savoir-faire inégalable dans les diverses techniques de production de froid (**fluides frigorigènes, CO2, ...**) et un portefeuille client diversifié (grande distribution, agroalimentaire, milieu hospitalier, boulangerie, Horeca, ...).



Au cours des années, les **économies d'énergie** et l'optimisation des installations frigorifiques ont acquis une place prépondérante aux yeux de la société. C'est pourquoi la SA RENKIN propose également la **récupération d'énergie**, le **chauffage** et l'**HVAC**.

Autonome et familiale, la SA RENKIN fait du client sa priorité N°1.



RENKIN

RUE DE LA CHAUDRONNERIE 6 B-4340 AWANS

☎ 04 239 90 90



Alain Hougrand

L'expérience au service de la collectivité

Alain Hougrand a rejoint presque à ses débuts le conseil d'administration de la Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles (FCCWB). C'est un homme d'expérience et un poids lourd de la restauration collective en Province de Liège. Il a d'abord travaillé en restauration gastronomique. Il fut entre autres, chef de cuisine au Franc Canard à Bonnelles (16/20 au Gault&Millau). Après le décès de son médiatique patron Henry Fouchart, ce chef s'est spécialisé dans l'hôtellerie de santé et les longs séjours pour Sodexho (Hopital de la Citadelle et CHU Sart Tilman). Il est actuellement le Directeur hôtelier de la cuisine du CHC située dans le zoning industriel d'Alleur près de Liège. Cette cuisine centrale inaugurée début 2000 gère la production de trois repas par jour pour 14 établissements sur Liège. Mais aussi à Soignies dans la province du Hainaut. C'est aussi est le premier hôpital de Wallonie à avoir obtenu, en mars 2011, la certification de son système d'autocontrôle, délivrée par l'AFSCA (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire). Cette certification a été renouvelée en 2014 pour 3 nouvelles années.

Alain Hougrand, pourquoi avez-vous rejoint la FCCWB, quelles sont vos motivations?

Il est important de rejoindre et soutenir la Fédération car elle représente une équipe d'experts de la cuisine de la collectivité. Cette spécialisation de la cuisine n'est pas assez mise en valeur, nous trouvons peu de référence professionnelle. L'idée de rejoindre la Fédération me semble primordiale pour partager mon expérience et échanger avec les collègues qui rencontrent les mêmes challenges et difficultés dans leur vie professionnelle.

En collectivité, le geste du cuisinier reste primordial ?

La cuisine en collectivité est un véritable challenge. En plus d'être bonnes, les préparations doivent répondre à des critères de sécurité alimentaire élevés. En effet, elles subissent des traitements (cuisson/refroidissement, régénération..) qui peuvent altérer ses qualités organoleptiques. L'expérience du cuisinier reste donc indispensable parce que c'est lui qui adaptera le process de fabrication et la composition de la recette en fonction de ces paramètres.

En cette période de crises successives en matière de sécurité alimentaire, la thématique de la santé est importante ?

Bien entendu, les patients ou résidents sont une population particulièrement fragile. Nous devons, en permanence, veiller à fournir des repas de qualité avec une garantie sécurité alimentaire élevée. Nous ne pouvons prendre aucun risque.

Que penser de la dynamique des circuits courts, voire de l'introduction de poissons durables dans le milieu de la cuisine collective en général ?

Nous encourageons fortement ces initiatives ! D'ailleurs, nous réalisons depuis quelques années des actions « circuits courts » comme :

- Le choix de fromages locaux distribués particulièrement en maison de repos
- Nos fruits les plus distribués (pommes, poires) proviennent d'un maraîcher de Verlaine
- Les poissons que nous sélectionnons portent soit le label MSC qui est un standard international et indépendant qui garantit la bonne gestion et la durabilité de la pêche pour le poisson sauvage, soit le label ASC qui garantit que la ferme aquacole respecte l'environnement et n'utilise pas d'antibiotiques ni de produits chimiques.



FERMOSTOCK

LE RAYONNAGE HYGIÉNIQUE
N°1 EN EUROPE



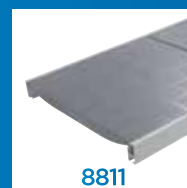
5711

max. 120 kg / niveau



6611

max. 175 kg / niveau



8811

max. 200 kg / niveau



6811

max. 250 kg / niveau

CHAMBRE FROIDE
GRANDE CUISINE
RÉSERVE SÈCHE
SALLE BLANCHE



www.fermodeurope.eu

Vente et installation via votre installateur/revendeur. Infos: Fermod sprl ✉ info@fermod.be



LA VIANDE BLEUE DES PRÉS C'est bon pour moi, bon pour la nature

La Vache «Bleue des Prés» est un produit de qualité supérieure, de notre terroir développé en collaboration avec l'Université de Liège.

La viande provient de femelles de race Blanc Bleu Belge âgées de 30 à 72 mois, qui ont bénéficié d'un minimum de deux saisons de pâturage et nourries avec une majorité de céréales produites localement.

La production subit un contrôle et une traçabilité de tous les instants.

La viande est plus foncée et sa structure finement persillée lui donne toute sa saveur.

Au cours de la finition qui dure en moyenne de 75 à 100 jours, l'alimentation de l'animal, à base de graines de lin, contient des acides gras poly-insaturés Oméga 3.

Cette particularité confère au produit un intérêt certain pour la santé.

La démarche Equilibrium dans laquelle s'inscrit la «Bleue des Prés» vise à proposer au consommateur une alimentation saine, goûteuse et plus équilibrée, grâce notamment à l'apport des Oméga 3.

Les vaches «Bleue des Prés», grâce à leur schéma d'alimentation, produisent 25 % d'émission de méthane en moins.

Il s'agit donc d'un produit « Bon pour moi, bon pour la nature ».

www.menuomega3.be



info@jeangotta.be
www.jeangotta.be



Freddy Van de Casseye, un homme de coeur.

Le 18 décembre prochain la Ligue Cardiologique belge fête ses cinquante ans...au Cinquantenaire, dans le Musée du Cœur dont il contient les collections. Clin d'œil et symbole. Une initiative que l'on doit à celui qui la dirige maintenant depuis treize ans, le Docteur Freddy Van de Casseye. La Ligue apporte soutien et collaboration à notre Fédération, notamment par des articles édifiants dans ce magazine Goûtez. Nos lecteurs s'en réjouissent.

Le parcours de vie de Freddy Van de Casseye n'est pas banal. Né flamand de parents originaires de la région de Zottegem et de Grammont, il a épousé une wallonne, travaille à Bruxelles et vit dans le Brabant wallon. Ses parents déménagent dans la capitale, lui donnent une éducation en français qui le conduira d'un Collège jésuite à la Faculté de médecine de l'ULB... Plus belge que ça ! C'est comme médecin généraliste qu'il pratique pendant dix ans à Watermael-Boitsfort. Un travail passionnant, riche en rencontres humaines mais, on le devine, très exigeant à concilier avec une vie de famille (il a deux enfants qui n'exercent pas dans le domaine médical). Il s'oriente ensuite vers le secteur pharmaceutique qu'il découvre. Il y occupera quinze ans durant des postes à haute responsabilité (GSK, Merck) jusqu'à celui de directeur du marketing de AstraZeneca. Il passe alors autant de temps dans les aéroports et dans les avions que dans sa propre maison...Il recherche tout naturellement un emploi plus sédentaire (et pourtant la sédentarité est l'ennemie de la bonne santé du cœur...) qui l'amène à diriger la Ligue cardiologique belge et sa petite équipe de cinq personnes. Il y apporte sa compétence, la richesse de ses expériences et la conduit avec efficacité. Une Ligue qui ne s'est pas régionalisée, qui est bilingue et dont les experts et administrateurs représentent toutes les grandes institutions universitaires du pays. Les actions publiques de la Ligue sont bien connues. A commencer par la Semaine du Cœur (fin septembre) qui permet de sensibiliser le grand public aux maladies cardio-cérébro-vasculaires. Informer, éduquer, encadrer, telles sont les principales missions de la Ligue. Elle s'y emploie sans relâche vis-à-vis des particuliers (15.000 membres) et des patients (il existe 70 associations de patients coronariens en Belgique) dont elle appuie les activités, tant la solidarité et la stimulation sont essentielles après un accident cardiaque. On déplore chaque année chez nous 10.000 arrêts cardiaque extra-hospitaliers. On peut y survivre mais l'urgence s'indique, chaque seconde compte. Les Chevaliers du cœur, qu'il a initiés, témoignent de leur expérience en la matière « Osez sauver ». La Ligue insiste autant sur le volet prévention (qui commence par bien se connaître soi-même, on le lira également dans ce magazine) que sur la réaction. Le bon usage (simple) d'un défibrillateur, par exemple : il en existe une bonne douzaine de milliers chez nous mais c'est deux fois trop peu. La Ligue va sur le terrain avec conviction et organise des portes ouvertes, des séances d'information au sein des entreprises, en milieu scolaire.

Freddy Van de Casserie, qui a également exercé des responsabilités au sein de l'Association européenne du cœur (European Heart Network) est un homme posé, tranquille, qui a foi dans ce qui est davantage une mission qu'un emploi. Il consacre une partie de son temps à essayer de convaincre de cette évidence ceux qui ne le sont pas encore. Des sociétés, notamment, auprès desquelles il sollicite des partenariats et levées de fonds : la Ligue s'autofinance...Il consacre un peu de son temps libre au vélo et à la marche (excellents pour le cœur) et apprécie les plaisirs et la convivialité une table élégante et gourmande (à son image) et des vins qui l'accompagnent. Avec modération, bien sûr !



Realco, un partenaire hygiène en collectivité.



Realco est une société belge implantée dans le Parc Scientifique de Louvain-la-Neuve. 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.

Cette belle histoire wallonne a commencé avec une découverte majeure sur les propriétés des enzymes naturelles, à la fois excellents nettoyeurs et épurateurs, ce qui a conduit, en 1968, à la création de Realco. 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.

En 1991, Realco a été reprise par Gordon Blackman, qui l'a transformée en société anonyme. Il l'a également déplacée en 1995 dans le Parc Scientifique de Louvain-la-Neuve pour y développer un pôle "Recherche et Développement" et se spécialiser dans les biotechnologies.

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, ...

A quoi est due la réussite de l'entreprise ?

L'objectif des cuisines collectives est d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire. Cela exige d'assurer une hygiène parfaite de tous les équipements. Grâce à ses solutions d'hygiène enzymatiques, Realco assure une hygiène en profondeur des équipements et surfaces de travail, ce qui garantit la qualité des repas. Outre la réduction du risque d'intoxication alimentaire, les solutions enzymatiques permettent une diminution du temps de nettoyage grâce à l'action des enzymes qui fonctionnent seules. De plus, ces solutions assurent une sécurité pour les opérateurs, elles sont en effet non-irritantes pour la peau et pour les voies respiratoires. Il en va de même pour les équipements qui sont mieux préservés et ont par conséquent une durée de vie plus longue.

D'autre part, le budget global pour la mise en place des solutions enzymatiques est équivalent, voire moindre lorsque les coûts indirects sont également pris en considération (gain de temps, réduction de la maintenance des évacuations d'eau usée, gamme limitée, ...).

Les professionnels de la collectivité sont en recherche de techniques et de produits durables qui peuvent leur apporter des solutions en matière d'hygiène et préserver leur santé et celle de leurs clients et patients. Comment votre société peut-elle s'inscrire dans cette démarche et apporter des solutions ?

Les solutions Realco s'inscrivent dans une approche durable grâce à différents éléments : leur fonctionnement à basse température (40-50°C), leur biodégradabilité supérieure à 95% et leur participation active (accélérateur) dans le processus d'épuration des eaux. En d'autres mots, contrairement aux solutions de chimie verte traditionnelles, les solutions enzymatiques sont sans effet négatif intrinsèque et ont un réel impact positif sur l'environnement grâce à la dégradation des résidus organiques dès le nettoyage.

Le biofilm, ce n'est pas encore un terme très connu, mais les conséquences peuvent pourtant être dramatiques ?

Plus de 7 rappels de produits finis par semaine en Europe sont liés à un pathogène capable de générer un biofilm, il est donc primordial d'approfondir la question et de former les professionnels à cette problématique. Les conséquences sont parfois très graves. Pour le public, ça peut aller de la simple indigestion à des cas de décès pour les plus graves. Quant à l'industriel, il peut entre autres subir de sérieuses pertes économiques.

Quelles sont actuellement vos références en cuisine collectives ?

Realco est présente dans les cuisines collectives, chez les prestataires de service en restauration, dans plusieurs chaînes de restauration commerciale et également en industrie agro-alimentaire. Realco travaille avec des partenaires au niveau mondial et se développe aux Etats-Unis via sa filiale Realzyme.



Michel Jonet



REALCO s.a.
Avenue Albert Einstein, 15
1348 Louvain-la-Neuve | BELGIQUE
Tél: +32(0)10/45.30.00
Email : info@realco.be



rational
PRODUCTION

La famille renouvelée des produits **Rational Production**.



UNITRAY



DSPRO
SYSTEM



EVOMULTI

rational
PRODUCTION

MEAL DISTRIBUTION
SYSTEM SPECIALISTS
info@rationalproduction.com
www.rationalproduction.com

GBM

Distributeur exclusif pour la Belgique
NV GBM SA
Rue de la Chaudronnerie 9
4340 Awans, Belgique

T. 04 246 00 98
F. 04 246 01 35
info@gbm.be
www.gbm-shop.be



Habits & Métiers



Le vêtement
pensé pour le travail
RESPECTER
AU MIEUX LE
BUDGET DÉFINI
PAR LE CLIENT
Personnalisation du
vêtement par BRODERIE
MARQUES
SPÉCIFIQUES
société belge
À FONDS PROPRES

HABITS ET MÉTIERS SPRL
RUE DE TILLEUR 27, 4101 JEMEPPE
04 223 23 17 INFO@HABITSETMETIERS.BE





Pascal Goosse, coach du bien-être.

La Fédération des cuisines de collectivités Wallonie- Bruxelles recommande des experts de talents. Le but est d'apporter des solutions et des formations dans tous les départements de la cuisine d'entreprise. Elle s'inscrit auprès des collectivités pour une politique globale de santé et du mieux-être au travail.

Un parcours classique devenu une succès story.

Depuis 1985, Pascal Goosse a exercé le métier de cuisinier traiteur. Après des études en sciences politiques, il débute chez le traiteur Maurice à Liège pour gravir tous les échelons et devenir chef de cuisine. Ensuite ce fut la reprise de la boucherie familiale, la succès story de la création du traiteur Goosse SA de 1991 à 2015 avec le développement d'un important chiffre d'affaire (de 450 000 € à 3 500 000 € de CA).

Pascal aime être confronté à de nombreux défis et ses activités de consultance et de management se sont exercés dans de nombreux domaines: dès 2009 comme actionnaire dans plusieurs sociétés dont Top Coffee Service à Villers le Bouillet.

Pendant 3 ans (2010/2013) il gère et développe un hôtel dans les Alpes (Alp Hôtel à Saint Martin de Belleville) pour revenir en Province de Liège pour exploiter et créer un nouveau concept au Club House de Royal Club de Spa. Sa dernière activité de consultance s'est faite dans le cadre d'une mission pour l'IGIL (Intercommunale de gestion immobilière liégeoise) dans le cadre de l'appel d'offre pour le pôle de développement des halles des foires et du palais des congrès.

Monsieur Goosse vous bénéficiez d'un parcours très complet, avec des domaines d'expertises très différents, quels sont vos objectifs actuels ?

Le système et les rapports humains ne sont pas les mêmes dans l'horeca traditionnel, l'hôtellerie classique et les collectivités.

Mais il y a des constantes pour réussir : travailler de bons produits, maîtriser la production, bien gérer les coûts, respecter les réglementations et avoir une bonne organisation de travail.

Cuisiner, c'est un métier difficile encore plus pour un cuisinier de l'ombre où l'on reçoit peu de félicitations, d'encouragements mais plutôt des remarques négatives au moindre couac dans des cuisines qui tournent 7 jours sur 7 avec trois repas par jour. Pour être un bon artiste, un bon écrivain voire, un bon cuisinier il faut un beau parcours de vie enrichi d'expériences diverses. Plus j'avance dans les métiers de la cuisine, plus je me sens mieux dans ma peau pour transmettre mon expérience. J'ai découvert la joie d'apprendre, de transmettre et faire prendre conscience que chaque personne peut avoir en elle des ressources insoupçonnées. Ces interventions sont alimentées par une finalité commune : susciter chez la personne accompagnée un état d'ouverture, en vue d'enrichir son expérience de perspectives nouvelles. Mais aussi lui faire prendre conscience de ses ressources et potentialités, stimuler sa confiance et l'envie nécessaire pour les développer. Bien accompagner et apporter par un coaching bienveillant cette transmission du savoir de l'expérience, c'est encourager l'ouverture et le débat sur le bien-être en cuisine. Etre bien dans sa peau pour faire bien à manger, c'est un plus pour la santé du travailleur et pour la satisfaction du client final.

Contact : pascalgoosse@hotmail.com - Gsm : 0479 91 19 81

Michel Jonet



FRANCIS RENKIN

La passion du froid !

Il est de cette race d'hommes (en voie de disparition) qui se sont faits tout seuls. Et qui ne doivent leur succès qu'à leur travail, la passion qui les anime et un respect de certaines valeurs « à l'ancienne » qui conservent tout leur sens.

Francis Renkin a une silhouette et une souplesse de jeune homme, alors qu'il est déjà plusieurs fois grand-père. Il les doit notamment à une hygiène de vie qui le conduit trois fois par semaine en salle de sports. Même s'il quitte son bureau à 20h. Une heure intense pendant laquelle il se vide la tête et entretient son corps.

Francis Renkin reçoit, décontracté, dans son magnifique bureau lumineux du nouveau bâtiment du zoning d'Awans que sa société a investi il y a quelques mois après de longues années à Grâce-Hollogne. Un bâtiment moderne, fonctionnel, aéré, baigné de lumière, assez épatant. Au rez-de-chaussée, les stocks impressionnants (« c'est presque trop mais nous n'avons ni le droit ni le temps de manquer de rien ») et la zone « clients » où chacun d'entre eux –les chantiers en cours- a son espace dédié. Les commodités pour le personnel. A l'étage, un vaste paysager dont la quiétude n'est démentie, de temps à autre, que par les éclats de rire d'un personnel fidèle et complice. Et trois bureaux vitrés, le sien et celui de ses deux plus proches collaborateurs qui sont aussi ses enfants : Christelle et Yves.

“Mon fils est à mon image : il s'est formé sur le tas. Ma fille est universitaire (criminologie). Un duo efficace et qui fonctionne bien.”

Francis Renkin travaille d'abord « à patron » dans un autre secteur, chez Hobart et ce sont les hasards d'une rencontre professionnelle qui le conduisent à créer son entreprise. C'était en 1981.

“J'ai commencé dans la chambre de mon gamin. Du genre 2m sur 3...”

Aujourd'hui la SA Renkin emploie une quarantaine de collaborateurs technico-administratifs. Et son chiffre d'affaires avoisine les cinq millions d'euros. C'est dire le chemin parcouru... Dans un secteur en évolution constante, celui de la réfrigération industrielle et commerciale. Essentiellement dans le secteur des grandes cuisines et des grandes surfaces. On a du mal à imaginer une vie sans frigo. Elle est d'ailleurs devenue impossible dans beaucoup de domaines. Renkin va du début à la fin de la chaîne en étudiant les projets, en les fabriquant et en les entretenant.

“La maintenance est primordiale. Surtout en matière de dépannage. Nous disposons de quatre heures maximum pour intervenir auprès de nos clients partout dans le pays. C'est contractuel. Et je ne vous parle pas des pénalités prévues en cas de défaut. Ce n'est fort heureusement pas le cas. Il est vrai que si vous retirez les rayons du frais d'une grande surface, vous verrez ce qui reste. Pas grand-chose...”



Les principaux clients de la société sont d'ailleurs des grandes surfaces (60% du ca), parmi lesquelles Carrefour (plus de 100 références), Delhaize, Aldi. Une permanence est assurée 7j/7 et 24h/24, en contact direct, pas de call center ici. Des collaborateurs de garde. Et Francis Renkin dort à côté de son gsm allumé...

Le CO2 a révolutionné le secteur de la réfrigération. Et ce n'est pas une image. Les économies d'énergie sont également au centre des préoccupations. L'optimisation des installations frigorifiques s'impose. En la matière, Renkin propose un chauffage par le sol (aérothermes) avec l'utilisation du CO2 pour permettre une récupération d'énergie de l'ordre de 75%. Un métier difficile et délicat qui n'est pas sans risque (la pression est l'ennemie) pour les techniciens installateurs et réparateurs qui bénéficient régulièrement d'indispensables formations de mise à niveau. L'approximation n'a pas le droit d'exister. La sécurité est à ce prix. Mais aussi la satisfaction du client, qui est prioritaire aux yeux de Francis Renkin.

“Le seul chemin possible c'est le sérieux. La confiance du client est à ce prix. C'est une satisfaction quand elle vous est acquise. Mais il faut tout faire pour la conserver.”

Ne parlons pas trop de loisirs avec Francis Renkin. Il est agréablement bavard quand il évoque son métier. Le reste c'est son jardin secret. Il reste franchement supporter (un peu plus distant) du RFC Liégeois. Pour le reste, il s'accorde aujourd'hui quelques moments d'escapade et de voyages qu'il s'est obstinément refusés auparavant..

“Pas un seul jour pendant dix-huit ans, en effet. C'est bien simple quand on demande mon adresse à mes petits-enfants ils donnent celle du bureau...”

Guy Lemaire





Joni, votre spécialiste marmites pour les cuisines de collectivité

Joni est un spécialiste pour marmites professionnelles avec une gamme polyvalente avec et sans agitateur. Spécialisé en Cook & Chill avec un système de refroidissement à l'eau glacée pouvant refroidir 300 Litres d'eau de 90 degrés à 3 degrés Celsius en 60 minutes environs.

www.joeni.dk

JJ Delvaux

FOODSERVICE

Ce que la viande a de beau...

VIANDES EN GROS

POUR COLLECTIVITES

HOPITAUX – MRS – ECOLES – HORECA ...

*Rue de la Grande Sambresse, 10
5020 NAMUR (Temploux)*



Tél: 081 55 94 10

Fax: 081 56 91 97

commande@jjdelvaux.be

jjd@jjdelvaux.be



PRODUCTEUR AGREE

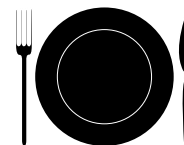
Nous élaborons avec vous une offre sur mesure en viandes de toutes espèces, volailles, préparations crues ou cuites, nature ou en sauce ainsi qu'en charcuteries, produits saisonniers et de fêtes;

Notre gamme privilégie la qualité des viandes de notre terroir, les circuits courts ainsi que des préparations et recettes naturelles et saines;

Le savoir-faire de nos professionnels, le service à nos clients et notre souplesse sont nos meilleurs atouts.

L'équipe JJ Delvaux

A table !



Jadis, chaque village avait sa recette et dans chaque village quelques cuisiniers, charcutiers, boulangers, poissonniers... discutaient du mérite de tel ou tel produit ou de telle façon de faire.

Aujourd'hui, chaque cuisine collective, à sa manière, doit affronter l'avenir avec de nouveaux produits et de nouveaux outils.

Des objectifs sont cependant à atteindre, notamment :

- La méthode alliée à un formalisme contraint dont la certification, la démarche qualité constituent une des manifestations du discours cartésien de notre futur alimentaire.
- L'éthique, qui devient de jour en jour, un repère dans les interrogations que pose la science médicale.
- Le développement durable, les circuits courts, nouvelles formes d'action « qualité et santé » qui conduisent à une action constructive pour le bien-être de l'humain.

Cuire les aliments, quoi de plus quotidien pour les cuisines collectives ?

Et pourtant rien n'est moins anodin. Cuire à haute température... n'est peut-être pas sans risque ?

Mais qui penserait que certains produits sont cuits à 220°C, 300°C et peut-être davantage (grillade, café, sucre, pain grillé, etc...) est un danger potentiel pour notre santé.

Cuire à basse température (100°C minimum) n'est pas un régime !

C'est une technique de cuisson dont les résultats vous apportent quasi immédiatement un confort, une régression nette, voire une quasi disparition des « petites » maladies...

En sus, cuire à basse température, notamment tous les poissons, permet de retrouver des aliments goûteux et d'exception.

C'est donc, tout simplement, la création immédiate d'un **LABEL QUALITE SANTE** à portée de toutes les cuisines collectives, garantissant la qualité toxicologique globale des aliments, de la production jusque dans l'assiette. Mais informer n'es pas imposer !

Chaque cuisine collective doit se pencher sur les produits employés et les températures de cuisson appliquées par rapport à ces produits, qui peuvent être des « poisons » et non des poissons...

Vous serez surpris... des hautes températures imposées sur certains aliments. La démarche hypo toxique devrait immanquablement, avec les soutiens de la Fondation contre le Cancer et la Ligue Cardiologique belge, engendrer en 2019... la création de rencontres « A TABLE » avec l'ensemble des acteurs de nos Métiers de bouche, pour pouvoir en parler. Le but étant : mieux acheter pour mieux cuisiner.



La fin des vacances... mais des assiettes ensoleillées... des assiettes santé

Cette année, notre été fut particulièrement lumineux pour ne pas dire torride, nous avons bonne mine, nous sommes reposés et les vacances se terminent.

Peut-être pas... prolongeons cette impression de vacances en proposant des plats ensoleillés et colorés avec les produits que la nature nous offre à foison en cette fin d'été.

Vous savez qu'une alimentation équilibrée doit faire la part belle au règne végétal. L'effet de mode est bien présent. Régulièrement les objectifs se mélangent, environnement, commerce équitable, produits locaux, bien-être animal, etc... et on utilise l'argument santé un peu à toutes les sauces...

Sur beaucoup d'enjeux de société, chacun peut se forger sa propre opinion.

Dans cette rubrique, ce que je souhaite partager avec vous, ce sont les impacts potentiels de l'alimentation sur la santé, qu'ils soient positifs ou négatifs, mais des impacts qui ont fait l'objet de recherches scientifiques, souvent nombreuses, avant d'en tirer des conclusions, et non des rumeurs qui circulent parfois très largement mais qui ne sont que des rumeurs...

Et l'alimentation est un des piliers de la santé ! Par votre métier, vous êtes donc des acteurs de santé ! Mon objectif sera de vous informer le mieux possible, d'analyser ensemble certaines rumeurs, de répondre à certaines des questions qui se posent fréquemment dans votre métier.

L'importance des Végétaux

Alors cette première rubrique portera simplement sur l'importance de proposer des végétaux en suffisance dans les menus, est-ce vrai ? faux ? exagéré ? combien ?

La réponse est simple : c'est essentiel, primordial, extrêmement important !

Combien ?

De manière imagée : la moitié de l'assiette/menu devra être composée de légumes et/ou de fruits, mais cela peut être plus encore. Tout le monde connaît les fameux doigts de la main : 5 portions de fruits et légumes par jour. En réalité c'est un minimum mais c'est déjà positif de l'atteindre. Dans l'enquête de santé publique organisée tous les 4

ans en Belgique, seuls 12% des Belges mangent la quantité de fruits et de légumes recommandée.... Alors tout ce qui peut augmenter cette consommation ne peut être que positif pour la santé de vos clients.

ET quel intérêt pour la santé?

En Belgique, nous décédons principalement des suites de problèmes cardiaques ou de cancers ; ce sont les causes de 2/3 des décès. Or tant pour la santé du cœur que pour prévenir le risque de cancer, une alimentation riche en fruits et en légumes est très protectrice. C'est un des éléments du fameux régime méditerranéen. On observe aussi un impact positif sur la prévention des démences. Sans oublier qu'avoir une alimentation très riche en fruits et en légumes reste un élément clé pour conserver son poids de forme ! Or 48% de la population belge est en surpoids ! C'est également un facteur protecteur du diabète type 2. Cela peut avoir un impact positif sur le taux de cholestérol, etc... Bref, je ne vais pas citer tous les avantages santé d'une alimentation riche en végétaux tant il y en a mais en tous cas, il n'y a aucun débat scientifique sur le sujet, tout le monde est d'accord, ce qui est loin d'être toujours le cas... et toutes les recommandations santé vont dans ce sens : avoir une alimentation riche en fruits et en légumes.

Attention cela ne veut pas dire qu'il faut tous devenir végétarien et supprimer une catégorie d'aliments, c'est tout à fait différent et fera l'objet d'une autre rubrique, cela veut simplement dire qu'il faut augmenter les proportions de végétaux dans la ration alimentaire.

Comment ?

Vous savez mieux que moi quelle abondance de fruits et de légumes de saison est disponible pour le moment. Alors faites-en profiter vos clients sous quelque forme que ce soit, cru, cuit, en potage, en purée, en salades, ... Visez en premier lieu la quantité. Dans une prochaine rubrique, on évoquera ce qui rend ces fruits et légumes si précieux et comment conserver au mieux leurs propriétés santé.

Bon travail et pensez à vous également...

Dr. Anne Boucquiau





Mesurer sa pression artérielle

La maintenir aux valeurs recommandées:

140/90 mmHg.

On parle d'hypertension si une de ces valeurs ou les deux sont supérieures à 140 ou 90. Des mesures répétées sont nécessaires pour confirmer le diagnostic.



Connaître son taux de cholestérol (LDL)

Et le maintenir aux valeurs recommandées:

- Risque cardiovasculaire faible ou modéré: < 115 mg/dl.
- Risque cardiovasculaire élevé: < 100 mg/dl.
- Patient cardiaque: < 70 mg/dl.



Mesurer son taux de sucre (glycémie)

et prendre des mesures immédiates s'il est supérieur aux valeurs recommandées: < 100 mg/dl.



Manger sainement et varié

- Privilégier les fruits et légumes, les céréales (seigle, avoine,...), les légumineuses (lentilles, pois chiches,...), poisson et crustacés, produits laitiers frais, etc.
- Réduire sa consommation de viande, beurre et sauces, sucreries et pâtisseries, plats préparés, etc.



Conserver un poids sain Mesurer son tour de taille

Calculer l'indice de Masse Corporelle (IMC):

$$\frac{\text{Poids (kg)}}{\text{Taille (mètre)} \times \text{taille (mètre)}}$$

NORMAL	SURCHARGE PONDÉRALE	OBÉSITÉ
> 20 < 25	> 25 < 30	> 30

On parle d'obésité abdominale si le tour de taille dépasse:



Rester actif au quotidien et/ou pratiquer un sport

Au moins **30 min.** d'activité physique modérée 5 jours par semaine pour un **total de 150 min.**



Se libérer du tabagisme

Arrêter de fumer réduit immédiatement les risques de maladies du cœur et d'accident vasculaire cérébral.



Ligue
Cardiologique
Belge

Connaissez-vous les chiffres de votre cœur ? Savoir, c'est déjà prévenir

En Belgique, 31.000 décès par an sont dus aux maladies cardiovasculaires. Ces maladies sont dites multifactorielles, c'est-à-dire que leur apparition est causée par divers facteurs qu'ils soient génétiques et/ou environnementaux. On les appelle facteurs de risque. Parmi ces facteurs, certains peuvent être corrigés, à savoir l'hypertension artérielle, le taux de cholestérol trop élevé, l'excès de poids et les anomalies du métabolisme du sucre sanguin. Mais ces facteurs sont très souvent sous-diagnostiqués car asymptomatiques, c'est-à-dire que les patients ne présentent peu ou pas de symptômes. Pour détecter ces facteurs de risque, et donc prévenir les maladies cardiovasculaires, il faut les mesurer et connaître les valeurs clés.

1 Belge sur 3 entre 20 et 60 ans ne connaît aucune de ses valeurs clés, et pratiquement 1 Belge sur 2 ne sait pas pourquoi il est important de les connaître.

Seulement 28% des Belges mesurent leurs valeurs clés lors d'un check-up annuel, soit parce qu'ils n'en voient pas l'intérêt (15%), ou tout simplement parce qu'ils ne savent pas à quelle fréquence ils doivent le faire (13%).

Dr Freddy Van de Casseye, Président General Manager de la Ligue Cardiologique Belge, explique: « Les maladies cardiovasculaires sont insidieuses. Elles ne se présentent qu'après une longue et lente atteinte des artères (athérosclérose) suite à l'agression progressive de la paroi artérielle par les facteurs de risque. C'est la raison pour laquelle une détection précoce et régulière de ces facteurs est très importante car celle-ci permettra de connaître son niveau de risque avant même que la maladie cardiovasculaire ne se soit déclarée. Ce geste peut servir de déclic pour réagir, adapter son mode de vie au quotidien et éventuellement suivre un traitement. De cette façon, on devient maître et acteur de la santé de son cœur. »



Epicuris

Epicuris est le seul Centre de compétence des métiers de bouche (boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, cuisine et restauration) en Wallonie. Epicuris possède le label Qfor, contrôle de qualité qui s'adresse spécifiquement aux organismes de formation.

Les partenaires d'Epicuris sont : l'IFAPME, le FOREM, le Centre Wallon de Formation et de Perfectionnement du secteur HORECA, l'IFP / Alimento, le Fonds Social et de Garantie de la Boulangerie, Pâtisserie et salons de consommation annexes.



Retrouvez toutes les informations sur Epicuris sur notre site internet www.formation-epicuris.be

Nos unités mobiles de formations

Epicuris asbl possède 2 unités mobiles dans ces secteurs :

- Unité mobile de formation en Boulangerie-Pâtisserie
- Unité mobile de formation à la découpe de viande

L'objectif de ces ateliers mobiles est d'assurer la formation dans les métiers de la boulangerie-pâtisserie et boucherie tant artisanale qu'industrielle grâce à une offre de formations modularisées.



Comment se préparer au contrôle AFSCA ?

Le contrôle AFSCA est avant tout un moyen indispensable pour garantir la sécurité alimentaire des entreprises qui produisent, transforment et distribuent des denrées alimentaires, additifs et tout élément qui peuvent intervenir dans la consommation humaine. C'est un moyen préventif qui protège les consommateurs. Tout d'abord, les contrôles de l'AFSCA se font de manières inopinées. L'intérêt de ces visites est de vérifier les méthodes de travail dans les conditions réelles.

Accueil de l'agent

L'agent annonce son arrivée à l'entrée de l'établissement. Il y présente sa carte de légitimation, cette dernière certifie la fonction du contrôleur. Avant de commencer le contrôle dans les zones de travail, le contrôleur s'assurera que l'autorisation ou l'enregistrement à l'AFSCA est bien présent à l'entrée de l'établissement. Ce document doit être facilement visible et accessible au public. Ce document est délivré par l'AFSCA sur base d'une inscription de l'entreprise auprès de l'agence.

Depuis 2017, l'opérateur peut imprimer lui-même son autorisation sur le site www.foodweb.be. Il a la liberté d'imprimer le document avec ou sans le dernier résultat de son contrôle.

Si l'opérateur décide d'imprimer le document avec son résultat, il s'engage alors à mettre à jour le document lors du prochain contrôle. Un contrôle des données administratives sera réalisé par le contrôleur, il vérifiera l'adresse ainsi que l'activité déclarée par l'entreprise. Le contrôleur peut enfin se rendre dans les zones de travail, il est équipé de son tablier et de sa charlotte. Proposer à l'opérateur de se laver les mains à l'entrée des zones de travail est un plus.

Points d'analyse

- Les locaux : les locaux sont propres et en bon état, ils ne permettent pas l'entrée des animaux nuisibles comme les rongeurs, les insectes ou autres animaux. Les murs et les plafonds sont en bon état, la peinture ne s'écaille pas. Le revêtement de sol est en bon état. Il ne présente pas de fissures ni de trous et permet une évacuation efficace des eaux de nettoyage. Les fenêtres destinées à être ouvertes doivent être équipées de moustiquaires. L'éclairage doit être bon. Des toilettes sont présentes ainsi qu'un poste de lavage des mains actionnable sans contact direct avec les mains. Un avis indiquant que le lavage des mains est obligatoire après le passage aux toilettes doit être affiché. Les vestiaires sont bien rangés. Il est interdit de se changer dans les zones de production ou les toilettes.

- Le nettoyage : il y a un plan de nettoyage et de désinfection, c'est à dire un document indiquant les produits de nettoyage et

de désinfection à utiliser sur les différentes surfaces ainsi que la méthode et le matériel. Ce plan doit reprendre tous les locaux, le grand et le petit matériel.

- Le matériel : Il doit être conforme à l'utilisation alimentaire. Un document de conformité alimentaire peut être demandé au fournisseur. Ce document est valable 5 ans.

- Le personnel : il doit avant tout être formé et sensibilisé à l'hygiène. Cela peut se faire au moyen de formations mais aussi d'affichage ou d'une communication orale. Il doit être au courant des procédures comme l'étiquetage, le nettoyage, les températures des denrées de la réception à la sortie.

- La gestion des températures : une vraie attention doit être apportée à ce point. C'est pour cela qu'une vérification des contrôles réalisés sur le terrain est réalisée de la réception jusqu'à la sortie. La température des zones de stockage doit être contrôlée. Des thermomètres doivent être présents sur le site du contrôle pour les différentes applications détaillées ci-dessus.

- La traçabilité : les bordereaux de réception doivent être gardés et archivés (6 mois à 2 ans en fonction de l'établissement). Ceux-ci constituent le registre d'entrée. Tout au long du processus de traitement, les denrées doivent restées identifiables concernant leur origine, jusqu'à ce qu'elles quittent le site. Un enregistrement des destinataires doit aussi être tenu à jour, cela constituera le registre out.

- La notification obligatoire : La procédure d'alerte à l'AFSCA doit être connue de l'opérateur, le numéro de contact pour notifier doit être accessible au personnel.

- Les allergènes : ceux-ci doivent être connus et communiqués (étiquetés ou présents sur les fiches techniques produits). Une mise à jour des données doit être réalisée régulièrement.

- Avoir le guide d'autocontrôle en fonction du secteur d'activité : ceux-ci expliquent en détails les exigences de la législation alimentaire mais aussi contiennent toute une série de documents et formulaires utilisables dans les différents secteurs. Ils sont gratuits et téléchargeables sur le site de l'AFSCA : <http://www.afsca.be/autocontrol-fr/outillsspecifiques/>

Check-lists « inspection »

Les check-lists utilisées par les contrôleurs pour nous évaluer sont présentes sur le site de l'AFSCA. Il est donc très utile de les télécharger et de les lire. Elles sont aussi présentes « avec commentaires ». Les commentaires détaillent les exigences et permettent de bien comprendre comment les mettre en pratique. Elles sont disponibles à cette adresse : <http://www.afsca.be/professionnels/checklists/>.

Les check-lists sont classées en fonction des secteurs d'activités. Pour connaître les check-lists qui vous concernent, il suffit de reprendre celles qui ont été utilisées lors de votre dernier contrôle (attention, il peut y en avoir plusieurs).

Nina Sparacino





Juridique

La pratique des accords-cadres dans les marchés publics.

L'article 43 de la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics prévoit la possibilité pour un ou plusieurs pouvoirs adjudicateurs de conclure un accord-cadre.

L'accord-cadre est défini par la loi comme l'accord entre un ou plusieurs pouvoirs adjudicateurs et un ou plusieurs opérateurs économiques, ayant pour objet d'établir les termes régissant les marchés à passer au cours d'une période donnée, notamment en ce qui concerne les prix et, le cas échéant, les quantités envisagées. Concrètement, l'accord-cadre est une modalité de marché. Cela signifie que l'accord-cadre doit être passé selon les procédures habituelles de passation des marchés publics (procédure ouverte, restreinte, concurrentielle, négociée, ...) Cet accord-cadre, une fois qu'il sera conclu, servira de canevas de base à la passation de plusieurs marchés subséquents.

En pratique

Attribution de l'accord-cadre

Un ou plusieurs pouvoirs adjudicateurs rédigeront un cahier des charges relatifs à l'accord-cadre dans lequel seront renseignés, de manière classique, les conditions de participation et les critères d'attribution. Cet accord-cadre sera passé comme précisé supra par les procédures habituelles d'attribution des marchés publics. A l'issue de celle-ci, le pouvoir adjudicataire choisira un ou plusieurs attributaires

Attribution des marchés subséquents

Soit l'administration n'a choisi qu'un attributaire. Par conséquent,

les marchés découlant de cet accord-cadre seront attribués à cet opérateur économique dans les conditions fixées par l'accord-cadre.

Soit l'accord-cadre est conclu avec plusieurs opérateurs économiques. Dans ce cas, les marchés subséquents peuvent être attribués sans remise en concurrence selon les conditions de l'accord-cadre. Cet accord devra alors être suffisamment précis tant pour le choix de l'opérateur économique que pour les conditions d'exécution du marché.

Les marchés subséquents peuvent également être attribués avec une remise en concurrence (qui peut être partielle) entre les opérateurs économiques attributaires de l'accord-cadre, appelée communément mini-compétition. Cette procédure de remise en concurrence sera plus souple que les traditionnelles mises en concurrence dans le cadre des marchés publics.

Avantages de l'accord-cadre

L'accord-cadre offre une très grande utilité pour les marchés présentant une certaine récurrence.

En effet, il permet au pouvoir adjudicateur de passer plusieurs marchés dans le cadre de cet accord-cadre (dont la durée est normalement limitée à quatre ans maximum), s'évitant ainsi toutes les tracasseries administratives liées à la passation des marchés publics.

En outre, si des quantités minimales sont garanties dans l'accord-cadre, le pouvoir adjudicateur pourra bénéficier de prix avantageux tandis que l'opérateur économique s'assurera un chiffre d'affaires minimal.

Enfin, à noter que l'accord-cadre pouvant grouper plusieurs pouvoirs adjudicateurs, il peut également être éventuellement couplé au système de la centrale d'achat, ce qui le rend d'autant plus intéressant pour toutes les parties.

Gaël Tilman
Avocat Parallaxe (04/342.30.66)



La technique



Il arrive fréquemment qu'un maître d'ouvrage soit confronté à la difficulté de définir dans le cadre d'une nouvelle cuisine, les surfaces nécessaires.

Le tableau ci-après est destiné de lui donner une indication utile : il ne s'agit bien entendu pas d'une étude complète et la collaboration d'un bureau d'ingénierie en restauration reste nécessaire.

Nous conseillons vivement de faire appel à la Fédération des Cuisines Collectives Wallonie - Bruxelles pour l'aider dans ce sens.

INFO UTILES - Ratios surfaces

Surfaces en M² des zones d'une cuisine traditionnelle

Rationnaires x 100	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Réception marchandise	10	10	15	15	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
Bureau magasinier	Inclus dans bureau chef de cuisine							8	8	8	8	8	8	8
Stockage neutre	30	30	30	45	48	49	56	63	70	77	78	84	91	98
Local prod. D'entretien	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25	25	25	25
Stock. Froid - 20°C	2	2.5	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Sas de décongélation	-	-	-	-	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2

Stockage froid positif

Légumes +6/+8°C	1.5	2	2.5	3	4	4	5	5	6	6	7.5	7.5	7.5	9
Vianades +0/+2°C	0.75	1	1.25	1.5	1.5	2	2	2.5	2.5	3	3	3.75	3.75	4.5
B.O.F +4/+6°C	0.75	1	1.25	1.5	1.5	2	2	2.5	2.5	3	3	3.75	3.75	4.5

Légumerie 4ème gamme	4	4	4	6	6	6	8	8	8	10	10	10	15	15
Légumerie traditionnelle	7	7	7	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25
Préparations froides	10	10	10	15	15	15	20	20	20	25	25	25	30	30
Prépa. Chaudes cuisson	25	25	35	35	45	45	55	55	65	65	70	70	80	80
Cellule de réfri. Rapide	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30/40 Kg				
Bureau chef de cuisine	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Plonge batterie	7	7	7	7	7	7	10	10	10	15	15	15	15	15
Laverie vaisselle	10	20	35	35	35	35	40	40	55	55	55	65	65	75
Trait. Déchets aliment.	4	4	4	5	5	5	8	8	8	8	8	8	8	8
Traitement emballages	5	5	5	10	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Lingerie	6	6	6	6	9	9	9	12	12	12	12	15	15	15





Gault&Millau
MAKE LIFE TASTY

« GAULT&MILLAU GRANDE CUISINE et CATERING AWARDS 2018-2019 »

En 2015, Gault&Millau a lancé un projet s'étalant sur plusieurs années axé sur le catering / les services généraux et les collectivités en Belgique.

Le projet recouvre les activités au sein des écoles, des entreprises, des maisons de retraite, des hôpitaux, des institutions ainsi que les traiteurs à domicile. Une attention toute particulière est accordée à la santé, à la qualité, à la rentabilité, à la satisfaction client et au développement durable.

GAULT&MILLAU CATERING AWARDS

L'objectif de ce projet est, d'une part, de prendre un instantané du secteur tel qu'on le connaît aujourd'hui, sur base d'une série de critères et, d'autre part, de récompenser les institutions précurseurs/innovantes avec un 'Gault&Millau Catering Award'.

Les prochains Gault&Millau Catering Awards auront lieu le 21/11 à Horeca Expo à Gant. En tant que partenaire de la FCCWB et / ou de Goutez, vous pouvez aussi visiter les Catering Awards. Registrez-vous maintenant chez sven@gaultmillau.be!



MAGAZINE GROTE KEUKEN-GRANDE CUISINE

Dans ce cadre, Gault&Millau a lancé le magazine Grote Keuken-Grande Cuisine qui se concentre sur les domaines abordés plus haut ; donne la parole aux lauréats, fournisseurs, clients, managers et décideurs et met en lumière les tendances du secteur.

Ce magazine est également disponible au format numérique sur le nouveau site www.grandecuisine.be, une plate-forme en ligne qui permet de découvrir les dernières nouvelles du secteur.

Nous sommes heureux de vous informer qu'en tant que partenaire de la FCCWB et / ou de Goutez, vous pouvez également devenir partenaire du projet « Gault&Millau Grande Cuisine ». Et il y a plus, car en tant que partenaire, vous recevrez une proposition particulièrement intéressante!

Pour plus d'informations sur les conditions et sur les possibilités offertes à votre société, veuillez contacter Marc Declerck sur marc@gaultmillau.be ou Sven Van Coillie sur sven@gaultmillau.be et tél 0485/72.03.13.

VOS PARTENAIRES



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



Anne-Charlotte d'Aspremont
0472/55.50.69
ac.daspremont@realco.be



Dominique Leboutte
0495/36.14.46
info@mascaron.be



Fabian Fremout
0498/16.20.46
f.fremout@rational.be



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



Pierre Bouffoux
0476/88.01.81
pierre.bouffoux@kraftheinz.com



Frédéric Nikelmann
0495/26.87.79
fnikelmann@ispc.be



Niek Van Steenkiste
0496/16.60.96
niek@meconv.be



Michel Krawenkel
0475/44.60.94
michelkrawenkel@fournildemichel.be



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



Olivier François
0476/91.58.30
olivierfrancois@gefra.be



Frank Vliegen
016/61.91.99
frank.vliegen@hobart.be



Serge Bortels
04/246.00.98
info@gbm.be



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



Brigitte Borremans
02/558.32.15
bb@viangro.be



Sébastien Desmet
0473/21.01.62
sebastien.desmet@davigel.be



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



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



Frédéric Bodson
0473/85.82.93
frederic.bodson@wallofood.be



Jean-Louis Berryer
0486/85.32.55
jean-louis@berryer.com



Kathleen Sohl
0496/16.38.57
kathleen.sohl@java.be



André Destiné
04/382.12.08
fournildantan@skynet.be



Philippe Barzin
0475/24.19.16
philippe.barzin@bsb-consulting.be



Peter Vangaever
0478/45.87.30
hans.noyelle@marineharvest.com



Fred Conrads
081/22.41.64
fred.conrads@hygipanel.com



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



Laurent Heymans
0477/56.55.49
laurent.heymans@ecolab.com



Christelle Pitseys
0472/60.04.94
caha@quality-partner.be



Caroline Hanssens
0472/60.04.94
caha@quality-partner.be



Raphaël Legrand
0477/54.03.10
rle@foodsafetyconsult.com



François Fornier
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
info@formation-epicuris.be



Benoit Medeghini
0472/60.03.16
benoit.medeghini@herve-societe.be



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



Mario Lozina
0470/19.49.54
mario@habitsetmetiers.be



Guy De Mol
0475/32.26.63
guy.demol@moulinsdestatte.be



Jan Albert Takman
jat@joeni.dk



Emanuel Nimal
0470/05.37.08
enimal@aco.be



Luc Selder
0479/84.49.48
info@seliac.be



Lennert De Drijver
0470/92.06.46
lennert@hupferbelgium.be



Katja Maus
080/44.77.26
info@faircoop.be



Olivier Bourguignon, cuisinier solidaire.

On est au Darville à Wierde, dans une grande maison de briques en forme de paquebot prêt à prendre le large dans les racines du vrai terroir, des artisans et des producteurs locaux comme les petits gris de Bierwart et le safran de Patr'Ann à Profondeville. Et en saison les asperges blanches de Jurbise !

La cuisine est ouverte sur une jeune brigade officiant à un train d'enfer sous le regard bleu ciel d'un chef épanoui aux fourneaux qui turbine à fond pour dessiner sur assiette des fulgurances culinaires très précises. Tout est en place pour le plaisir des yeux et la vraie émotion branchée sur le produit.

Une solidarité active

Chaque année depuis quatre ans, Olivier ferme son restaurant et organise le Noël solidaire à Namur dans le cadre de l'ASBL Educ'Action. Olivier offre la possibilité d'une expérience culinaire à des personnes qui n'y ont pas forcément accès parce que précarisées. Plus de 800 personnes, des sans-abri ou émargeant au CPAS pour la plupart, y viennent, en famille, profiter gratuitement d'un menu 5 toques concocté par Olivier et tout son personnel avec l'aide de plusieurs de ses copains chefs et de partenaires généreux.

L'apprentissage du goût, un enjeu éducationnel commun

Pour ce chef, le respect est aussi sociétal et commence par l'éducation du goût à tous les stades de la vie : « La cuisine de collectivité a pour moi un aspect primordial car éducatif. Je participe volontiers à des animations au niveau de la petite enfance dans la petite école de village de mes deux filles. C'est très important pour nous au D'Arville de garder notre patrimoine alimentaire intact et de privilégier le terroir local, car le bien manger



toujours la saisonnalité, l'authenticité et la qualité !

Je pense que le mouvement doit s'étendre et que des passerelles doivent se faire entre la restauration classique et le monde de la collectivité. Ensemble nous pouvons être un lobby efficace contre les dérives de l'agro-alimentaire et la défense des bons produits du terroir ! »

Que pensez-vous de l'avenir des circuits courts en restauration?

« Il faut que les professionnels changent de mentalité, car le circuit court jouit d'une bien meilleure traçabilité que certaines exportations. C'est un gage de qualité et un point fort d'avoir un visage, une histoire. En privilégiant cela nous contribuons à la sauvegarde de nos éleveurs et de nos artisans. »

Avec quels produits travaillez-vous dans ce domaine et comment ?

« Il y a le canard de Hamptinne, le pigeonneau de Verviers, les petits gris de Namur, le poulet de Malonne, le boeuf de Bomel, l'agneau de Doische, en saison les fraises de Wépion, les asperges de Jurbise, les légumes de Bossimé et j'en passe...

Que pourrait-on faire en collectivité (écoles, hôpitaux, mess d'entreprises... pour promouvoir ce type de démarche?

« Trouver et promouvoir des circuits qui permettent de faire rentrer les produits au normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, mieux informer voir former les collectivité à combattre la malbouffe ! Il faut revenir à la qualité pour le bien être de chacun. Le combat est énorme car trop souvent c'est malheureusement la rentabilité qui prime ! »

Restaurant le D'Arville
Rue D'Arville 94 - B-5100 Wierde
+32 (0)81 46 23 65 - info@ledarville.be





Un Green Deal «Cantines durables » en Wallonie

Le projet Green Deal est une initiative du Ministre Carlo Di Antonio, The Shift et GoodPlanet, pour présenter un Green Deal «cantines durables» en Wallonie. Il s'agit d'encourager les cantines, cuisines et services de restauration collective à mettre en place une politique d'alimentation durable dans le but de rassembler un maximum d'acteurs au travers de la signature d'un engagement officiel avec les autorités politiques.

Qu'est-ce qu'un Green Deal ?

Un Green Deal est un accord volontaire entre des partenaires privés, publics et les autorités politiques pour lancer des projets de développement durable ambitieux autour de la thématique spécifique des repas durables. Il s'agit d'un engagement des différents signataires à mener de nouvelles actions concrètes à leur niveau et collectivement.

L'économie circulaire et les circuits courts sont porteurs d'une croissance plus durable. Ce phénomène est créateur d'emplois et réduit les impacts environnementaux par l'intégration de filières locales au niveau de l'alimentation.

Le Green Deal vise à mobiliser les cantines et cuisines de collectivités de tous horizons, ainsi que les acteurs en lien avec ces cantines, afin d'augmenter l'aspect durable des repas qui y sont proposés.

L'objectif est de recueillir l'engagement de plus d'un tiers de la restauration collective en Wallonie d'ici fin 2021, en termes de nombres de repas servis* et de cantines impliquées. Les cantines, cuisines et services de restauration collective engagés dans le Green Deal intégreront progressivement durant 3 ans de nouvelles pratiques en faveur d'un système alimentaire durable.

* On estime actuellement à environ 200.000 les repas chauds servis par jour en Wallonie (J. Du Faux, ULG, 2017).



Philippe Bodson rejoint le groupe Top Coffee

Philippe Bodson entre au conseil d'administration de Top Coffee en tant que Managing partner (actionnaire). En partenariat avec Jean-Louis Berryer, il aura pour mission de développer le groupe dans son métier de base mais également de déployer de nouvelles stratégies à travers les acquisitions de deux sociétés : Wegnez (articles de papeterie) et de Brogniez, une entreprise spécialisée dans la distribution de confiseries sur le Bénélux depuis plus de 40 ans. Philippe Bodson est un gagnant spécialisé dans la stratégie d'entreprise. Il jouit d'un parcours exceptionnel : Spadel, Trendy food (entre autres) et dernièrement comme COO (Chief operating officer) du groupe familial Uhoda constitué de 80 stations-services, car wash & parkings situé à Liège dont les activités sont principalement regroupées sur la région wallonne, le Limbourg et Bruxelles.

Contact :

mailto : pb@topcoffee.be

Gsm +32 (0) 471 79 26 68

Les Moulins de Statte, 100% terroir wallon !

Les membres et les partenaires de la Fédération Francophone des cuisines de collectivités Wallonie Bruxelles se sont déplacés à Huy pour une visite des Moulins de Statte.

Ce moulin est un des derniers moulins wallons encore en activité.

Proche des bords de Meuse, il a débuté ses activités dans la banlieue de Huy en 1857. L'entreprise est gérée actuellement par Guy de Mol, un entrepreneur dynamique qui en a fait en quelque sorte un success story dans le cadre de la fabrication de farines bio. L'homme est ingénieur agronome au départ. Il avait la volonté de démarrer une entreprise qui produirait des produits de qualité régionaux.

Les Moulins de Statte proposent aux professionnels du secteur de la boulangerie un large éventail de farines blanches et grises de froment, ainsi qu'une gamme variée de farines de plusieurs céréales dont certains produits issus de la filière bio.

Guy de Mol a repris une société familiale, créée en 1954. Depuis la société a constamment évolué pour rester à la pointe en termes de production, recherche de qualité et contrôle. Aujourd'hui, les Moulins de Statte s'approvisionnent largement auprès des producteurs de la région, participant ainsi au développement et à la valorisation de l'ensemble de la filière agro-alimentaire wallonne.

Il a su allier le savoir faire du meunier, un métier de tradition avec les dernières techniques de pointe issues des sciences agronomiques. Cette société possède une importante unité de mouture, des installations perfectionnées de fabrication de farines spéciales, un laboratoire de recherche et un atelier de boulangerie permettant de rester compétitifs sur un marché très concurrentiel dominé par de grands groupes meuniers.

Ils ont su aussi développer une filière de distribution de pain exclusivement wallonne en boulangerie artisanale. Le pain Bayard, issu de la farine du même nom a la particularité d'être issu de blés 100 % wallons, tracés et sans insecticides. L'apport d'eau et de sel et un pétrissage lent et de longues fermentations permettront de développer pleinement un produit de haute qualité.

Après le traditionnel café d'accueil et un débat très animé, une visite très intéressante fut organisée dans tous les départements de l'entreprise. Une boulangerie de contrôle permet de tester l'élaboration et la panification des différentes farines blanches et grises dans un environnement permettant de garantir une sécurité alimentaire optimale.

C'est dans cette même optique d'offrir un produit de grande qualité wallon que les Moulins de Statte proposent aux boulangers et aux consommateurs diverses farines bio.

Un lunch animé rassembla ensuite tous les convives, membres et partenaires dans la salle de réception de l'entreprise.





Gérard Bertrand, vins de grands terroirs

Longtemps décriés, souvent méconnus à tort, les vins du Languedoc ont depuis plus de 30 ans amorcé une évolution qualitative. Gérard Bertrand en est l'un des acteurs incontournables.

Le parti pris de défendre une philosophie du vin basée sur la biodynamie ne fut pas un parcours facile.

Après une belle carrière dans le rugby professionnel, Gérard Bertrand reprend le pari courageux de son père Georges : produire de la qualité dans une région où la tendance locale était à l'élaboration des vins de table pour le négoce et le coupage avec les vins d'Algérie et d'Italie.

Le rugbyman devient entrepreneur. Il va comprendre très vite qu'il ne doit accepter aucun compromis sur la qualité et aussi que le terrain de jeu pour la vente des vins va devenir mondial.

Gérard Bertrand visera dès lors notamment à préserver les paysages viticoles, à favoriser la biodiversité et à développer une agriculture respectueuse de l'environnement.

Il est devenu le leader exemplaire des vins premium du Languedoc-Roussillon avec 14 domaines viticoles et 820 hectares de vignes sélectionnées sur les plus beaux Terroirs du sud de la France.

Le Clos d'Ora travaillé en biodynamie et situé sur la commune de la Livinière en Minervois est considéré depuis 2012 comme le « Premier Grand Cru du Languedoc » par Bettane et Desseauve.

Nous avons régulièrement eu l'occasion de déguster les vins de ce partenaire de cœur lors des manifestations de la FCCWB. Il partage avec nous le goût de l'excellence et de la valorisation des produits du terroir. Ce défenseur du vignoble languedocien nous révèle la typicité et la diversité exceptionnelle de chacun des terroirs de cette région. Expert sur le segment des vins rosés, Gérard Bertrand élabore des vins conviviaux adaptés à tous les moments de consommation comme Gris Blanc mais également des vins effervescents d'une qualité remarquable ainsi qu'une gamme de Grands Vins en biodynamie ou en conversion sur les plus beaux crus du Sud de la France.

Sensible à la gastronomie et à l'art de vivre, Gérard Bertrand est l'un des grands initiateurs avec Yann Arthus-Bertrand, du Guide Origine Nature (1) proposant 500 tables attentives à la biodiversité, au local et au terroir. Elles sont répertoriées en France, Benelux, Suisse et Québec. Ce guide indépendant a le mérite de poser les bons jalons pour mettre en avant des restaurateurs respectueux du biotope.

LE SUCCES DU SALON JAVA

Java est une entreprise familiale dont l'origine remonte à 1925 et qui a torréfié son premier café en 1935. Elle compte parmi les principales sociétés de foodservice et fait partie depuis 2016 du groupe Sligro. Elle a inauguré en 2017 un nouveau centre de distribution de 4000m² à Rotselaar (Brabant flamand). Sa très large gamme de produits a pu être une nouvelle fois appréciée lors du Salon professionnel qu'elle a organisé fin septembre au Brabant de Louvain. Une atmosphère chaleureuse, comme lors des précédentes éditions, de nombreuses découvertes et nouveautés et des échanges fructueux : une réussite !



1988 – 2018 30 années d'expérience

GBM souffle sa 30ème bougie cette année et propose un service complet, de l'étude et la conception de cuisines d'entreprises et de collectivités ainsi qu'au matériel de distribution de repas, au service après-vente couvrant toute la Belgique en passant par les offres, le montage et l'installation ainsi que le suivi de chantiers.

Du sur mesure au standard au meilleur rapport qualité-prix

Certifié ISO 9001-2015

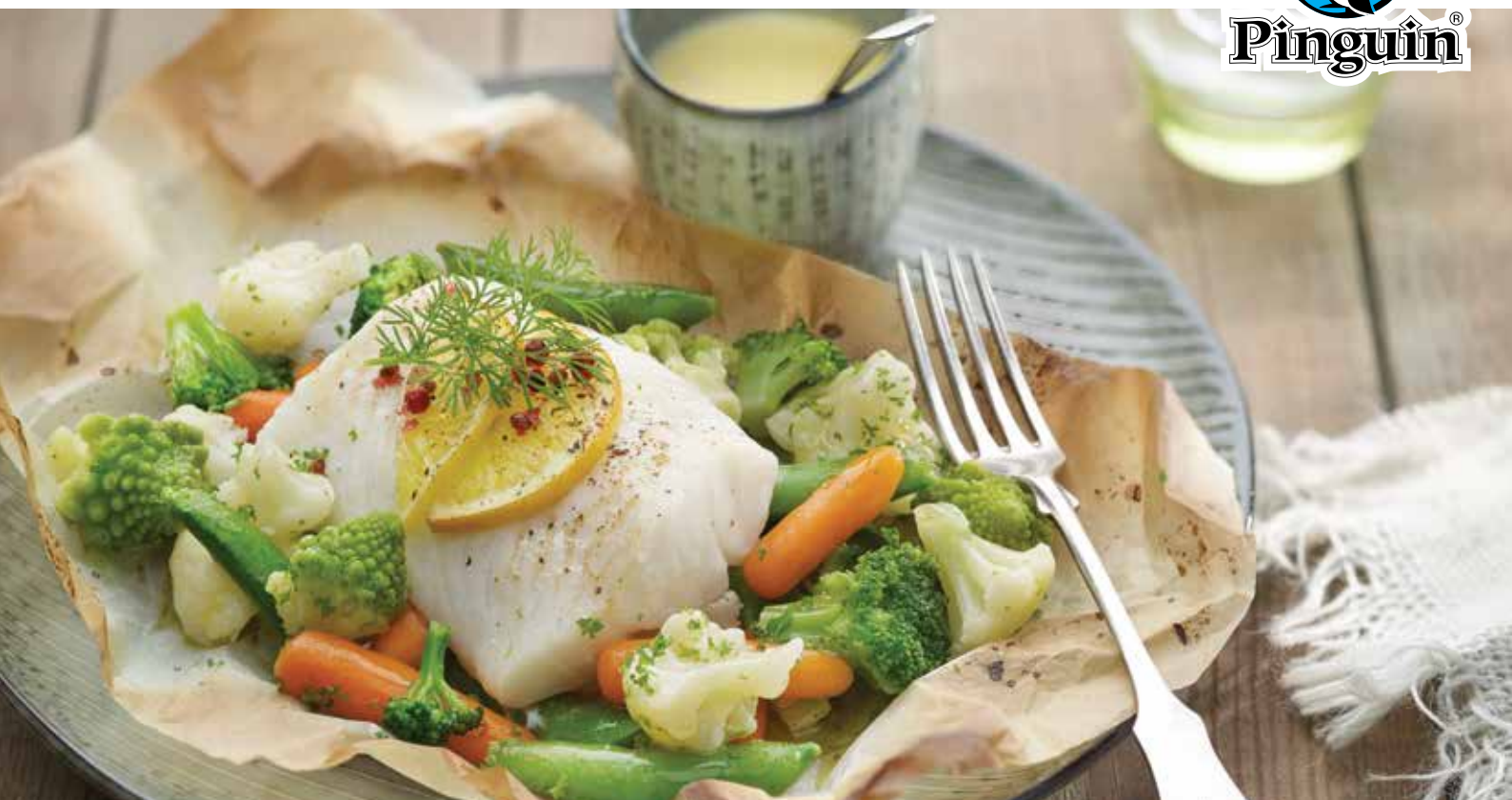
Quality Partner, une approche globale de la sécurité alimentaire.

Notre partenaire Quality Partner, organisme certifié indépendant spécialisé dans le contrôle qualité alimentaire, réalise des inspections répondant aux exigences de l'Afsca.

Grâce à ses deux laboratoires respectivement spécialisés dans l'analyse micro-biologique et l'analyse métagénomique, Quality Partner réalise toutes sortes de prélèvements afin de vérifier la qualité irréprochable des aliments ainsi que des surfaces avec lesquelles ils sont en contact.

Les inspecteurs de Quality Partner effectuent différents audits, entre-autres, la vérification des systèmes d'autocontrôle dans les cuisines des collectivités.

GREENYARD 



GOUTEZ

BRÈVES

Un mariage réussi : Alvenat et JJ Delvaux

Alvenat, producteur d'huile de colza wallon première pression à froid, et JJ. Delvaux, entreprise de découpe et préparations de viandes et grossiste en collectivités et horeca ont introduit ensemble une initiative D'AVENIR soutenue par Wagralim.

Leur objectif est d'initier une filière orientée vers la restauration collective, valorisant les qualités nutritives du colza, à travers la production de colza, d'aliments pour animaux, d'huile de colza jusqu'à la production de viande, la découpe, la préparation de viandes cuites, de charcuterie et de plats cuisinés.

Coopération :

Leur collaboration repose sur des valeurs communes partagées : historiquement, les deux entreprises ont été créées par un agriculteur (cultivateur de colza d'une part, éleveur-agriculteur d'autre part). Le souci de la qualité de sa propre production depuis la matière première, passant par sa transformation, jusqu'à l'offre au client constitue l'ADN des 2 entreprises.

Dans un premier temps, JJ Delvaux a introduit dans son catalogue produit les huiles, vinaigrettes, marinades et sauces d'Alvenat. Cela permet dès lors au producteur d'huile de colza d'accéder au marché de la restauration collective et de l'horeca. Ensuite, JJ Delvaux a intégré ces huiles de colza à ses marinades, préparations et cuissons de viandes.

Les deux partenaires sont en phase d'exploration de la filière. Le bétail, bénéficiant d'une alimentation enrichie au tourteau de colza, développe une qualité de viande et un rapport omega 6/omega 3 remarquables.

Innovation :

Grâce à cette initiative, les partenaires souhaitent soutenir le circuit-court dans la restauration collective (B2B).

L'aspect santé est intégré grâce aux bienfaits nutritifs de l'huile de colza d'Alvenat. Le processus d'extraction première pression à froid permet en effet une valorisation exceptionnelle des bienfaits du colza.

Responsabilité :

L'huile de colza Alvenat est extraite à base de produits issus à 100% de Wallonie. Le colza est en outre reconnu pour ses vertus de protection et d'amélioration du sol (absorption du nitrate et fixation de l'azote). Le processus de bio-extraction est plus respectueux de l'environnement, en comparaison au processus industriel à base d'hexane. Le colza utilisé provient d'un rayon de 80 km, les partenaires sont proches l'un de l'autre (40 km) et la position centrale en Wallonie de JJ Delvaux est également une opportunité pour s'allier à d'autres partenaires wallons proches supportant les mêmes valeurs de promotion de produits durables issus d'une agriculture raisonnée.

L'huile de colza a des bienfaits sur la santé : le processus d'extraction ne provoque pas la présence d'acide gras trans (dont l'OMS recommande l'élimination car il est responsable de maladies cardio-vasculaires). Parmi ses autres valeurs nutritives, l'huile de colza est riche en oméga 3, pauvre en acides gras saturés (7 %), et dispose d'un excellent rapport oméga-6/oméga-3.

Herve
SOCIETE

FROMAGERIE

www.herve-societe.be



« La SPRL Habits et Métiers vient de signer un partenariat avec la maison BRAGARD . Manufacture vosgienne créée en 1933 et spécialisée dans les métiers de bouche et le service . A l'heure où les circuits courts sont demandés par les clients , BRAGARD donne l'exemple. En effet les matières premières proviennent en majorité des Vosges . Les chefs Fred ANTON , 3 étoiles au guide Michelin , Bart DE POOTER deux étoiles ainsi que le sommelier Eric BOSCHMAN sont habillés en BRAGARD »



MAISON
GILSON

« La Maison Gilson redynamise son image avec un nouveau logo !

Nouveau souffle, nouvel essor, nouveaux projets et nouveaux défis sont au rendez-vous.

Lors de ses portes ouvertes de septembre elle a accueilli plus de 25 exposants »

Seliac



Filtrez votre eau avec notre filtre FT Line.

Fini d'acheter de l'eau en bouteille

En plus d'améliorer le goût du café et des plats préparés, il élimine le chlore, les sédiments, les métaux lourds et les bactéries.

Un choix écologique qui préserve l'environnement.

N'attendez plus, nous avons ce qu'il vous faut.

Michel Jonet



GBM

CUISINES PROFESSIONNELLES
PROFESSIOELE KEUKENS

30 ans d'expérience dans la recherche, la conception et l'élaboration de solutions correspondant aux besoins spécifiques des clients, partout en Belgique, dans les domaines de la préparation des repas, de leur distribution jusqu'au lavage.

Rue de la Chaudronnerie, 9 - 4340 Awans
Liège Tel : 04/246.00.98 Fax : 04/246.01.35 www.gbm.be
Bruxelles Tel : 02/479.01.50 Erpe Mere Tel : 053/39.79.39

Venez découvrir nos 7 mondes sur www.gbm-shop.be



Frigos et Congélateurs EUROCHEF



Frigo et congélateurs 1 ou 2 portes, inox intérieur et extérieur.

Angles arrondis pour faciliter le nettoyage
Éclairage intérieur.
Réfrigérant sans CFC

Contrôle électronique de la température avec affichage numérique
Fermeture à clé

700 Lt Positif
Température de -2°C à +8°C
1157,00€ Htva

1400 Lt Positif
Température de -2°C à +8°C
1550,00€ Htva

700 Lt Négatif
Température de 0°C à -22°C
1235,00€ Htva

1400 Lt Négatif
Température de 0°C à -22°C
1700,00€ Htva