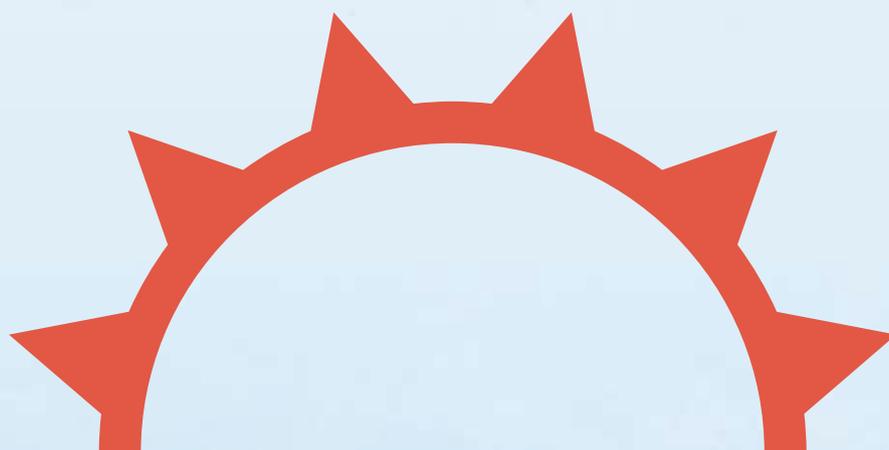


DECEMBRE 2021
TRIMESTRIEL

GOUTEZ #17

VOTRE MAGAZINE DES CUISINES COLLECTIVES

WALLONIE - BRUXELLES



FÉDÉRATION
FCCWB



“Goûtez”
est une publication
de la FCCWB

Editeur responsable
Gérard Filot
rue de la Chaudronnerie 6
4340 Awans

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

Rédaction
Anne Boucquiau
Guy Delville
Gérard Filot
Michel Jonet
Gaël Tilman
Isabelle Dubois

**Relecture
et correction texte**
Isabelle Dubois

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

Secrétariat de rédaction
Carine Knapen
federationfccwb@gmail.com

Photographe
Ellëa Lottri

Crédits photos
Membres et partenaires
Manger Demain
GBM - Rational Production
Polymat
Gerken
Meco
EPASC
Frédéric Catoul
Michel Jonet
Istock

Imprimeur
Multiprint N.O. sprl

GOUTEZ #16

Edito

Cher membre, d'aujourd'hui et de demain,

De la naissance à notre décès, nous consommons 1/5 de notre temps « actif » à l'alimentation.

De nombreuses années consacrées à acheter, à cuisiner, à grignoter, à déguster, à boire et... à digérer.

Que de découvertes dont : le chocolat !

Trente grammes par jour suffisent pour bénéficier de tous ses bienfaits d'aliment santé.

La FCCWB, avec l'ensemble des partenaires, s'engage aux fêtes de Noël à participer à l'immense travail de l'équipe de Jean-Marie Dessard et la Fondation Chocolat et Sucre d'Art, sous le Haut-Patronage de son Altesse Royale La Princesse Léa de Belgique.

Plus de 4.500 enfants qui vivent en institution (homes, orphelinats) ainsi que les unités pédiatriques et oncologiques d'hôpitaux vont recevoir des douceurs chocolatées pour Noël 2021.

Joyeux Noël à tous les enfants et surtout, pour eux, une excellente Santé dans cette période particulièrement interpellante.

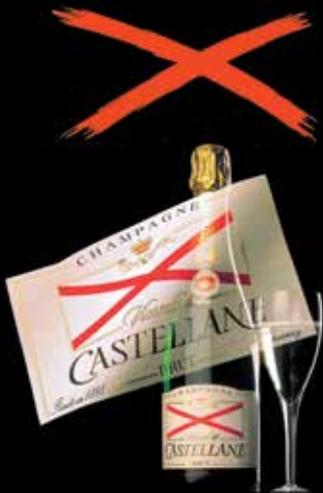
Et tous nos vœux 2022 à l'ensemble des membres et des partenaires de la FCCWB.



Gérard Filot
Président de la FCCWB

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

VOOR ALLE OGENBLIKKEN
TE MARKEREN MET EEN...



Sommaire



05
POLYMAT

08
GERKENS



G.B.M.
11



30
TRAÇABILITÉ ET
ORGANISATION :
PHILIPPE
DIEUDONNÉ



SAINT
NICOLAS :
TRAITEUR
LES COURS

20



LA GILEPPE :
TRAITEUR
TOMMY

44

La maîtrise du froid

La société

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

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

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

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



Service technique SAV

☎ 04 239 90 90 (24H/24)



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



VOTRE DOSSIER : REMISE À TEMPÉRATURE EN LIAISON FROIDE ET CHAUDE

TROIS ENTREPRISES RÉPONDENT :

1. POLYMAT
2. GERKENS
3. G.B.M.

1. POLYMAT



De la production en cuisine centrale à la consommation différée, dans le temps ou dans l'espace.

Si la production alimentaire n'est pas consommée immédiatement après la préparation ou la cuisson, le refroidissement rapide doit être effectué. En effet, les aliments frais ou à peine cuisinés ont des qualités organoleptiques et une saveur maximale qu'ils perdent au fil du temps. De plus, ces aliments risquent une multiplication de micro-organismes potentiellement dangereux pour l'homme.



Une cellule de refroidissement rapide permet de réduire en 90 minutes la température du produit jusqu'à atteindre +3°C au cœur. Ce processus, conforme aux normes CE, réduit l'évaporation naturelle du produit en maintenant l'humidité et évite la prolifération bactérienne après la cuisson. Le produit doit être successivement conservé au réfrigérateur à une température de 0/+3°C où il conserve toute sa saveur jusqu'à 5 jours.

La surgélation rapide doit être effectuée lorsque l'on souhaite conserver le produit pour une longue période. La cellule de refroidissement mixte réduit la température du produit jusqu'à atteindre -18°C à cœur en moins de 240 minutes, conformément aux normes CE.

Successivement, le produit doit être conservé dans un congélateur à une température constante de -18°C et peut même être consommé après 3-12 mois, selon le produit et à condition que les normes sur la chaîne du froid soient respectées.

Ces appareils s'articulent sur 2 modes de fonctionnement :

1. REFROIDISSEMENT RAPIDE : de +90 °C à +3 °C à cœur du produit, en moins de 90'.
2. SURGELATION RAPIDE : de +90 °C à - 18 °C à cœur du produit, en moins de 240'.



Il est important d'attirer l'attention sur le fait que les cellules de refroidissement et surgélation rapides, par rapport aux armoires de conservation normales, sont en mesure de maintenir le juste degré d'humidité du produit. Opération nécessaire à l'élaboration successive ou à la remise en température successive du produit.

Pour la distribution, la température doit être maintenue constamment à +3 °C, tandis que pour la remise en température, les aliments qui ont subi un abaissement rapide de la température doivent être amenés à une température de service d'au moins +65 °C à cœur du produit en un temps maximum de 60 minutes.

Il existe deux types de liaison différée :

1. LA CUISINE EN LIAISON CHAUDE

Le lieu de production est séparé du lieu de consommation. Les préparations culinaires sont maintenues à une température supérieure ou égale à 63°C, sans rupture thermique et transportées en containers isothermes ou chauffants jusqu'au lieu de distribution. Les repas sont destinés à la consommation immédiate. Le satellite (lieu de distribution) en liaison chaude reçoit les éléments de la cuisine centrale et les distribue sans délai. La liaison chaude permet uniquement de différer la distribution dans l'espace (le jour de consommation correspond au jour de production).

2. LA CUISINE EN LIAISON FROIDE

Le lieu de production est séparé du lieu de consommation. La production est réalisée en cuisine centrale, où les denrées sont préparées et cuites, puis réfrigérées (jusqu'à +10°C en moins de 2h). Les plats sont acheminés en camions réfrigérés ou en containers isothermes. La consommation s'effectue dans les restaurants satellites, où les denrées sont d'abord stockées en chambre froide entre 0°C et +3°C, puis remises à température (63°C en moins d'1h).

Les solutions pour le service des consommations différées sont nombreuses et innovantes.

Dans les self-services, il existe des SATELLITES « de liaison froide avec cuisson courte et finition » fonctionnant de façon mixte : à la fois en liaison froide et en cuisine sur place pour les denrées nécessitant des cuissons courtes et des finitions.



Des CHARIOTS TEMP-CLASSIC PRO sont conçus pour faciliter le service des repas en MRS.

La distribution des repas en multi-portions donne la possibilité de choisir son repas. Il est développé pour un fonctionnement en liaison chaude, liaison froide et liaison surgelée. Il vous permet d'utiliser aussi bien des bacs gastronomes en inox que des barquettes à usage unique en plastique ou en matériel biodégradable. Il est très facile à manipuler et garantit une efficacité absolue.

Pour améliorer l'expérience des résidents, ce chariot peut être équipé d'un dessus chauffant, d'un pare-haleine et d'un glisse plateaux pour le service en salle à manger.



Pour les environnements hospitaliers, le CHARIOT TEMP-SERVE assure la distribution de repas en fonctionnant par convection d'air. Il est équipé d'un double réglage de température pour servir les repas en ligne chaude ou froide. Il est doté d'une capacité de 20, 24 ou 30 plateaux. Il propose une double lecture de contrôle électronique : un pour le contrôle des températures et cycles et un pour le contrôle HACCP.

Le Temp-Contact est un chariot innovant à base des éléments de chauffe à haut rendement énergétique, conçu pour servir des aliments chauds et froids sur un seul plateau. Il peut être utilisé pour réchauffer les repas préparés selon la méthode Cook et Serve, mais convient également aux opérations de cuisson et de maintien au froid. En outre, il permettra de régénérer des repas pour offrir la possibilité de servir des menus pré-préparés. Le Temp-Contact est disponible en 16, 20, 24 et 40 plateaux. La technologie employée dans le système Temp-Contact garantit que les repas sur les plats individuels et les aliments préparés en vrac (par exemple les ragoûts) peuvent tous deux être régénérés de façon exceptionnelle.

Ce système de distribution de repas peut répondre à n'importe quel ensemble d'exigences opérationnelles. Les chariots et armoires Temp-Contact peuvent être personnalisés de toutes sortes. Par exemple, le nombre de plateaux détermine le nombre de plaques en chauffe, selon ce qui est approprié pour un département ou un service hospitalier particulier.

Les plateaux du système ont des découpes qui mettent la vaisselle en contact direct avec les plaques de chauffe, qui sont situées directement sous les plateaux. Les plats chauds sont isolés des composants des repas voisins par des dômes. La chaleur est maintenue là où elle est nécessaire, tandis que les aliments froids - et le plateau - restent parfaitement au frais pendant le processus de régénération.

Pour garantir une utilisation aisée de ces chariots, il est essentiel de penser en amont à la sécurité des fermetures des portes, aux pare-chocs périphériques, aux poignées ergonomiques...

Pour assurer l'étanchéité, chaque appareil a son atout. Dans le système thermo contact : la cloche assure cette isolation entre l'assiette « chaude » et le reste de la cavité qui elle, est réfrigérée. Dans le système à air pulsé : la cloison centrale sépare les deux compartiments du plateau avec un système fiable et performant de guillotine poussée par un ensemble de ressorts.



La surveillance HACCP est facilitée grâce aux solutions sur le cloud.

Cela permet : un accès facile aux dernières mises à jour logicielles, la livraison des données plus rapide par rapport à l'exécution locale avec une application PC : tous les appareils et utilisateurs peuvent utiliser une plate-forme. Le cloud offre une plus grande sécurité pour sauvegarder l'historique des données. Le programme permet une surveillance en temps réel avec différents profils de notification individuels qui améliorent la prise en charge de problème et la mise en œuvre de solution.

Le résumé de ces processus de production et livraison confirme que distribuer efficacement des repas à un grand nombre de convives est une entreprise logistique très complexe. Pour être efficace, jour après jour, il faut avoir les bons systèmes en place.

Avez-vous choisi les meilleurs itinéraires possibles ? Le timing est-il optimisé ? La chaleur de contact est-elle une alternative à l'air chaud ? Un système de plateaux isothermes garantira-t-il le respect des directives HACCP ? Existe-t-il un nouveau système qui permettrait de mieux utiliser les ressources de votre cuisine ?

Polymat vous accompagne pour développer vos systèmes existants et en installer de nouveaux pour vous et avec vous. Nous serons là pour vous à partir du moment où vous concevez une idée jusqu'à ce que la toute dernière assiette soit passée au lave-vaisselle. Contactez-nous via info@polymatbelgium.com ou au 04 263 36 96 pour plus d'informations.



M. J.



2. GERKENS



«J'ai choisi comme partenaires deux industriels performants et fiables proposant des solutions complètes et innovantes pour tout type de configurations tout en assurant la sécurité et le respect des normes en restauration collective» nous confie William Gerkens.

1. La société TOURNUS opère dans le cadre d'un self-service dans tous les secteurs de la collectivité : MR et MRS, hôpitaux, catering d'entreprises, résidences ou institutions scolaires. La société Tournus offre des modèles de meubles et d'armoires sur mesure avec une grande variété de combinaisons obtenue par les différents aménagements de ligne, les habillages et les décaissés : les façades sont réalisées selon votre idée, en stratifié, bois massif, inox... et leur éclat est rehaussé par des éclairages variés et originaux. Les meubles de distribution permettent de varier les menus grâce aux chafing dish et aux plaques chauffantes indépendantes en verre trempé vitrifié, vitrines réfrigérées, etc...

Les lignes de distribution optimisent la libre circulation des convives, limitent le temps d'attente et favorisent le contact avec le personnel de salle. Pour conserver une hygiène parfaite après le service, chaque détail de la ligne a été soigneusement étudié : intérieur des réserves et cuves rayonnées dans tous les angles, présentoirs largement dimensionnés à embase tulipée sans pièce ajoutée pour une parfaite liaison du plateau et des montants, joints compressibles pour la liaison entre les meubles, fileur inox recouvrant les jonctions de panneaux, grille inox démontable sans outils pour faciliter le nettoyage des condenseurs. Tous ces éléments évitent les zones de rétention et de salissures. La certification ISO 9001 de Tournus Équipement valide la maîtrise de la qualité, de la conception à l'expédition.

2. Spécialiste de la distribution de repas dans le secteur de la santé depuis près de 60 ans, ELECTRO CALORIQUE conçoit, fabrique et distribue une large gamme de chariots et de solutions pour la restauration collective.

Fondée autour des valeurs de respect, de confiance, d'esprit d'équipe et d'innovation, ELECTRO CALORIQUE s'appuie sur un plan R&D ambitieux qui a notamment permis de développer et breveter des technologies innovantes telles qu'une technologie de chauffe exclusive, le thermocontact, la réfrigération par eau glycolée ou encore le chariot auto-désinfectant.

Thermocontact, air pulse, induction ? Quels conseils donneriez-vous aux utilisateurs ?

ELECTRO CALORIQUE préconise une méthode de remise et maintien en température par plaques chauffantes : le thermocontact. Développé dès la fin des années 70 avec l'arrivée de la liaison froide, le thermocontact s'est imposé comme l'une des technologies de remise et maintien en température privilégiées par les établissements de santé et d'hébergement. Avec le thermocontact, chaque niveau bénéficie d'une plaque de remise en température régulée individuellement.

Le thermocontact, c'est quoi ?

14

LE THERMOCONTACT SON PRINCIPE

Technologie de remise / maintien en température par plaques chauffantes

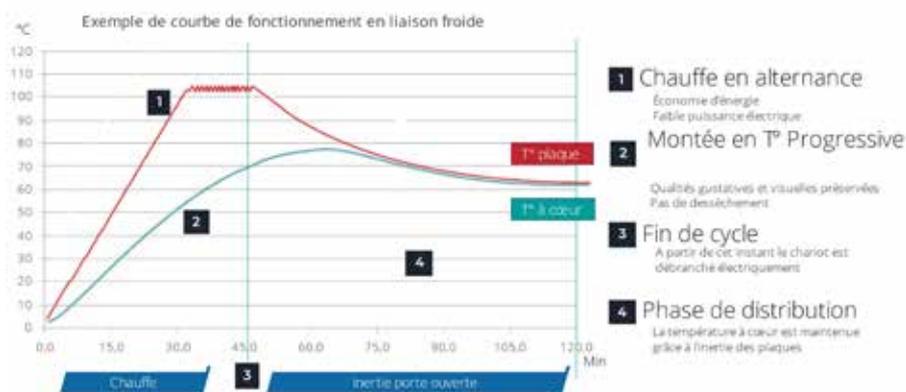
1. La résistance pilotée électriquement et individuellement actionne la remise en température
2. La plaque d'aluminium diffuse uniformément la chaleur au plateau
3. Le plateau transfère la chaleur grâce à son mélange de composite
4. Les repas sont ainsi remis en température progressivement pour atteindre une température à cœur à 63 °C

Dans le cadre d'une liaison froide ou surgelée, tout l'intérêt du thermocontact est d'effectuer une remontée en température douce, sans choquer le produit. (Voir courbe ci-dessous)

THERMOCONTACT

18

Un repas à bonne température jusqu'au dernier plateau servi



Tout l'intérêt de cette remontée en température progressive est de ne pas altérer les sauces, jus, cuissons et textures que les cuisines ont préparés.

Le fonctionnement par cycle des plaques et l'alternance de chauffe et d'absorption, permet également de maîtriser la consommation d'énergie lors du cycle de remise en température.

En 2022, quels sont les fluides frigorifiques utilisés par rapport aux principes de fonctionnement de la liaison froide ? Quels en sont les avantages sur un plan environnemental ?

La production de froid (en circuit fermé) repose sur un procédé thermochimique basé sur le changement d'état liquide/gaz d'un fluide frigorigène naturel (R717) stocké dans des réservoirs hermétiques situés dans les chariots.

Une fois la recharge électrique du chariot effectuée, celui-ci est

« prêt à l'emploi ». Les utilisateurs activent le processus de production de froid en fonction de leurs besoins, sans limite de temps ni perte de puissance.

Au-delà du respect de la législation en matière de transport de denrées alimentaires ou de la sécurisation des utilisateurs et des consommateurs, les avantages de cette nouvelle solution de froid sont nombreux :

- Un stockage d'énergie sans limitation de temps : une fois chargé, le système conserve entièrement sa capacité d'énergie jusqu'à ce qu'elle soit libérée.
- Aucun investissement ou transformation des bâtiments, les chariots se chargent sur une prise électrique standard.
- Aucun consommable, pour plusieurs milliers de cycles de charge, sans perte de capacité.
- Une démarche écologique responsable : le fluide R717 présente une alternative aux gaz fluorés.
- Sécurité des consommateurs et utilisateurs.
- Une autonomie d'environ 9h.

ELECTRO CALORIQUE propose également un refroidissement par neige carbonique, breveté est basé sur l'injection de neige carbonique dans deux réservoirs indépendants (côté chaud et froid) situés directement dans la structure du chariot.

Il présente de nombreux avantages :

- Le refroidissement rapide des chariots.
- Pas de technologie frigorifique embarquée.
- Aucun rejet de gaz dans le local lors de l'injection, il n'est donc pas nécessaire de prévoir une ventilation particulière pour le local.
- Une grande autonomie en maintien en basse température (en fonction de la quantité de neige injectée, de 4 à 6h d'autonomie).
- Assure à la cuisine un respect strict des températures de stockage avant la remise en température.

Sur le plan environnemental, le refroidissement par neige carbonique est sans danger pour ses utilisateurs et permet aux établissements d'associer économies d'énergie, gain de temps et performances. La production de neige carbonique est générée à l'injection du CO₂ (stocké dans une citerne extérieure) dans les réservoirs du chariot avant ou après l'avitaillement en cuisine.

Le chargement en neige carbonique peut être différent côté chaud et côté froid et modulable en fonction des besoins c'est-à-dire de l'autonomie qui sera demandée au chariot.



En 2022, comment être assuré que les chariots et autres matériels roulants (ou fixes) de la cuisine collective sont techniquement précis dans le cadre HACCP ?

ELECTRO Calorique propose des solutions de traçabilité « directe » et « a posteriori » pour aider les utilisateurs dans le cadre HACCP. Via un logiciel, il est possible de suivre le quotidien des chariots. Températures, connexions, respect des cycles, sont autant de points de contrôle pour la maîtrise HACCP.

William Gerkens nous propose une nouveauté, la connexion automatique.

Présentée lors du SIRHA 2021, ELECTRO Calorique inaugure la sortie d'un nouveau système de connexion du couple borne/navette. La borne universelle consiste en une seule borne compatible avec toutes les navettes (16, 20, 24, 28, 30 et 32 plateaux). Le modèle Erg'Elec 4G propose une version dissociée se composant d'une borne fixe en office ou en cuisine et d'une navette assurant le transport et la distribution des plateaux repas. Sa finalité est la distribution d'un plateau complet chaud et froid en réduisant le poids du matériel de service avec une connexion frontale et une fixation au sol mobile. Tous les éléments de la borne sont accessibles en quelques minutes et permettent une opération de maintenance de manière rapide et ergonomique. Le groupe froid peut par exemple facilement être démonté sans faire appel à un frigoriste.

Les chariots sont importés de France en exclusivité par la société Electrobélux et distribués en partenariat avec Horeca Gerkens.



3. G.B.M.



1) En 2022, quels sont les fluides frigorigènes utilisés par rapport aux principes de fonctionnement de la liaison chaude et froide ? Quels en sont les avantages sur un plan environnemental ?

Pour aujourd'hui et pour demain, pensons CO².

Le monde change, les technologies aussi. Face aux diverses décisions gouvernementales et les directives mises en place, les systèmes de production de froid s'adaptent. Concrètement, le règlement incite et encourage les installateurs et utilisateurs à oublier les réfrigérants HFC comme fluides frigorigènes. L'objectif avoué est une réduction de 79% d'ici 2030 avec quelques grandes échéances bien connues. Pour ce faire, la référence devient le CO² dans le calcul du GWP (GLOBAL WARMING POTENTIAL, influence d'un gaz à effets de serre sur le réchauffement climatique).

Les avantages sont nombreux tels que :

- Un impact environnemental très faible en regard des autres fluides frigorigènes.
- Récupération de chaleur possible dans le but de devenir le plus autonome d'un point de vue énergétique.
- Présent dans l'environnement.
- Inflammabilité, toxicité et explosivité nulle.

Les installations doivent cependant s'équiper de sécurités performantes et donc un peu plus onéreuses, en raison de la pression de

service très élevée (100 bars et plus). Quelques aspects et détails techniques sont importants pour l'installateur, cependant, le consommateur final n'est nullement impacté par ceux-ci.

En parallèle de cette technologie phare, des réfrigérants de type « HFC » sont toujours disponibles. Les R134A, R448A, R449A et R452A sont les principaux acteurs de ce marché des HFC. Le R134A sera exclusivement utilisé pour les t° positives et le R452A, à contrario, pour les t° négatives.

2) En 2022, comment être assuré que les chariots et autres matériels roulants (ou fixes) de la cuisine collective sont techniquement précis dans le cadre HACCP ?

La sécurité alimentaire a toujours été l'un des principaux sujets de discussion, et elle l'est devenue encore plus depuis l'apparition de l'épidémie de Covid-19, grâce à laquelle les questions de sécurité et d'hygiène sont devenues prioritaires, même dans les régions du monde où ce n'était pas le cas auparavant. En Belgique et plus généralement en Europe centrale et du Nord, elle a toujours été un sujet prioritaire.

Nous abordons cette question sur deux fronts : d'une part, nous veillons à ce que les équipements soient construits selon les normes les plus strictes en matière de conception hygiénique et de lavabilité après utilisation et, d'autre part, sur une traçabilité des températures pendant les cycles de cuisson, de refroidissement, de maintien et de remise à température des aliments.



La technologie actuelle permet par le biais de l'informatique d'intégrer lors de la conception du matériel, des connexions entre les appareils et l'informatique afin d'assurer le suivi des températures ainsi que le stockage des données sur serveur ou dans le cloud. Certains appareils sont également conçus pour être commandés et suivis à distance.

A l'heure actuelle, toute entreprise fabricant de matériel de grande cuisine est très soucieuse du respect des règles et des normes HACCP en vigueur.

Donc pas trop d'inquiétude à avoir lors de l'acquisition de nouveau matériel.

3) Que préconisez-vous comme matériel (fixe ou/et roulant) pour maîtriser parfaitement la liaison chaude et/ou la liaison froide dans :

Pour répondre à cette question, il est impératif d'étudier chaque dossier individuellement sans en faire une généralité. Toutes les situations sont particulières.

Tout cela va dépendre de plusieurs critères :

La grandeur de l'implantation, le nombre et le type de repas à servir, les régimes éventuels, les horaires et les fréquences de services (déjeuner, dîner, collation, souper), les locaux dans lesquels seront pris les repas, etc.

Des appareils fixes tels que marmite de cuisson avec ou sans refroidissement et mélangeur, cellule de refroidissement rapide, four de cuisson et remise en température, chariot de transport et de maintien ou remise en température sont des acteurs privilégiés dans ce genre de situation.

a) le cadre d'un self-service ? (résidence ou institution ou scolaire)

L'implantation d'un self-service est propre à chaque structure.

Nous joignons quelques photos de la réalisation au CHC Montlégia avec la société Vauconsant.

Pour le libre-service, Rational Production propose EVOMULTI, un chariot de distribution qui peut fonctionner aussi bien sur des lignes chaudes que froides, avec des compartiments de maintien ou de régénération chauds et froids. C'est une excellente solution pour tous les services où la flexibilité et la logistique sont une priorité par rapport à, par exemple, l'organisation d'une ligne de libre-service pour un grand nombre de clients.

b) le cadre des MR et MRS ?

Pour les maisons de retraite et les institutions de long séjour en général, nous recevons de plus en plus de demandes pour reproduire l'ambiance familiale qui manque aux résidents lors des repas. C'est aussi la raison pour laquelle, dans un certain nombre de maisons de retraite, le système de distribution est basé sur des chariots multi-portions, avec partage d'un plateau entre les différents convives ou une cuisine spectacle « show cooking ».

Cette nécessité d'insister sur l'expérience des repas communautaires se heurte aux besoins organisationnels et au souhait de certains patients de prendre leurs repas dans leur propre chambre. Il est donc primordial de les attirer le plus souvent possible à partager ce moment de convivialité.

c) le cadre des établissements hospitaliers ?

Dans le secteur des grands hôpitaux, Rational Production propose le système de distribution sur plateau, aussi bien avec la technologie embarquée UNITRAY qu'avec la technologie dissociée DSPRO SYSTEM, grâce à sa facilité d'adaptation à de grands nombres, à l'efficacité de l'organisation hospitalière dans son ensemble et, enfin et surtout, à la capacité de ce système à garantir aux patients le repas de leur choix avec des températures de service adaptées aux normes de sécurité alimentaire.

Là aussi, il y a des différences. La technologie du chariot embarqué est privilégiée pour les petits établissements, avec une facilité d'utilisation et de mise en service sans nécessiter d'adaptations structurelles.

Pour les grandes installations, il est préférable d'adopter un système à double technologie, station d'accueil + navette, qui est mieux adapté aux besoins d'un flux logistique sophistiqué, comprenant souvent des transferts de camions, des opérations de lavage standardisées avec des tunnels de lavage robotisés, la compatibilité avec le transport interne robotisé de type AGV.

4) Thermo-contact, air pulsé, induction ? Quels conseils donneriez-vous aux utilisateurs...

GBM a pris la décision depuis presque 23 ans de faire confiance au fabricant « Rational Production ».

Nous sommes convaincus que les chariots à convection représentent la meilleure solution du marché, garantissant un résultat optimal tant du point de vue de la sécurité et de l'uniformité de la régénération que de la qualité organoleptique des aliments à servir. Grâce à une étude précise des flux d'air à l'intérieur du chariot, le fonctionnement par convection garantit une distribution optimale de la chaleur vers les repas : la chaleur ne provient pas uniquement de la plaque et cela facilite la pénétration de la chaleur au cœur du produit, en travaillant à des températures modérées. Cela permet d'éviter les petites brûlures, les croûtes indésirables et/ou le brunissement que l'on rencontre plus souvent dans les systèmes à thermo-contact, qu'il s'agisse de plaques ou d'induction.

Un autre avantage est la flexibilité de l'utilisation de la porcelaine, avec la possibilité de varier le type de menu sans être contraint à des formes et des tailles particulières.

5) La durabilité et la robustesse des chariots véhiculables (liaison chaude et/ou froide) sont essentielles.

Pouvez-vous préciser l'importance de certains points techniques tels que :

a) les portes et les fermetures

Pour l'ensemble de la gamme de produits Rational Production, tant pour les chariots à plateaux que pour les chariots multi-portions, une solution de fermeture de porte à deux points a été adoptée, aux extrémités supérieure et inférieure.

Cette solution offre des garanties d'étanchéité même lorsque les chariots sont transportés par camions, tout en respectant les normes de sécurité européennes qui prévoient que la porte doit être ouverte de l'intérieur de la chambre avec une poussée ne dépassant pas 70 Newtons (ce qu'on appelle la sécurité enfant dans le chariot CEI 60335-2-89 par. 22.105).

b) les pare-chocs de protection

Pare-chocs de ceinture en polyéthylène à haute densité pour protéger complètement le pourtour du chariot.

Avant tout, il convient de souligner que l'ensemble de la gamme Rational Production est conçue selon le critère que les pare-chocs de protection sont conçus pour ne pas dépasser le châssis du chariot.

c) les joints d'étanchéité

Les joints d'étanchéité des portes sont tous amovibles à la main, sans outils, et peuvent être facilement remontés, même par du personnel non qualifié.

Il en va de même pour les joints de la cloison ; ils sont amovibles et faciles à remplacer.

Il convient de noter que la cloison Rational Production garantit un niveau élevé de résistance thermique même sans le plateau, grâce

au double joint qui crée une chambre à air isolante.

d) les systèmes d'écoulement des eaux pendant le lavage et l'entretien

Pour tous les chariots actifs, qu'ils soient à technologie embarquée (UNITRAY) ou dissociée (DSPRO), l'eau de condensation du système de réfrigération est recueillie dans des réservoirs spéciaux.

Pour le chariot Unitray, qui est plus susceptible d'être contaminé par des déversements d'aliments, un choix précis a été fait de ne pas équiper le chariot de systèmes automatiques de drainage de l'eau ou d'évaporation forcée.

Cela oblige l'opérateur à retirer le récipient de récupération de l'eau de condensation au moins une fois par semaine, garantissant ainsi sa propreté et évitant l'accumulation de saletés dangereuses du point de vue de l'hygiène.

Un choix différent a été fait pour le DSPRO, où tout déversement de nourriture reste dans la chambre de la navette et ne peut pas contaminer la station.

Le DSPRO dispose d'un tiroir de récupération de l'eau de condensation amovible pour un nettoyage mensuel périodique ; l'eau de condensation produite quotidiennement est évaporée grâce à des éléments chauffants spéciaux.

En ce qui concerne le lavage, les chariots n'ont pas de surfaces où l'eau peut s'accumuler, elle s'écoule naturellement vers le sol.

Les navettes Proserv sont lavables dans toutes les cabines ou tunnels de lavage automatisés.

e) la sécurité électrique

Tous les produits subissent les tests et inspections nécessaires pour être conformes aux normes en vigueur.

Certains appareils bénéficient d'agrémentes spéciales contre les projections d'eau, on appelle cela l'indice IP.

f) les espaces des glissières à conseiller pour une meilleure efficacité

La gamme de chariots à plateaux de Rational Production offre un choix d'espaces entre glissières pour couvrir tous les besoins des utilisateurs : le plus utilisé, qui maximise l'espace disponible et la capacité du chariot, est le passe de 79 mm (24, 30 ou 36 plateaux). Il existe également un passe de 91 mm (20 et 26 plateaux) et un passe de 118,5 mm (16 et 20 plateaux).

g) les puissances en alimentation électrique à conseiller

L'ensemble de la gamme dispose d'un large choix de puissances pour couvrir tous les besoins. Pour un service de liaison froide où il est nécessaire de régénérer des aliments refroidis à 3°C ou même congelés, nous recommandons de ne pas descendre en dessous de 6,5 kW de puissance et pour les cas particuliers (30-36 plateaux, y compris congelés) d'opter pour la puissance maximale de 9,8 kW.

Pour le maintien en température, la gamme propose des alimentations en monophasé ou triphasé.

Afin de réduire les pics de puissance, l'application "Multipower" est disponible en option chez Rational Production.

Un modulateur intervient en réduisant la puissance utilisée par le chariot lors du cycle de régénération.

Nous remercions pour leur aide et leurs informations précieuses dans la rédaction de cet article, les sociétés Renkin, Rational Production, et Bourgeat/Vauconsant.

Nous remercions également le CHC MontLégia pour les photos du nouveau self-service Vauconsant.



VOUS AVEZ DIT TRAÇABILITÉ ? PEUT-ON LA MAÎTRISER ?

Il est triste que nos enfants, dès leur naissance, puissent recevoir, à cause des adultes que nous sommes, un produit falsifié, alors que nous devrions leur réserver un aliment d'une qualité irréprochable.

Au début de l'existence, les parents sont extrêmement inquiets de l'équilibre nutritionnel de leurs enfants. Ils vérifient la fraîcheur des produits, leur étiquetage et privilégient l'eau. Notre premier amour : le lait.

Ensuite, à l'école primaire, la surveillance diminue et permet à l'enfant de choisir selon ses goûts, ses préférences. Le sucre existe à tous les carrefours. L'eau et le lait se transforment en limonade.

À l'entrée du secondaire, notre deuxième amour : la liberté.

- Liberté de manger
- Liberté de boire
- Liberté de choisir
- Liberté des horaires
- Liberté de ne pas... manger

À la sortie du secondaire, notre troisième amour : la découverte de la mondialisation des produits. Tout est un choix de société, mais nos millénaires de civilisation doivent nous interdire de commettre l'irréparable.

Il faut que nous choisissons :

- La qualité avant la quantité
- Le naturel avant les ersatz, résultats de la chimie

La qualité se trouve dans une nourriture variée, dans la simplicité des produits naturels. La manière de choisir est importante. Ce ne sont pas seulement les yeux qui doivent juger une beauté parfois trompeuse.

Notre nez aussi a son rôle à jouer. C'est lui qui peut reconnaître les parfums de saveur dégagés par les produits de qualité.

Les produits manipulés ne peuvent pas être le futur de notre alimentation ! La table doit rester un lieu où sont savourés des produits variés.

La table doit inviter la Vie et y convier le sens de la Vie. Il faut toujours tenir le cuisinier en éveil par des produits de qualité. Dans nos établissements, il faut donner à notre personnel de cuisine des produits frais et l'obliger à être attentif. Grâce à cette attention perpétuelle, toute l'année, il restera un homme de métier disponible vis-à-vis de son métier et de son client. Par contre, si le cuisinier n'intervient plus dans la manipulation et la préparation des produits, ce sera la catastrophe. Y arrivera-t-on à cette catastrophe ? La réponse est : oui... malheureusement. Nous nous devons de réagir énergiquement contre ces cuisines collectives qui ne cuisinent plus l'ensemble de leurs préparations.

En ce qui concerne les produits, il faut expliquer leurs traçabilités, c'est-à-dire :

- Leurs provenances
- Leurs étiquetages
- Leurs composantes (fiche technique obligatoire)
- Leurs dates de fabrication
- Leurs dates limite d'utilisation

Ensuite, le goût des produits.

Les jeunes ont une mémoire phénoménale ! Ils doivent déguster ce que l'agro-alimentaire fait de mieux et de mauvais...

Les responsables des entreprises de demain seront les jeunes d'aujourd'hui... C'est donc aux pédagogues de les initier aux découvertes des saveurs et du... goût.

Enfin, que les stages scolaires soient organisés de manière à faire découvrir aux étudiants que la vie scolaire est courte et de leur dire que la vie professionnelle est longue. Dans cette vie professionnelle où ils doivent trouver la motivation, il faut que l'entreprise les aide à mesurer les risques pour que leurs initiatives soient porteuses. S'il n'y a pas d'initiatives de leur part, il n'y aura pas de motivation. Ensemble, école et entreprise, créons les stages des étudiants par des formations adaptées et agréées.

Cette jeunesse est aussi positive qu'en 1970, 1990, 2010, 2020... Ce qu'elle veut, c'est apprendre, continuellement apprendre, mais en lui expliquant le pourquoi !

L'entreprise doit encadrer cette jeunesse... poursuivre le travail difficile et éreintant de pédagogue.

En l'an 2030... que nous réserve le futur ? Le futur est d'être toujours aux côtés de nos agriculteurs !

Le futur est dans les écoles et la formation. Le futur est dans l'approche scolaire des métiers de Bouche tels que les pédagogues doivent le faire découvrir à tous nos enfants, qui je le rappelle à nouveau, seront les décideurs de demain.

L'alimentation a été tellement bouleversée par les industries alimentaires multinationales qu'il faut pédagogiquement se réactualiser pour être en parallèle avec les objectifs précis des cuisines d'entreprises !

Quels sont ces objectifs précis ? En termes concis, clairs, concrets, nous écrivons simplement : maîtriser les risques et les connaissances alimentaires en vue de permettre des mesures préventives qui assureront une garantie maximale, mais non totale, de la santé alimentaire de nos clients. En y réfléchissant, cuisiniers et cuisinières, retournez à la semence... c'est-à-dire l'enseignement qui restera quoique l'on fasse... la règle de base indélébile de la réussite ! L'important est de travailler avec son cœur, son âme, sa disponibilité, son savoir, et surtout, de garder dans toutes les circonstances, l'humilité face à notre merveilleux métier de « marchand de bonheur ».

Un exemple de traçabilité du travail est sans nul doute le projet de Philippe Dieudonné et toute son équipe (Grand Hôpital de Charleroi).

Nous leur souhaitons « Bon Travail », en n'oubliant jamais que : chaque jour est un nouveau jour car ce que nous mangeons... est mangé.

Un éternel recommencement...

Un mauvais repas est souvent un manque d'idées, un manque de saveurs, un manque d'hygiène, un manque d'amour du travail. N'oublions jamais que la cuisine est un savoir-faire initiatique à caractère... opératif. Tout est discipline. Tout est maîtrise à l'éveil de la connaissance.



Gérard Filot



PROCESSUS DE TRAÇABILITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES DU SERVICE RESTAURATION AUX VIVIERS

Philippe Dieudonné 0496/74.63.33 – Chef de Service Restauration du GHDC – Chef de Cuisine Reine Fabiola

Philippe Dieudonné a débuté sa carrière de cuisinier en 1982. Apprenti chez un traiteur de la région de Charleroi, puis apprenti /ouvrier dans un restaurant réputé de Montigny-le-tilleul chez Monsieur Ph Ghislain, il va ouvrir ses connaissances lors d'une saison en Provence, région qui lui est chère.

Après un court passage dans une chaîne hôtelière de Bruxelles, il fera son service militaire de douze mois en cuisine pour les troupes.

En 1987, il est devenu chef de cuisine à l'hôpital Reine Fabiola de Montigny-sur-Sambre qui deviendra un des sites du GHDC.

En 2010, Philippe a repris en parallèle la cuisine du site Notre-Dame de Charleroi. Et en 2014, la direction lui confie la responsabilité du Service Restauration du GHDC, comprenant 4 sites hospitaliers, 1 site administratif ainsi que crèches et centre de jour.

En plus de ses fonctions au sein du GHDC, il a développé une activité complémentaire de traiteur pour tous les événements pendant 20 ans avec rigueur et professionnalisme.

Projet du NH « Les Viviers » pour 2024 qui regroupera l'ensemble des sites actuels.

Voici la vision du GHDC de la traçabilité du service restauration dans ce nouveau concept.

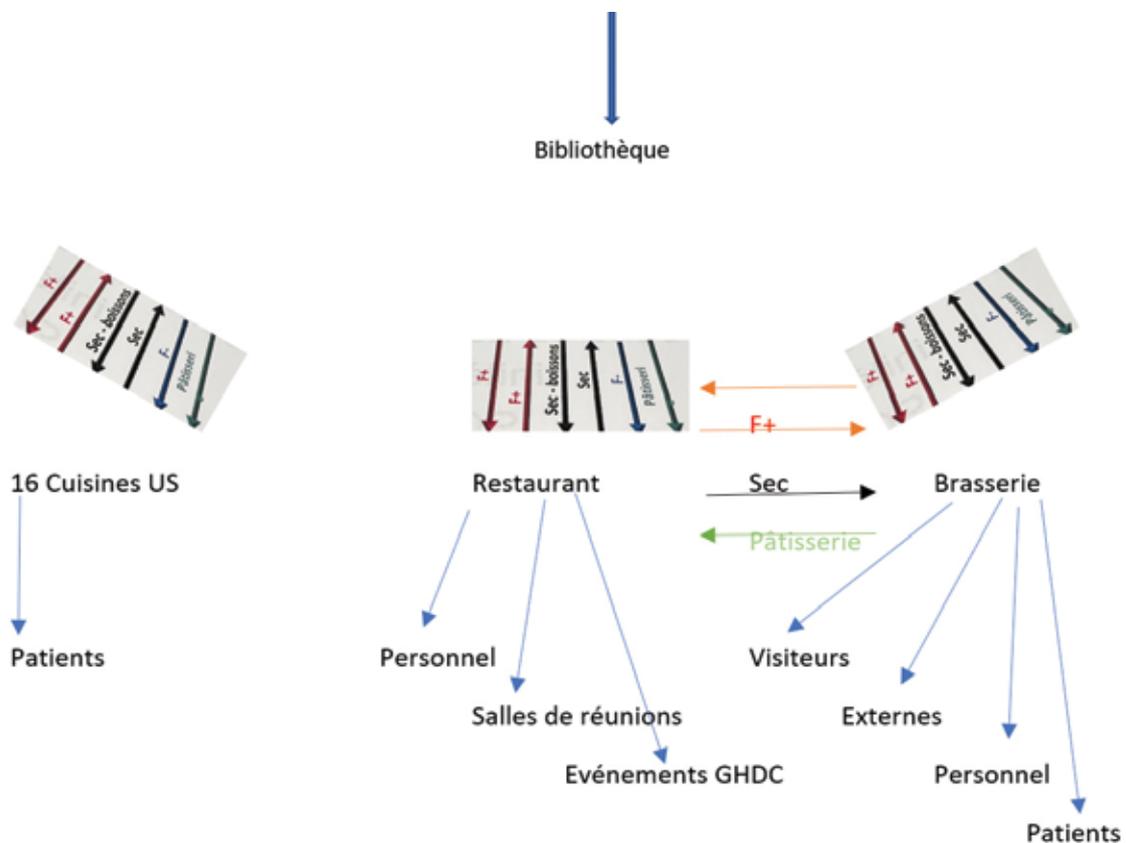
En effet, la restauration des patients va se baser sur 16 cuisines satellites, en produits 5ème gamme. Elles desserviront chacune 2 unités de soins, +/- 60 patients.

Pour le restaurant, la cuisine sera traditionnelle et une brasserie sera ouverte aux visiteurs. Une réserve centrale de toutes les denrées vient compléter ce concept, ce sera la « bibliothèque »

Livraison par les fournisseurs extérieurs

- Denrées sèches et boissons (T° ambiante)
- Denrées fraîches (T° 4°)
- Denrées surgelées (T° -20°)
- Livraisons 5 jours semaine
- > Exception boulangerie – pâtisserie 7j semaine





- Où ?
- Quand ? Estimation de 6h00 à 11h00

Heures restant à définir

- > Avec direction DOP
- > Chef service logistique
- > Fournisseurs (cahier des charges)

- Réception par qui ? Magasiniers du service logistique

Tâches lors de la réception

- Prise de température par sonde Identification
- Contrôle visuel Identification
- Ponctuellement, contrôle par sonde des camions réfrigérés Identification
- > Actions

- Si T° non conforme, prise de T° dans le camion Identification
- > Ne pas accepter la livraison et prévenir le responsable bibliothèque
- Matériel : thermomètre infrarouge

Transfert dans le délai le plus rapide des livraisons à la bibliothèque

Réception à la bibliothèque par les magasiniers du service restauration

- La bibliothèque, lieu de stockage de toutes les denrées : positives, négatives, boissons, sèches, compléments est le seul fournisseur de tous nos « clients »

- 16 cuisines US
- Restaurant personnel
- Brasserie

Lors de la réception de toutes les denrées commence « la traçabilité » c'est-à-dire identification :

- Date : 1 à 365/année ex : 150 identifi sur étiquette
- T° produit frais et surgelé identifi sur étiquette
- Fournisseur : 1 à identifi sur étiquette

- Lot code barre ou QR code
- DLC : date limite de conservation

- > Matériel : thermomètre infrarouge

Scanner : code barre, QR code -> fournisseur -> donne Code barre GHDC QR Code

Rangement à la bibliothèque

- Par zone
- Température
- FIFO (rotation suivant DLC)

Zones :

- Boissons
- Sèche (farine, sucre, conserve, pâtes) + compléments
- Fraîche T° 4°C froid +
- Surgelé T° -20°C froid –
- Pain local (T° ambiante)
- Dans la chambre froide, un espace de stockage est prévu pour les chariots de transport remplis en froid + et froid – avant expédition
- Gare AGV départ – retour

Préparation des chariots pour expédition vers nos clients

- Dans les chariots isothermes fermés compatibles AGV avec plaques eutectiques (conservant le froid et stocker en chambre froide froid)

Remarques :

- Le transport doit être le plus rapide possible pour éviter les remontées en température.
- Identification de chaque chariot.
- Scannage de toutes les denrées lors du chargement et scannage du chariot.
- Il faut qu'une prise de T° soit faite après chaque transport de chariot de denrées froid + ou – de notre bibliothèque et un client GHDC. La prise de température par infrarouge se fait au hasard et dans la masse.
- Il est indispensable d'une compatibilité entre le logiciel stock et la traçabilité car toutes les opérations de scannage à la bibliothèque doivent faire varier le stock en + ou en -. C'est notre programme « gestion des stocks GCLWIN/FIDELIO » qui doit venir se greffer et être compatible au nouveau logiciel de traçabilité.
- Toutes les livraisons des fournisseurs extérieurs doivent faire varier le stock aussi en positif.
- Pour les produits « phares », une quantité de stock permanent sera définie et une commande automatique + validation par le responsable de la bibliothèque.

Transfert des surgelés

- US : glaces portions, fines herbes -> cartons complets.
- Restaurant -> cartons complets.
- Brasserie -> cartons complets.

Remarque : Aucun carton de surgelés n'est déconditionné à la bibliothèque.

Matériel bibliothèque

- 3 imprimantes étiquettes type mobile -> opérateurs
- 3 scans
- 3 écrans (vérifier en direct)
- 1 grand écran au milieu de la bibliothèque
- 5 thermomètres infrarouges

Réserve : 1 imprimante mobile
1 scan

Réception chez les clients du GHDC

• Cuisines US :

----> Scan lors de la mise au comptoir frigorifique « gastro ».

----> Scan + étiquettes et modification DLC (plus courte) si emballage ouvert et pas tout consommé.

Identifier ce qui est consommé lors de chaque service (déjeuner-souper) suivant les récapitulatifs du programme repas.

- Restaurant
- Brasserie

Contrôle ponctuel lors des transports

Si un retour d'un client GHDC

----> Biblio, scan, étiquette, identité, maintien au froid.

Pas préconiser de transferts entre US ou entre US et Resto ou US et brasserie sans passage par la bibliothèque !!!

Cependant, il sera accepté des transferts de denrées sur un même plateau en bac frigo avec glace. C'est la cuisine qui réceptionne qui adaptera au niveau stock et traçabilité pour la marchandise reçue. Il faut malgré tout limiter au max ce genre de transfert. Un blocage informatique se fera si les transferts ne sont pas sur le même plateau.

Matériel :

- Cuisine US : 16 scans
- 16 imprimantes étiquette fixe
- 16 thermos infra + sondes
- Resto : 1 scan
- 1 imprimante fixe
- 4 thermos infra + sondes
- Brasserie : 1 scan
- 1 imprimante fixe
- 2 thermos infra + sondes

Réserve : 1 scan, 1 imprimante mobile, 2 ou 3 thermos infra + sondes



Identification en concordance avec le scan de tous les locaux :

- 16 cuisines US
- Resto
- Brasserie
- Bibliothèque

« Il faudra définir avec le logiciel ACHAT (commandes) et le logiciel REPAS ».

Les unités :

- Liquide : potage – sauce -> litre

1 portion = 200 ml de potage

= 40 ml de sauce

- Piècé ex : escalope de dinde -> unité -> 1 portion = 1

- Vrac légumes – féculents -> Kg

1 portion = 180 gr légumes, 150 gr féculents

En résumé : Variations de stocks

Chaque commande et/ou mouvement doit faire varier le stock en + ou en -.

Dans les US :

On dresse le flex cool, il faut scanner les denrées. Suivant les totaux des récapitulatifs des commandes des patients (logiciel repas), le décompte du stock doit se faire automatiquement.

Si un conditionnement est ouvert et non utilisé entièrement, il faut scanner et refaire une étiquette avec la nouvelle DLC (donc plus courte).

1x / jour un inventaire se fera manuellement sur une liste déterminée de denrées. Les entrées et les sorties font varier le stock et les automatismes de commandes récurrentes.

Dans le restaurant :

On scanne les produits utilisés-sortis :

----> Si reste Idem US

----> Si une production « mise en place »

Ex : sc bolognaise, crème dessert

----> Il faut une nouvelle étiquette DLC, code barre, QR code

Dans la brasserie :

Les différents conditionnements utilisés sont les sorties.

S'il reste : Idem US-resto

C'est donc avant tout un lien « logistique/traçabilité » entre ce qui est réceptionné – stocké – consommé.

Dans la situation actuelle des choses, la traçabilité par plateau-repas n'est pas une obligation mais nous devons prévoir l'évolution si elle le devenait.

ÉVÉNEMENTS FCCWB

UN SÉMINAIRE AU BARRAGE DE LA GILEPPE

Le beau temps était au rendez-vous pour le séminaire organisé le mardi 29 septembre entre membres et partenaires de la FCCWB dans la brasserie Au Lion, de notre partenaire Tommy Willot sur la route de la Gileppe.

Après le traditionnel accueil café et viennoiseries des participants, l'activité débuta par la présentation de l'entreprise La Caille des Fagnes de notre hôte Tommy Willot.

Deux autres partenaires étaient également présents pour présenter leur entreprise : Sylvain Detrembleur de la société Chick'n Cook et Dominique Leboutte pour la société le Mascaron, société de location de matériel qui avait apporté toute la déco de table nécessaire à l'événement. Notons également la présence aux différents débats du Docteur Anne Boucquiaux, Ambassadrice de la santé pour la FCCWB et de Madame Cathy Brison, Coordinateur vulgarisation et accompagnement des petits producteurs de la cellule de l'AFSCA.

La cellule de vulgarisation de l'AFSCA organise des formations gratuites pour des groupes d'opérateurs du secteur de la distribution. Ces opérateurs sont directement en contact avec les consommateurs. La cellule cible plus spécifiquement les petits établissements qui éprouvent des difficultés à comprendre la réglementation.

L'événement se prolongea dans la convivialité d'un apéritif débutant sous les auspices du champagne De Castellane de la maison Laurent Perrier. Il fut suivi d'un beau repas concocté par le chef étoilé de la Brasserie du Lion et Tommy Willot.



Assemblée



Dominique Mirguet, Dominique Leboutte



Adeline Constant, Léandre Berger



Quentin Busegnies, Luc Corijn, Patrick Paternotte, Philippe Caps, Jonathan Callebaut



Michel Jonet, Gérard Filot



Carine Knaepen



Anthony Piccinin, Thierry Schurgers, Jean-François Woolf, Sylvain Detrembleur



Riccardo Vacca, Christelle Pitseys, Justine Lange, Bart Vanaecken



Patrick Bonfond, Michel Jonet, Michel Gattin



Maïté Van Der Vaeren, Marc Piron, Anne Sohy



Tommy Willot



LA NUTRITION, AU COEUR DE LA SANTÉ CARDIOVASCULAIRE

Les maladies chroniques et non transmissibles représentent désormais la 1^{ère} cause de mortalité à l'échelle mondiale. Selon l'OMS, les maladies cardiovasculaires (MCV) et les cancers continueront à largement dominer le tableau pour les décennies à venir. En 2015, près de 18 millions de décès dans le monde étaient attribués aux MCV, comptabilisant un tiers des décès totaux. D'ici 2030, les experts prédisent que les MCV seront responsables de plus de décès dans les pays à faibles revenus que les maladies infectieuses, les complications maternelles/périnatales, et la malnutrition combinée. L'essor de ces maladies, également appelées « maladies de société » semble étroitement lié à la généralisation du mode de vie occidental: le manque d'activité physique (la sédentarité), le tabagisme, la consommation problématique d'alcool et l'alimentation de mauvaise qualité en sont les moteurs principaux.

Heureusement, il existe un rayon de soleil à l'horizon : de nombreuses données suggèrent que près de 80% des MCV pourraient être évitées via un mode de vie sain, maintenu tout au long de la vie.

Une alimentation de bonne qualité nutritionnelle est recommandée comme pierre angulaire dans la prévention et le traitement des MCV. Notre mode alimentaire influence notre profil de tension artérielle, l'apparition d'intolérance au sucre ou de diabète, l'élévation du bon et du mauvais cholestérol, mais aussi notre poids. Une alimentation saine doit être variée, équilibrée en macronutriments (nos sources énergétiques), riche en micronutriments (vitamines, minéraux), et doit permettre de maintenir (ou d'atteindre) un poids santé défini par l'indice de masse corporelle (IMC = poids/taille en m au carré), devant idéalement se situer entre 20 et 25kg/m².

Les **glucides** devraient représenter 50 à 55% de notre apport énergétique total. La consommation de fibres solubles (fruits, avoine, graines, légumes crus) devrait être encouragée, en raison de leur effet sur la réduction du risque cardiovasculaire global. Les fibres insolubles (peau des fruits, oléagineux) contribuent, elles, au sentiment de satiété, à la santé de l'intestin et luttent contre la constipation. Les glucides à indice glycémique bas devraient être privilégiés : il a été démontré que ceux-ci étaient associés à un meilleur contrôle du sucre sanguin, une diminution du mauvais cholestérol, des triglycérides, de l'inflammation, et une amélioration de la fonction protectrice des vaisseaux. Dans cette catégorie, on retrouve les céréales complètes, les légumineuses, les pommes de terre (agrémentées de vinaigre). Les céréales raffinées sont une source majeure de glucides à indice glycémique élevé, qui ont des effets métaboliques délétères et sont associés à l'obésité, au diabète de type 2 et à une augmentation du risque cardiovasculaire.

Les **graisses** devraient représenter 20 à 35% de la ration calorique totale. Les études ont cependant montré que ce n'est pas le pourcentage d'énergie totale issue des graisses qui importe pour le pronostic cardiovasculaire, mais bien leur qualité. Idéalement, notre apport en graisses trans saturées (que l'on retrouve dans

les préparations industrielles) devrait être proche de zéro, et celui en acides gras saturés athérogènes inférieurs à 10% des apports énergétiques totaux, au profit d'acides gras polyinsaturés, retrouvés principalement dans les noix, ainsi que les graines et les huiles qui leur sont dérivées (soja, noix, graines de lin, graines de chia, colza, chanvre). Les poissons gras sont une source majeure d'acides gras polyinsaturés n-3 à très longue chaîne, EPA et DHA. On recommande la consommation de poissons gras 1 à 2x/semaine (préférence pour les petits poissons tels que les sardines, les harengs, les maquereaux). Les gros poissons gras issus de la pêche, tels que le saumon ou le thon, ne devraient pas être consommés trop souvent en raison du risque d'intoxication par les métaux lourds (mercure, plomb).

L'apport adéquat en **protéines** pour un adulte moyen devrait être de 0,8g par kilogramme de poids corporel. Plusieurs constituants des protéines d'origine animale pourraient contribuer à majorer le risque cardiometabolique : leur contenu en acides gras saturés, en cholestérol, en fer hémique, et pour les viandes transformées leur contenu en sel, en nitrites et autres conservateurs. Des données de la littérature scientifique ont montré un effet dose-réponse de la consommation de viande rouge et de viande transformée, sans limite inférieure (suggérant que l'apport optimal serait bas) sur le risque de mortalité par MCV et par cancers. Au sein d'un régime sain, la consommation de faibles quantités de viande rouge n'a cependant pas été associée à une majoration du risque cardiovasculaire.

Plusieurs modèles alimentaires ont déjà démontré, avec un certain degré de certitude, des bénéfices en termes de développement de maladies chroniques non transmissibles, incluant les MCV. Les éléments communs de ces différents modèles sont :

1. une préférence pour les sources protéiques végétales (légumineuses, céréales, noix, soja, quinoa...), du poisson ou des alternatives végétales riches en omega 3 plusieurs fois par semaine, une consommation optionnelle de poulet et d'œufs, de faibles quantités de viande rouge (< 175g par semaine), et pas de viande transformée ;
2. des matières grasses principalement insaturées d'origine végétale, des apports faibles en acides gras saturés, pas d'acides gras trans saturés ;
3. des glucides issus principalement des céréales complètes, avec un apport faible en céréales raffinées, et moins de 5% de l'énergie issue de sucre simple ;
4. une abondance de fruits et de légumes ;
5. une consommation modérée de produits laitiers (optionnelle pour des raisons de durabilité).

Article du Dr Risos Lamprini (Hôpital Erasme), issu du magazine « Cœur et Artères » de la Ligue Cardiologique Belge





meeting your demands

Spécialiste de la production de viande en circuit court

En tant que fournisseur durable d'aliments complets, la société côtière belge approvisionne des restaurants, des hôtels, des bouchers et des traiteurs, ainsi que des collectivités telles que des hôpitaux, des prisons, des écoles et d'autres organismes publics dans toute la Belgique. Le groupe Meco, dont le siège social est situé à Ostende et la division à Charleroi, est convaincu que le processus de "chaîne courte" durable appliqué devrait le caractériser au sein de l'industrie.

La chaîne courte est l'atout. La durabilité, la fraîcheur et la qualité sont les conséquences positives.

"Afin de maintenir ces liens logistiques courts, nous travaillons exclusivement avec un réseau d'éleveurs locaux pour pratiquement tous nos produits carnés. L'essentiel ici est que nous achetions directement à l'agriculteur et que les liens entre l'agriculteur et le consommateur soient aussi courts que possible." Ces liens courts entre l'agriculteur, l'abattoir et Meco comme producteur, sont cruciaux pour pouvoir garantir la fraîcheur, la durabilité et la qualité.

Après l'abattage des animaux par un abattoir externe, les carcasses abattues sont livrées directement à Meco. Là, Meco commence à travailler avec des produits extrêmement frais. Meco découpe la viande en portions, cuit les produits, les transforme en charcuterie ou prépare des éléments de repas précuits.

Leur réseau d'éleveurs s'étend à toute la Belgique, ce qui présente des avantages : *"En cas de pénurie dans une ferme, l'offre est suffisante et nous pouvons encore réagir rapidement"*. Tous les porcs, bovins et volailles sont exclusivement achetés directement auprès d'éleveurs reconnus, qui sont également contrôlés avant de conclure un partenariat. L'objectif principal est de savoir comment ils travaillent avec l'abattoir et s'ils adhèrent à certains principes de durabilité.

Par exemple, les conditions générales d'élevage (meilleure alimentation, produits naturels, environnement respectueux des animaux, ...) et l'état des étables sont des points d'attention.



Une visite chez un éleveur de porcs à chaîne courte à Wingene, en Flandre occidentale

Lors d'une visite dans l'une de leurs fermes partenaires à Wingene, nous avons trouvé des écuries avec beaucoup d'espace pour se déplacer, équipées de jouets et une température très agréable. Pendant les périodes moins froides, les animaux peuvent se promener dehors dans les enclos prévus à cet effet et prendre des bains de soleil.

Des jouets et un espace suffisant doivent satisfaire le comportement de foussement des porcs, avec l'avantage que les animaux sont plus calmes et ne se mordent pas (dans la queue). Il s'agit d'anneaux, de chaînes, de boules ou de cônes qu'ils peuvent ronger et mordre. Ces pratiques sont de plus en plus courantes et le choix de Meco pour ce type de pratique a été bien réfléchi. Comme les animaux ont beaucoup d'espace pour se déplacer et peuvent rester actifs, les éleveurs de porcs peuvent repérer les blessures visibles chez les porcelets et les porcs, surveiller et promouvoir leur bien-être plus efficacement.



- Les porcs proviennent de la Flandre et de la Wallonie.
- Production à Ostende
- Livraison à partir d'Ostende et de Charleroi



Le composant essentiel de l'ADN de Meco

Par ailleurs, le principe de la chaîne courte est l'un des composants les plus importants de l'ADN de Meco. Au fil des ans, ils ont beaucoup investi dans leur politique de durabilité, par exemple en créant leur propre entrepôt de cross-docking à Charleroi, tout cela afin de raccourcir les liens entre l'agriculteur et le consommateur.

Non seulement les liens logistiques sont la preuve vivante de leur politique de chaîne courte, mais celle-ci s'exprime également dans l'évolution continue de leurs produits. Par exemple, elle a réussi à faire en sorte que l'ensemble du processus de production du porc Meco soit à chaîne courte d'ici 2021.

Le Green Deal Cantines Durables réouvert pour soutenir et généraliser les pratiques durables en restauration collective

Lancé pour la première fois le 9 janvier 2019 dans la lignée des travaux du Référentiel wallon de l'Alimentation Durable et de la Stratégie Manger Demain, le Green Deal Cantines Durables est une convention de transition écologique permettant aux acteurs de la restauration collective de se mobiliser en faveur d'une alimentation plus durable. Initialement prévu pour une durée de 3 ans, il se poursuivra jusqu'en 2024 grâce au soutien apporté par le Gouvernement de Wallonie ! Une décision qui souligne à nouveau le potentiel d'accélération de la transition du système alimentaire via la restauration collective mais aussi l'importance d'identifier et de généraliser l'accompagnement des acteurs sur le terrain.

Un processus et des accompagnements adaptés pour une version 2.0. du Green Deal !

Lors de sa séance du 14 juillet 2021, le Gouvernement de Wallonie, dans le cadre du Plan de relance, et sur proposition de la Ministre en charge du développement durable, Céline Tellier, s'est engagée à prolonger l'accompagnement des cantines dans leur transition vers une alimentation plus durable jusque fin 2024. Par le biais de cette prolongation, le Gouvernement souhaite :

Soutenir la demande de repas durables dans les cantines : cette décision annonce par conséquent une réouverture de l'accès au Green Deal Cantines Durables, avec un dispositif d'accompagnement et d'engagement nouveau. En effet, les nouveaux signataires seront encouragés à concrétiser leurs engagements en se faisant labelliser « Cantines Durables ». Une attention particulière sera portée aux cantines d'organisations publiques afin de mettre en avant leur rôle d'exemplarité.

Soutenir l'offre de produits locaux dans les cantines : l'approvisionnement local, pierre angulaire de la transition des cantines vers une alimentation durable, sera au centre du projet. Les cantines de même que les producteurs seront accompagnés pour lever les freins et parvenir à faire se rencontrer l'offre et la demande (diagnostics, marchés publics, mise en réseau, etc.). La demande des cantines en produits locaux constitue une opportunité de débouchés sûrs et pérennes pour nos producteurs locaux et leur développement.

Un accompagnement sur le long terme dont la coordination est confiée à la Direction du Développement Durable du SPW et son opérationnalisation à la Cellule Manger Demain.

Pour atteindre ses objectifs, le Green Deal 2.0. sera ouvert en continu pour permettre aux signataires d'entrer dans le processus quand ils le souhaitent. L'accompagnement proposé aux signataires se déroulera sur une période de 18 mois à partir de la signature de la convention.

Par sa décision de prolongation de l'accompagnement, la Wallonie marque sa volonté d'aller plus loin. L'objectif est d'atteindre d'ici décembre 2024 des résultats concrets et ambitieux en matière de généralisation des pratiques durables dans les cantines.

Vous êtes intéressé.e par ce nouveau Green Deal Cantines Durables ?

Contactez le/la chargé/e de mission territoriale actif/ve sur votre territoire pour manifester votre intérêt et en savoir plus !

luxembourg@mangerdemain.be
hainaut@mangerdemain.be
namur@mangerdemain.be
liege@mangerdemain.be
brabantwallon@mangerdemain.be





UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE EN MILIEU SCOLAIRE

Jean-Luc Palermo est un membre très actif de la FCCWB. Il se rend volontiers sur le terrain pour visiter les membres et leur faire part de son expérience culinaire dans le cadre d'une écoute et d'un coaching basé sur un dialogue constructif. C'est dans cette optique qu'il a visité l'EPASC à Ciney.

L'École d'Agronomie et des Sciences de Ciney (**EPASC**) propose des formations variées en agriculture, agronomie-sciences naturelles, horticulture, environnement, agroéquipement et en industries agroalimentaires.

Cette vénérable institution dépendante de la Province de Namur a fêté le 12 novembre de cette année son centenaire.

Anne Baugnet gère, avec son équipe dynamique, la cuisine de cet établissement scolaire avec une moyenne de 210 repas (déjeuner, goûter et souper) et plus ou moins 300 repas au restaurant pour le service de midi.

La Province de Namur y encourage le projet d'une alimentation saine et durable (ASD).

Ce projet concerne les élèves, les enseignants, les éducateurs, le personnel administratif, d'entretien, de la ferme et de la fromagerie.

Au niveau provincial, plusieurs services sont impliqués à savoir : l'APEF (Administration Provinciale de l'Enseignement et de la Formation), l'ASPAC (Administration de la Santé Publique, de l'Action sociale et culturelle), le service du budget, la cellule environnement à la base du projet et la Cellule des Marchés publics.

Ce projet général d'accompagnement des cuisiniers et également des usagers est intégré dans le groupe de travail « Green Deal Cantines Durables » depuis 2012 en compagnie de la Cellule Environnement dans le but de mobiliser les cantines et cuisines de collectivité de tous milieux de vie, ainsi que les acteurs en lien avec ces cantines, afin d'augmenter l'aspect durable des repas qui y sont proposés.

Pour Madame Baugnet, il y a du pain sur la planche !

« On assiste de plus en plus à des problèmes de santé liés à l'alimentation et aussi à des impacts sur l'environnement. Notre population d'élèves est évidemment très concernée par le sujet vu leurs futures formations. »

Les repas à l'école sont des éléments importants de la vie scolaire, surtout pour les internes.

Les challenges sont importants en commençant principalement par s'approvisionner en produits les plus locaux possibles, privilégier également les produits issus de l'agriculture biologique et de la pêche durable. Il faut préférer les produits exotiques s'ils sont issus du commerce équitable et aussi lutter au quotidien contre le gaspillage alimentaire. »

École d'Agronomie et des Sciences de
Ciney (EPASC)
Rue de Saint-Quentin 14
B-5590 Ciney
Téléphone: +32 (0)81 77 67 90

M. J.



FRUITS LOCAUX ET DE SAISON : QUEL LIEN AVEC NOTRE SANTÉ ?

L'alimentation durable est un thème très important pour l'environnement et dont s'emparent de nombreux journalistes. En tant qu'acheteur, consommateur, responsable d'une cuisine de collectivité, nous avons un impact sur ce défi planétaire. Et s'il est démontré qu'il existe un bénéfice non discutable pour la planète, qu'en est-il de notre santé ?

Le 16 octobre dernier avait lieu la Journée Mondiale de l'Alimentation 2021 organisée par les Nations Unies.

« Vos choix et vos habitudes alimentaires déterminent notre santé et celle de notre planète.

Ils influencent le fonctionnement des systèmes agroalimentaires. Nous devons construire un avenir où l'on dispose d'une alimentation nutritive, saine et abordable en quantité suffisante pour tous.

Et vous devez prendre une part active au changement ».

C'est donc une invitation à passer l'action que lancent les Nations Unies pour évoluer vers des systèmes agroalimentaires durables.

Qu'entend-on par système agroalimentaire durable ?

Les systèmes agroalimentaires durables sont sources de sécurité alimentaire et de nutrition pour tous, sans compromettre les bases économiques, sociales et environnementales, pour les générations futures.

Ainsi donc, les aliments que nous choisissons, la manière dont nous

les conservons, les excédents éventuels que nous jetons, tout cela exerce une influence majeure sur le système agroalimentaire. Nous avons donc tous un pouvoir d'influence, un pouvoir de changement vers une alimentation plus durable.

Et l'on retrouve clairement ces objectifs dans les exposés présentés lors du dernier séminaire de la FCCWB, le 9 novembre dernier à Liège.

M. Hick, représentant de la coopérative Fairbel, expliquait très clairement l'importance d'un modèle économique « fair », respectueux du travail des agriculteurs afin d'assurer la viabilité de nos fermes. Que voulons-nous pour le futur ? Ce sont des choix de société à opérer. En tant qu'ambassadrice santé, j'ai développé l'impact potentiel sur notre santé tant des végétaux que du lait. Dans ce premier volet, penchons-nous sur les végétaux. Le deuxième volet développera la place du lait.

Fruits locaux et de saison, et notre santé ?

Les recommandations nutritionnelles encouragent largement à évoluer vers une alimentation plus riche en végétaux. En effet, depuis la fin de la seconde guerre mondiale, ce sont les produits à base de viande qui ont pris une place prépondérante, avec des grammages largement supérieurs aux besoins physiologiques humains.

Quelle est la composition nutritionnelle des fruits? Pourquoi les recommander ?

Prenons l'exemple de la pomme :

Valeurs nutritionnelles pour 100 g	
Énergie (kCal)	52 kCal
Protéines	0,26 g
Lipides	0,17 g
Glucides	13,81 g
Fibres	1,9 g
Eau	85,56 g

Vitamines et assimilés	
Vitamine A et provitamine A	3 µg
Caroténoïdes provitaminiques A	
Bêta-carotène	27µg
Bêta-cryptoxanthine	11µg
Thiamine (Vitamine B1)	0,017 mg
Riboflavine (Vitamine B2)	0,026 mg
Niacine (Vitamine B3 ou PP) en équivalent en niacine totale	0,10767NE
Niacine (acide nicotinique)	0,091mg
Acide panthothénique (Vitamine B5)	0,61 mg
Vitamine B6	0,041 mg
Folates totaux	3 µg
Vitamine C	4,6 mg
Vitamine E (tocophérols)	0,18 mg
Vitamine K	2,2 µg
Lutéine et zéaxanthine	19µg

Minéraux et oligo-éléments	
Potassium	107 mg
Phosphore	11 mg
Calcium	6 mg
Sodium	1 mg
Magnésium	5 mg
Fer	0,12 mg
Zinc	0,04 mg
Cuivre	0,027 mg
Manganèse	0,035 mg

On remarque d'emblée sa faible valeur énergétique par 100g d'aliment. Par comparaison, une gaufre en comportera 450 à 500 kcal...soit presque 10 fois plus à poids égal.

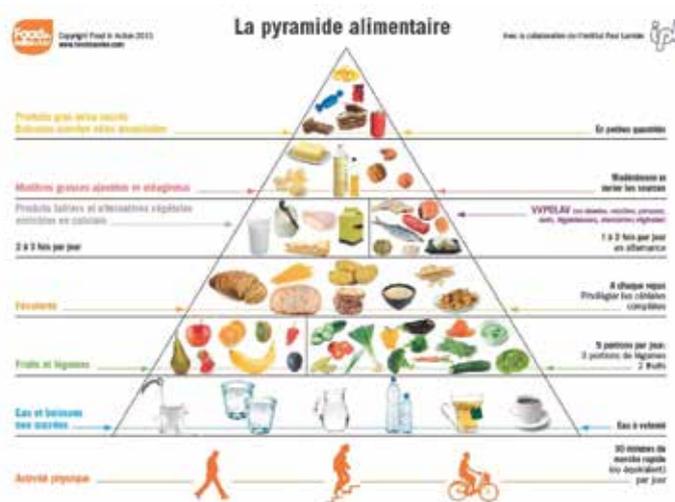
Par contre, sa valeur nutritionnelle est élevée, avec une grande richesse en micronutriments divers, tant au niveau des vitamines que des sels minéraux ou antioxydants.

C'est donc le type d'aliments parfaits pour les sédentaires que nous sommes devenus, peu d'énergie et belle richesse nutritionnelle

Pour faire simple, un trésor pour notre santé...

Mais qui, comme tous les aliments, ne se suffit pas à lui-même, ne fut-ce que par son taux de protéines très faible. C'est pourquoi on parle toujours d'équilibre alimentaire.

La pyramide alimentaire la plus récente positionne les végétaux en deuxième position, reflet de la proportion à leur accorder dans les menus.



Un point important à se rappeler, c'est que la valeur nutritionnelle d'un aliment peut varier. Dans l'exemple de la pomme, la teneur en éléments nutritifs peut évoluer considérablement au sein d'un même fruit ou d'un même légume, en fonction de divers facteurs :

- la variabilité intra-et inter-espèce des fruits et légumes,
- l'influence des sols de culture,
- des conditions climatiques
- des variations dans l'état de maturité
- la date de la récolte
- la durée de la conservation
- l'emballage de protection...

Ainsi donc, le modèle de culture, la nature des sols, le moment de la cueillette, le transport, le temps et les conditions de conservation... autant de facteurs qui vont impacter la qualité nutritionnelle des végétaux.

Opter pour des végétaux de saison et locaux sont donc des conseils non seulement bons pour la planète, mais également pour notre santé.

Le conseil supérieur de la santé a d'ailleurs intégré ces notions de saisonnalité dans ses dernières recommandations.

En conclusion, privilégier les fruits et légumes de saison, c'est prendre soin de son capital santé et de celui de ses clients. De surcroît, c'est aussi le plus souvent un gage de plus de saveur, c'est un respect de nos producteurs locaux, et un bénéfice conséquent pour la planète.

2

FRUITS & LÉGUMES

Fruits : 250 g par jour - Légumes : au moins 300 g par jour

PRIVILÉGIEZ L'OFFRE SAISONNIÈRE

Fruits : 2x par jour
Préférez les fruits frais, surgelés, en compote non sucrée, en conserve au naturel ou lyophilisés

Légumes : répartissez votre consommation lors de plusieurs repas
Préférez les légumes frais, surgelés non préparés ou lyophilisés/déshydratés



Dr. Anne Boucquiau

Ambassadrice de la santé FCCWB

AUGMENTEZ VOS CONNAISSANCES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, À VOTRE RYTHME, ET OBTENEZ UN CERTIFICAT AFSCA !

Vous travaillez dans le secteur de l'horeca ou dans une cuisine de collectivité (maisons de repos, hôpitaux, écoles, crèches, prisons, etc.) ?

Alors nous avons une excellente nouvelle pour vous !

Depuis le 4 octobre, l'AFSCA (Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire) propose une formation gratuite en ligne vous permettant de rafraîchir, à votre rythme, vos connaissances sur différents aspects de la sécurité alimentaire.

Plus de 400 employés de l'horeca et des cuisines de collectivité y ont déjà participé !

La formation se compose de 5 « escape rooms », chacune traitant d'un thème spécifique :

- Gestion et communication sur les allergènes
- Infrastructure et équipements
- Hygiène personnelle
- Achat, réception et entreposage des marchandises
- Préparation de denrées alimentaires et gestion des déchets

E-learning dans la pratique

L'avantage de cette formation est que vous pouvez la suivre sur un ordinateur, une tablette ou même un smartphone. Et ce, où et quand cela vous convient ! La plateforme est accessible vingt-quatre heures sur vingt-quatre et sept jours sur sept. Vous pouvez donc répartir la formation sur plusieurs jours. Parcourir l'ensemble du trajet vous prendra en tout 3 à 4 heures. De plus, il est possible de revenir sur les thèmes aussi souvent que nécessaire pour maîtriser les connaissances à 100%.

À l'issue de la formation, vous pourrez tester vos connaissances. Si vous réussissez ce test, vous recevrez un certificat officiel de l'AFSCA !

Vous n'êtes toujours pas convaincu que cette formation est faite pour vous ? Testez ici, dès à présent, vos connaissances en matière de sécurité alimentaire.

L'e-learning comme alternative à l'amende administrative.

Les entreprises peuvent également suivre la formation en ligne comme alternative à la première amende administrative. Vous parcourez l'ensemble de la formation et êtes soumis à un test détaillé. Si vous réussissez avec 80% ou plus, vous recevrez un certificat officiel de l'AFSCA et votre amende administrative sera retirée !

Venez nous rendre visite au salon de l'horeca au Wex de Marche-en-Famenne !

Pour accompagner au mieux les entreprises de ces secteurs et répondre à leurs questions, l'AFSCA sera présente du dimanche 13 au mercredi 16 mars 2022 à Horecatel. Vous avez des questions sur la sécurité alimentaire au sein de votre organisation, vous désirez davantage d'informations sur nos formations (en ligne), vous souhaitez tester vos connaissances de manière amusante, ou vous souhaitez simplement discuter avec nos collaborateurs ? Venez nous y retrouver (sauf éventuelles restrictions covid) !

A propos de la cellule de formation de l'AFSCA

Depuis plus de dix ans déjà, une équipe de formateurs de l'AFSCA aide les entreprises du secteur alimentaire à mieux comprendre la réglementation complexe et à l'appliquer correctement dans leur affaire. Cette équipe est connue sous le nom de « Cellule de vulgarisation et d'accompagnement ». L'AFSCA soutient principalement les entreprises et bénévoles par le biais de formations gratuites et accessibles à tous.

Chaque année, entre 8 000 et 10 000 personnes sont ainsi formées !

Davantage d'informations et formations futures : <https://www.favv-afscab.be/vcb/>



En hiver, la Fondation contre le Cancer vous encourage à bouger, et vous propose des recettes-santé réconfortantes !

Ce n'est pas parce que le froid s'installe en ce début d'hiver qu'il faut s'enfermer chez soi jusqu'au retour des beaux jours... Au contraire, il faut surtout continuer à bouger, et à sortir s'aérer. Et quel plaisir en rentrant, de pouvoir se réchauffer avec une soupe réconfortante ! Une combinaison gagnante pour mettre toutes les chances-santé de son côté pendant l'hiver !

Bougez, et boostez votre immunité.

L'activité physique n'est pas une affaire de saison, elle doit être pratiquée toute l'année. On sait depuis longtemps qu'une activité physique régulière contribue à la prévention des maladies cardiovasculaires. Il est bien prouvé également que le mouvement permet d'éviter diverses affections comme les douleurs articulaires ou dorsales, le surpoids, le diabète, l'ostéoporose. Ce qui est souvent encore méconnu, c'est que l'activité physique est aussi un des facteurs protecteurs de nombreux cancers.

Il ne faut pas confondre activité physique avec sport, et encore moins sport de haut niveau. Il s'agit d'adopter un mode de vie actif : dans ses déplacements, dans ses loisirs, aller danser, promener son chien, et bien sûr on peut y ajouter la pratique d'un sport. Quand et combien ? Chaque jour, ou au minimum cinq fois par semaine, une demi-heure d'activité physique de moyenne intensité. Cela fait partie d'un mode de vie sain qui vous aidera à stabiliser votre poids. Et pourquoi pas de belles marches en forêt, belles en toutes saisons, et magnifiques en automne ?

Les légumes de saison, un atout santé
Faites en sorte que les fruits et les légumes (au moins 5 portions, soit 600 g, par jour), constituent une part importante de votre alimentation quotidienne. Une alimentation équilibrée et saine vous aidera à garder un poids de santé. C'est l'une des recommandations-prévention, de la Fondation contre le Cancer, tant il est établi que le surpoids est un facteur de risque pour de très nombreux cancers. Par ailleurs, les fruits et les légumes sont une excellente source de fibres et de micronutriments, protecteurs également.

Les légumes sont à privilégier toute l'année... Préférez ceux de saison et dès l'automne, c'est aussi sous forme de soupes réconfortantes que nous aimons les manger...

La recette : Soupe de potiron aux scampis et salsa sésame et coriandre

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 càs d'huile d'olive
- 1 courge butternut
- 4 grosses carottes
- 2 oignons doux (à la peau blanche et un peu plus gros qu'un oi-

gnon jaune)

- 2 gousses d'ail
- 1,5 l de bouillon de volaille ou de légumes
- 1 pincée de sel
- 3 cm de gingembre frais épluché coupé en fines tranches
- 24 scampis black tiger
- 2 càs d'huile de maïs
- 1 càc de curry en poudre
- 1 grosse botte de coriandre
- 4 oignons de printemps
- 2 càs de graines de sésame noir
- 4 branches de menthe
- 4 càs d'huile de noisette
- poivre
- jus d'½ citron vert
- 1 oignon jaune
- 1 càs de flocons de noix de coco
- quelques branches de coriandre et de menthe

Soupe :

Ciselez finement l'ail et l'oignon.

Faites-les revenir à feu doux dans une grande casserole avec de l'huile de maïs.

Épluchez les carottes et la courge, coupez-les en dés, ajoutez le gingembre et mélangez.

Humidifiez avec le bouillon et laissez suer pendant 20 minutes.

Mixez finement.

Salez et poivrez.

Scampis :

Épluchez les scampis, en laissant la queue, et retirez l'intestin.

Parsemez-les de curry en poudre.

Faites chauffer une grande poêle avec de l'huile de maïs.

Faites-les dorer des deux côtés et réservez-les sur une assiette.

Salsa :

Ciselez les oignons de printemps, les feuilles de menthe et la coriandre lavées et mélangez aux graines de sésame.

Épluchez et ciselez l'oignon et ajoutez-le.

Incorporez l'huile de noisette et le jus de citron vert.

FINITION

Versez une louche de soupe dans une assiette profonde.

Garnissez de scampis.

Terminez avec la salsa, les feuilles de coriandre et les flocons de coco.

Bon Appétit !

Plus de recettes sur www.cancer.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



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

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

ÉVÉNEMENTS FCCWB

SÉMINAIRE AU VAN DER VALK HÔTEL SÉLYS

Le mardi 09/11/2021 a eu lieu un séminaire dans la prestigieuse salle des mariages au Van der Valk Hôtel Sélys sur les hauteurs de Liège. Les thèmes développés portaient sur l'importance du lait et des fruits de saison belges.

Après le traditionnel accueil café et viennoiseries des participants, le Docteur Anne Boucquiau, Ambassadrice Santé FCCWB nous parla de l'importance en alimentation, du lait et des fruits de saison produits en Belgique.

Daniel Hick, éleveur et Vice-Président de l'association la coopérative Faircop, a introduit le débat questions-réponses sur le concept développé par Fairebel : « A la base de toute démarche durable-un prix rémunérateur ».

Rappelons que Fairebel est la marque de la Faircoop dont le but initial est de valoriser l'ensemble du lait de ses coopérateurs dans une structure de prix équitable. On peut ainsi vendre les produits laitiers issus de l'agriculture locale sous une marque propre appartenant au monde agricole qui garantit une rémunération correcte de tous les acteurs de la chaîne.

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

Pour Daniel Hick, travailler avec une coopérative regroupant 500 agriculteurs locaux dont les bénéfices sont entièrement reversés aux différents coopérateurs, c'est simplement « une question de volonté ! »

D'où l'idée toute simple de mentionner que le produit, ici le lait, doit provenir d'une « filière équitable et solidaire ». Cette démarche apparaît de plus en plus dans les demandes et appels d'offre des collectivités privées ou publiques.

L'événement se prolongea dans la convivialité d'un apéritif suivi d'un lunch. Après le traditionnel échange de cartes de visite, les participants se séparèrent très amicalement.



Assemblée



Pierre Bouffieux, Thierry Schurgers, Samantha Puspok



Anne Boucquiau



Anne-Françoise Théate, Nathalie Thirion, Daniel Hick



Thierry Laloux



Nathalie Thirion, Jean-Luc Palermo, Anne-Françoise Théate, Fanny Vaessen



Carine Knapen, Serge Bortels



Josiane Lantin, Steve Dhoore



Marcel Renotte, Stéphane Schulz



Mathieu Decabooter, Marc Bonaventure, Daniel Hick



Patrick Bonfond, Amaury Ruffato, Justine Lange, Philippe Desplanque



Anne Boucquïau, Michel Jonet, Justine Lange, Philippe Desplanque, Patrick Bonfond, Amaury Ruffato



Pierre Bouffloux, Frédéric Latteux



Gérard Georges, Pascal Leroy, Pascal Goosse

PRODUITS CUITS À CŒUR

La solution idéale pour la liaison froide

- ↳ perte de poids minimale
- ↳ excellente qualité gustative
- ↳ parfaite maîtrise budgétaire



La maîtrise de notre processus vous garantit des poissons surgelés moelleux et savoureux. Les poids de nos portions sont adaptés à vos besoins avec un excellent rapport qualité/prix. Nous disposons d'une large gamme de produits de haute qualité issue d'un approvisionnement durable. L'engagement constant de Pieters dans les démarches de qualité vous garantit une sécurité alimentaire optimale.



L'ACCORD-CADRE ET LES QUANTITÉS

État de la situation

Ni la réglementation belge, ni d'ailleurs la réglementation européenne dont elle est dérivée, ne font obligation aux pouvoirs adjudicateurs de mentionner des quantités maximales à exécuter pour un marché donné ou pour un accord-cadre déterminé.

En ce qui concerne les quantités présumées, les obligations reposant sur les pouvoirs adjudicateurs sont relativement souples puisque, par exemple, l'article 81 de l'arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution permet, pour les marchés de travaux, un dépassement du triple des quantités présumées avant d'autoriser une révision des prix (hors modifications apportées au marché).

Des dépassements très larges sont donc admis en Belgique sans que rien n'encadre de manière plus précise cette pratique des quantités présumées.

Tout au plus, alors que la réglementation ne l'exige même pas expressément, le Conseil d'Etat a-t-il condamné la pratique de n'indiquer aucune quantité présumée dans l'inventaire ou dans le métré d'un marché à bordereau de prix. Ainsi, le Conseil d'Etat a estimé que la comparaison des offres au regard d'un prix total, qui n'était constitué que de l'addition de prix unitaires de 69 prestations différentes et qui, de facto, ne tenait pas compte de quantités présumées, ne permettait pas d'identifier à l'évidence l'offre faite au prix régulier le prix bas.

Cette jurisprudence condamne donc de manière certaine l'absence de mentions de quantités présumées.

Tel est donc résumé, au niveau belge, les obligations imposées à un pouvoir adjudicateur en matière de mention de quantités à exécuter pour un marché.

La nouvelle jurisprudence de la C.J.U.E.

Un arrêt rendu le 17 juin 2021 par la Cour de Justice de l'Union européenne vient modifier les règles du jeu.

Suite à une question préjudicielle posée par la commission de recours en matière de marchés publics du Danemark, question qui interrogeait la conformité à la directive 2014/24 (dont sont issues toutes les législations nationales et notamment, en Belgique, la loi du 17 juin 2016 relative aux marchés publics) d'un avis de marché relatif à un procédure ouverte de marché public en vue de la conclusion

d'un accord-cadre d'une durée de quatre ans qui ne contenait aucune information sur la valeur estimée du marché ou sur la quantité estimée ou maximale des produits dont l'achat était prévu dans les accords-cadres.

Au terme d'un raisonnement dont l'analyse dépasse le cadre de cette chronique, mais que les intéressés pourront retrouver via ce lien, la Cour conclut que les principes de transparence et d'égalité de traitement seraient affectés sans cette indication de quantité maximale, indication qui, selon ses termes, « revêt une importance considérable pour un soumissionnaire ».

En outre, le principe de transparence pourrait être méconnu si l'indication de la valeur maximale ne présentait pas un caractère juridiquement contraignant pour le pouvoir adjudicateur.

L'arrêt se termine par deux précisions. La première est que les modifications qui ne sont pas substantielles restent admises, et la seconde que l'indication des quantités maximales peut figurer indifféremment dans l'avis de marché ou dans le cahier des charges, à la condition que ce dernier soit librement accessible à tout opérateur économique.

Conclusion

En conclusion, les pouvoirs adjudicateurs voulant faire usage d'un accord-cadre seront particulièrement inspirés de veiller à indiquer, de préférence dès l'avis de marché, les quantités maximales du marché, estimées de manière la plus juste possible, sous peine de prendre le risque de voir leur procédure d'attribution annulée à défaut de pareille mention.

La France a déjà transposé cette jurisprudence dans un décret du 23 août 2021 modifiant le Code de la commande publique.

En Belgique, aucune modification du prescrit légal n'est annoncée mais il ne fait cependant aucun doute qu'en cas de recours, la jurisprudence du Conseil d'Etat s'alignerait sur celle de la C.J.U.E.

Gaël Tilman

Tél. 0478/63.65.52 - <https://mpm.legal>



¹C.E., arrêt n°240653 du 2 février 2018

²<https://curia.europa.eu/juris/document/document.jsf?text=&docid=243105&pageIndex=0&doclang=fr&mode=lst&dir=&occ=first&part=1&cid=4327451>

³<https://mpm.legal/2021/12/02/laccord-cadre-et-les-quantites/>

Fairebel
a choisi
d'embrasser
le monde
autrement.

BIENVENUE DANS UN MONDE PLUS ÉQUITABLE.

**-36%
CO2**

**NEW
PACK**





Frédéric Catoul

L'abeille noire

L'abeille mellifère est donc une abeille qui produit du miel. Cette espèce est présente sur toute la terre. L'abeille noire (*Apis mellifera mellifera*) est la sous-espèce ouest-européenne de l'abeille mellifère, indigène en Belgique.

Sa dénomination de « noire » provient simplement de sa teinte plus foncée. Elle est une abeille très rustique convenant bien au type d'apiculture pratiquée par la majorité des apiculteurs wallons. Elle sait faire face à des situations de choc, de stress. Elle passe sans encombre les périodes trop pluvieuses, trop sèches, les hivers trop doux ou au contraire trop froids ou trop longs. Elle est particulièrement vaillante grâce à son côté prudent et économe. Sa réputation d'agressivité est fautive, comme nous le confirment les apiculteurs Frédéric Catoul et Éric Vanhacht.

Ils affirment que « l'abeille noire est douce pour peu que l'on sache bien s'y prendre avec elle en respectant correctement sa nature et ses habitudes ; animal de qualité, elle dispose d'une force de vol peu commune et se met à l'ouvrage fort tôt dans la saison. »



Par fécondation naturelle, on obtient une reine qui reste fort productive, pendant ses deux premières années. « Nos reines noires reproductrices sont sélectionnées selon les critères types de rusticité et de résilience. La rusticité est ce qui permet à notre abeille noire endémique de vivre sans apiculteur comme elle le fait depuis des milliers d'années. La résilience est l'aptitude à faire face à des chocs climatiques. Nos reines ont un pedigree pour assurer leur lignée. » Quelle passion chez ces apiculteurs qui vivent tous leurs instants à l'écoute attentive de leurs ruchers et de leurs occupants !

Élevée subtilement pour ses richesses, l'abeille noire donne un miel particulièrement complet « étant donné ses facultés de vol et sa recherche de fleurs sélectionnées dans un environnement fécond par sa biodiversité, ce qui donne une qualité incomparable. » Outre les fleurs et plantes, les abeilles ne négligent pas les forêts pour fournir un miellat, provenant de la sève sucrée recueillie sur les arbres après la filtration effectuée par les colonies de pucerons.

Le miel comporte, entre autres sucres naturels, du glucose et du fructose dosés suivant les fleurs butinées. « Cela donne un miel plus ou moins ferme ou liquide qui est, suivant le cas, plus ou moins apprécié pour ce caractère ». Dans nos cuisines collectives, il trouve son application grâce à ses caractéristiques uniques que ce soit dans les pains, les légumes, les fruits, les marinades et, bien sûr, les gâteaux et les pâtisseries : votre imagination est au pouvoir. Vous donnerez une petite touche magique à vos préparations en dosant astucieusement l'usage de ce trésor de la nature.

Nos interlocuteurs insistent sur le fait d'être vigilant lors de vos achats de miel. « La formule la plus sûre, la meilleure, c'est d'acquérir vos pots de miel chez un apiculteur reconnu et surtout de bien lire les étiquettes qui vous renseignent fidèlement sur la composition interne. Evitez, comme la peste, les « nectars évaporés en raffinerie allongés largement de sirop de sucre » provenant la plupart de bien loin (hors communauté européenne). Les miels « abeille noire » sont dûment estampillés d'un label d'authenticité aussi rassurant que digne d'intérêt : label Miel de Noire. »

Parmi les produits annexes, il faut mentionner la propolis élaborée à partir de substances résineuses transformées par les abeilles en une substance antibiotique, antiseptique, bactéricide et virucide. Quant au pollen, il constitue un complément alimentaire riche en protéines végétales qui vous apporte énergie, oligo-éléments et vitamines. Il peut parfaitement s'inclure dans certaines préparations (céréales, salades...) en donnant un important apport gustatif riche en protéines.

Nos enthousiastes et passionnés apiculteurs se tiennent à votre disposition pour vous procurer leurs excellents produits et vous donner des précieux conseils pour leur utilisation dans votre quotidien « afin de permettre à un maximum de personnes de bénéficier de ce que la nature nous apporte par la biodiversité dans notre alimentation de manière plus informative que commerciale via le site général www.labeillenoire.be ou leur blog » :

L'Abeille noire
Rue des Trois Sœurs, 14 – 4540 Amay
0475.39.93.01



Guy Delville
Saveurs de nos Régions



BE GOOD

UN BESOIN DE (RE)METTRE VOTRE
INFRASTRUCTURE AUX NORMES
HYGIÈNE?



Notre mission

Be Good conseille et accompagne en toute indépendance les entreprises qui souhaitent réaliser des travaux d'aménagement, d'amélioration ou de maintenance de zones hygiène.

Ces prestations vont d'une **analyse-conseil** au traitement complet avec **suivi de chantier et réception** en passant par la rédaction des parties techniques de vos **cahiers des charges**.

Be Good gère votre projet et soulage vos responsables technique/ maintenance de manière ponctuelle, ciblée ou récurrente.

Une solution objective et impartiale qui permet de gagner du temps et de bénéficier de **compétences d'experts**.

... Rencontrons-nous. Demandez un entretien sans engagement !

+32 494 300 999 | info@begood-consult.be | begood-consult.be
Rue Campagne 149 — B-4630 Soumagne | TVA BE 0757 602 068

*Ne peut mériter votre confiance que celui dont
le seul intérêt est votre succès !*



Une entreprise familiale à votre service
pour des plats préparés de qualité

Une **cuisine authentique** garantissant une **qualité et une fraîcheur** sans précédent

Une cuisine « comme à la maison » grâce à des **recettes traditionnelles et clean label**



Plats complets individuels

Sauces chaudes – pour pâtes, viandes ou poissons

Viandes en sauce -cuisson basse température et étuvées

Plats semi-préparés -roulades de chicon, potées aux légumes, gratin dauphinois, tartiflette, hachis parmentier, lasagne,...

Produits de fête - gibier, saumon, pintadeau, magret de canard,...

Retail, collectivités, industrie ou restauration... **VEWI est votre partenaire attitré!**

rue des couturables, 2 6230 Obaix Tél: 071/84 48 82 - info@vewi.be - www.vewi.be

Comment **BOOSTER** l'efficacité du **NETTOYAGE ET DE LA DÉSINFECTION** ?

Un nettoyage renforcé nécessite l'utilisation de produits d'entretien adaptés à l'action recherchée, et aux types de supports à nettoyer. L'efficacité de ces solutions s'articule autour de quatre facteurs indissociables d'ordres chimique, mécanique, thermique et temporel (plus connu sous le nom de cercle de Sinner ou TACT (Température / Action mécanique / Chimie / Temps d'action)).

La température

L'eau chaude est un catalyseur qui permet d'accélérer la réaction chimique entre le produit de nettoyage et les souillures et facilite la dissolution ainsi que le décrochement des souillures. La désinfection est toujours plus rapide lorsque la température est plus élevée. Toutefois, l'eau trop chaude peut avoir l'effet inverse

- En coagulant certaines souillures protéiques (sang, œuf, etc.) sur la surface, qui forment alors une fine pellicule à leur surface, très difficile à nettoyer et sur laquelle les germes peuvent s'installer et se développer.
- En provoquant l'évaporation ou la désactivation de certains principes actifs contenus dans les détergents et les désinfectants, ce qui réduit leur efficacité.
- En entraînant la formation de vapeur d'eau, les gouttelettes en suspension peuvent contenir des agents pathogènes, et donc re-contaminer les surfaces nettoyées.
- La température optimale de l'eau pour un nettoyage enzymatique efficace se situe autour des 45°C.

L'action mécanique

C'est une force physique qui soutient le détergent et permet de détacher et disperser les souillures dans le produit de nettoyage, détergent ou désinfectant.

La concentration du produit

Un détergent ou un désinfectant sur-dosé entraîne une série de conséquences non-négligeables pour des résultats de nettoyage équivalents ou inférieurs à un dosage adéquat.

- Un gaspillage de solution et donc des dépenses inutiles
- Des difficultés lors de l'application du produit
- Un rinçage laborieux et donc des risques de traces résiduelles du produit sur les surfaces
- Un produit trop concentré peut devenir irritant
- Des problèmes de pollution liés au rejet dans l'environnement
- L'inefficacité de l'action chimique du produit : un produit de désinfection trop concentré entraîne la coagulation en surface des matières organiques et interdit ainsi la pénétration du produit en profondeur.
- Inversement, un produit sous-dosé diminue l'efficacité du nettoyage et augmente le risque de développement des germes, car il reste des souillures présentes sur la surface. Cela compromet également l'action biocide d'une solution désinfectante. Une dilution excessive peut réduire de manière spectaculaire l'activité chimique du produit. Il faut donc strictement respecter les dilutions recommandées.

Le temps d'action du produit

Souvent perçu comme une contrainte, le temps d'action du produit est un des premiers facteurs que l'on cherche à réduire. Néanmoins, ce temps est nécessaire pour que l'action biochimique des détergents et des désinfectants puisse opérer.

Ce temps est d'autant plus important lorsqu'il s'agit d'une solution désinfectante. Le temps de contact détermine son spectre d'action. Ce temps ne doit pas être raccourci par un rinçage prématuré ou par l'évaporation du produit. La plupart des produits en solution liquide, utilisés aux concentrations recommandées, requièrent 5 à 10 minutes minimum de contact pour tuer les bactéries végétatives, et au-delà de 10 minutes pour tuer les spores bactériennes et les virus.



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





Daniel Hick, Dominique Mirguet, Stéphane Schulz, Marcel Renotte, Jean-Paul Crenier, Arnaud Stalder



Jacques Gelders, Serge Bortels, Axelle Andrien, Gérard Georges, Jean-Marie Dessard, Frédéric Latteux



Adraa Ouadrihi, Fabienne Meunier, Carine Verbestel, Kathy Brison, Claudia Cibo, Epoux Mme Ouadrihi



Christelle Pitseys, Ann Julie Pirson, Nancy Henrotin, Christophe John, Philippe Desplanque, Justine Lange



Hans Noyelle, Alex Borsu, Dominique D'Almagne, Dirk Vandooren, Steve Ugochukwu, Geert Vermeersch



Michel Jonet, Isabelle Dubois, Nathalie Mathy, Luc Selder, Olivier Cloquet, Gyongyi Horvath



Bruno Benedet, Christine Docquier, Kristin Delen, Mathieu Decabooter, Sébastien Desmet



Barbara Decoster, Anne Bagniet, Carine Decroix, Daniel Paquet, Pascal Echevarria



Samya Aweis, Camille Vanoverberghe, Jitse Van Eester, Bart Vanaecken, Mario Lozina, Riccardo Vacca, Olivier Delfosse



Philippe Bodson, Pascal Goosse, Didier Crosset, Anne Delvaux, Olivier Massart, Fabienne Clavir



Geoffrey Lonneux, Samantha Puspok, Philippe Caps, Pierre Bouffioux, Mario Lozina, Carine Knapen, Thierry Schurgers, Valérie Persenaire, Jean-François Woolf



Nathalie Thirion, Anne-Françoise Théate



Anne Boucquiau, Frédéric Catoul, Alain Hougrand, Pascal Leroy, Gérard Filot, Alain Ancion



Erwin Van Dorselaer, Luc Corrijn, Mr Costa, Quentin Busegnies, Ben De Haen, Patrick Paternotte



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



Philippe Desplanque
0494/300.999
phd@begood-consult.be



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



Sven Van Coillie
0485/72.03.13
sven@gaultmillau.be



Tommy Wuiot
0477/33.73.67
traiteurtommy@gmail.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



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



Serge Bortels
04/246.00.98
info@gbm.be



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



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



Sébastien Desmet
0473/21.01.62
sebastien.desmet@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



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



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



Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be



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



André Destiné
04/382.12.08
info@letheatredupain.be



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



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



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



Olivier Magnée
0496/53.77.62
Olivier_magnée@skynet.be



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



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



Nina Sparacino
0499/52.36.18
asp@quality-partner.com



Raphaël Legrand
0477/54.03.10
rle@foodchainidtech.be



François Fornieri
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



Marcel Renotte
0471/437.427
marcel@vewi.be



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



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



Geoffrey ROLLAND
0471/28.11.55
geoffrey.rolland@pains-tradition.com



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



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



Luc Selder
04/368.78.87
info@seliac.be



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



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



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



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



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



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



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



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



Dominique Leboutte
0495/36.14.46
info@mascaron.be



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



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



Pierre Bouffieux
0476/88.01.81
pierre.bouffieux@kraftheinz.com



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



Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be



Mario Lozina
0470/19.49.54
mario@habitsmetiers.be



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



Camille Vanoverberghe
0495/93.58.73
camille.vanoverberghe@vanderzijen.com



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



Katja Maus
080/44.77.26
info@faircoop.be



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



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



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



Marc Piron
0476/20.00.39
marc.piron@danone.com



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



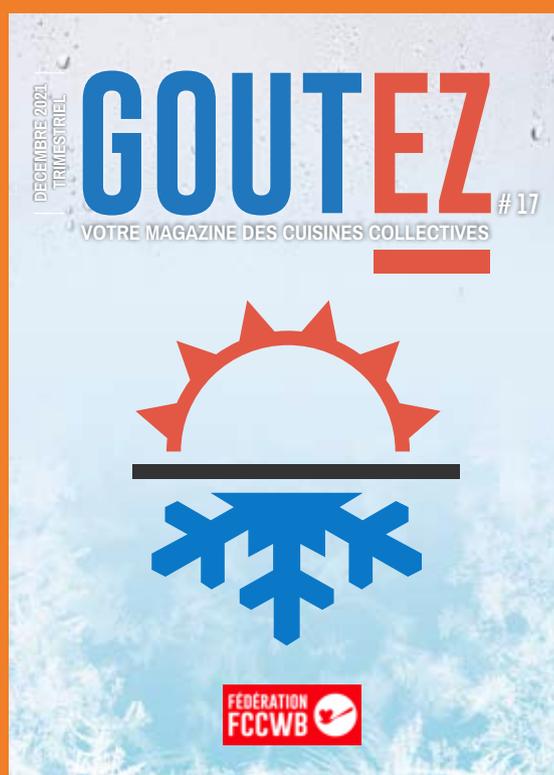
Carine Decroix
0475/27.65.89
cdecroix@groupe-bel.com



Amaury Ruffato
0498/71.51.56
ar@polymatbelgium.com



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



Rejoignez-nous si :

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

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

Vous recevrez automatiquement :

1. Notre magazine
2. La possibilité de participer à nos séminaires

- * Pas de frais d'inscription
- * Pas de cotisation annuelle



ZERO EFFORTS

Deux doigts me suffisent pour
pousser ou tirer mon chariot.
Fini les maux de dos.

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