

JUILLET 2022
TRIMESTRIEL

GOUTEZ # 19

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
Naomi Hansenne

Crédits photos
Membres et partenaires
Naomi Hansenne
Manger Demain
GBM - Rational Production
Meco
JJ Delvaux
Blue Point
Michel Jonet
Julien Pohl
Carine Knapen
Ligue cardiologique
Fondation contre le Cancer
Fairebel
Meco
Editions de la Renaissance-Luc Pire
Istock

Imprimeur
Multiprint N.O. sprl

GOUTEZ #19

Edito

*La cuisine d'assemblage
Est-ce le début ou la fin?*

Votre fédération des cuisines collectives Wallonie-Bruxelles, après avoir creusé les fondations de l'association pendant plus de vingt années... passe à la vitesse supérieure des étages, c'est-à-dire bâtir de manière durable en respectant l'environnement, en étant accessible économiquement, et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Le but est d'aider... si elles le souhaitent... les cuisines collectives publiques et privées à améliorer leur qualité en maîtrisant l'enveloppe budgétaire !

Avant tout, nous devons pratiquer la solidarité entre nous, travailler intensément la formation de nos membres.

La solidarité est le maître-mot !

Pour cela, cinq objectifs précis 2022-2023 :

1. Développer les échanges entre les différentes catégories de membres de manière à mieux faire connaître les préoccupations des uns et des autres, souvent partenaires les uns des autres...

2. Réaliser des enquêtes, des études approfondies sur les secteurs de la cuisine collective de manière à faire ressortir les priorités réelles de chaque secteur d'activité sans oublier l'essentiel :

**une alimentation équilibrée naturelle et saine pour
la santé avec un minimum d'additifs et d'allergènes.**

3. Mener des actions de sensibilisation de l'environnement du secteur étudié, en utilisant par exemple les comparaisons avec d'autres secteurs, non par esprit de compétition, encore moins de dénigrement, mais pour faire apparaître... soit des différences, soit des similitudes... et en tirer l'élaboration d'actions positives. Les secteurs cibles sont :

- les établissements hospitaliers
- les maisons de repos et de soins
- les écoles
- les entreprises

4. Poursuivre vigoureusement les actions de formation des chefs de cuisine, à l'hygiène, à la sécurité du personnel, à la sécurité alimentaire, à la nutrition et à la gestion.

5. Ne jamais cesser de rappeler l'essentiel, c'est-à-dire le goût et les saveurs des produits alimentaires... par l'intermédiaire de votre magazine GOUTEZ... afin de permettre la transmission du plaisir à l'ensemble des clientèles concernées.

Gérard Filot
Président de la FCCWB



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

VOOR ALLE OGENBLIKKEN
TE MARKEREN MET EEN...



Sommaire



06
YVAN
LARONDELLE

09
BBQ AU MONDE
SAUVAGE



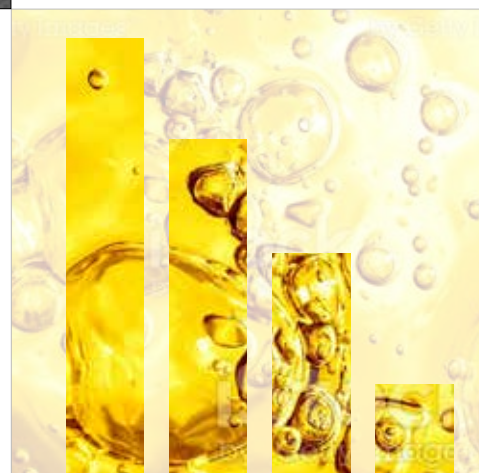
PREMIER
SEMINAIRE

12



15
DEUXIEME
SEMINAIRE

HUILES ET
GRAISSES | 20



DUO CATERING
BEST DEAL

42





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









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 ».



info@jeangotta.be
www.jeangotta.be

www.menuomega3.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 2317 INFO@HABITSETMETIERS.BE



**YVAN LARONDELLE, TRENTE ANNÉES
CONSACRÉES AU DÉVELOPPEMENT
DES ALIMENTS-SANTÉ.**

Yvan Larondelle est Professeur ordinaire de biochimie et de nutrition. Il est attaché à la Faculté des Bioingénieurs de l'UCLouvain à Louvain-la-Neuve.

Votre parcours en quelques dates ?

Des études de bioingénieur à l'UCLouvain, bouclées en 1983 ; un doctorat en biochimie à l'Institut de Duve (UCLouvain-Bruxelles) présenté en 1989 ; des séjours post-doctoraux pour me spécialiser en biologie moléculaire (1989-1992) et puis trente années d'enseignement et de recherche en « biochimie de la nutrition » associées à des enseignements récurrents à l'UNamur mais aussi au Brésil, en Bolivie, au Vietnam, et plus récemment en Chine.

Et votre engagement dans le service à la société ?

La mission des professeurs d'université est en effet triple : enseignement, recherche et service à la société. Cette troisième branche de mes activités est assez diverse : soutien au développement de laboratoires universitaires dans les pays moins avancés, appui à la valorisation de denrées alimentaires riches en nutriments précieux mais négligées ou oubliées, soutien à la diversification des revenus de la paysannerie familiale, accompagnement de projets d'innovation alimentaire portés par des TPEs et PME d'ailleurs mais aussi d'ici.

A propos de Wagralim, dont vous êtes membre fondateur et toujours vice-président depuis 2006, quel est votre constat sur sa pertinence en Wallonie aujourd'hui ?

Wagralim regroupe aujourd'hui plus de 200 entreprises wallonnes actives dans l'innovation alimentaire. Il s'agit essentiellement de PME dont la rencontre au sein du pôle enclenche ou accélère le processus d'innovation. Wagralim accompagne des consortia d'entreprises et de laboratoires de recherche dans le montage de projets de recherche-innovation financés par la Wallonie ou l'Europe. En outre, Wagralim offre un ensemble de services ponctuels ou récurrents à ses membres (formations, veille technologique, positionnement de produits, résolution de problèmes pratiques, ...). Ce pôle est véritablement devenu un acteur incontournable de l'innovation alimentaire en Wallonie et son action va encore s'amplifier. Par exemple, il a aujourd'hui l'ambition de catalyser le regroupement de tous les acteurs de recherche sur les aliments dans nos universités et centres de recherche au sein d'un même Institut wallon. Casser les frontières, rassembler pour mieux avancer, c'est dans l'ADN de Wagralim et je suis très fier de contribuer à cette dynamique indispensable.

Si vos activités sont diversifiées au niveau du service à la société, en va-t-il de même pour vos recherches à l'université ?

Je m'intéresse en particulier aux impacts positifs que certains ingrédients gras peuvent avoir sur notre santé. « Ne pas manger nécessairement moins gras mais surtout manger mieux gras » est un slogan que j'aime utiliser. Mes recherches se focalisent sur les acides gras bioactifs que l'on retrouve dans les graisses de certains de nos aliments, souvent en quantité trop faible malheureusement. Nous avons clairement démontré que certains acides gras peuvent détruire les cellules cancéreuses avant qu'elles ne quittent la tumeur primaire pour développer des métastases. Nous avons compris le mécanisme d'action de ces acides gras : induire la mort des cellules cancéreuses par un phénomène un peu complexe qui s'appelle la « ferroptose ». Nous continuons à explorer les mécanismes moléculaires qui gouvernent ce processus. Mais mon ambition est de ne pas limiter nos découvertes à des publications scientifiques internationales mais bien de les amener sur le terrain de l'alimentation de nos concitoyens en mobilisant un ensemble d'acteurs des chaînes alimentaires : « de la fourche à la ferroptose » pourrait être un nouveau slogan rassembleur, incluant les producteurs d'œufs, de poissons, d'huiles, de produits élaborés et de préparations culinaires accessibles à tout un chacun.

Cela peut faire un lien avec la FCCWB me semble-t-il ?

Absolument. Je serai enchanté de contribuer à une orientation des cuisines de collectivité vers une alimentation plus saine, plus équilibrée mais aussi plus efficace pour maintenir nos concitoyens plus longtemps en meilleure santé. Beaucoup d'initiatives vont déjà dans la bonne direction. Mais je suis prêt à apporter ma pierre à l'édifice pour que la FCCWB s'oriente de manière encore plus volontariste dans la voie de l'alimentation-santé pour toutes et tous.

Un dernier mot ?

Toute la démarche vers une alimentation plus efficace en matière de santé doit se faire en parfaite adéquation avec la santé de notre planète et de notre économie. Cette triple équation est complexe à résoudre mais incontournable. Des solutions existent et doivent être mises en œuvre.

PORTRAIT CHIINOIS

DU PROFESSEUR YVAN LARONDELLE

Yvan Larondelle, notre nouvel Administrateur s'est prêté avec beaucoup de gentillesse et d'humour à ce petit questionnaire à la manière de Proust.*

Si j'étais un animal,

je serais une vache laitière parce que ce sont des animaux utiles, paisibles et volontaires grâce auxquelles nous faisons le meilleur fromage du monde, du côté de Herve.

Si j'étais un objet,

je serais un stylo parce qu'écrire à l'encre permet de réfléchir aux sentiments que l'on veut exprimer.

Si j'étais une série télé ou un film,

je serais « Le grand restaurant » pour le pas de danse de Monsieur Septime et de sa brigade.

Si j'étais un plat, je serais un « Canard au Tucupi »,

le plat emblématique de la ville de Bélem au Brésil où j'ai travaillé pendant 20 ans ... à raison de deux semaines par an.

Si j'étais un livre, je serais « Darwin »,

la pièce de Thierry Debroux qui évoque avec légèreté mais de manière effrayante la remise en cause des théories de Darwin sur l'évolution des espèces et qui montre combien la vérité scientifique peut être mise à mal.

Si j'étais un chanteur,

je serais Paul Simon parce qu'il a écrit « Who am I to blow against the wind ».

Si j'étais un acteur,

je serais plutôt une actrice comme Meryl Streep, Maggy Smith ou Emma Thomson. Des femmes impressionnantes dans la maîtrise de leur art, sans équivalent masculin.

Si j'étais une musique,

je serais « Birdland » de Weather Report parce que cela vous inonde de bonne humeur.

Si j'étais un dessert,

je serais une « Pavlova » de chez Patachoux à Wavre. Une tuerie.

Si j'étais un vin,

je serais sans hésitation un « Saint-Joseph » parce que j'adore la Syrah et que ma petite-fille s'appelle Sira.



LE GRAND BARBECUE DE PRINTEMPS DE LA FCCWB

Le premier événement organisé par la Fédération consistait en des retrouvailles récréatives entre membres et partenaires sur le site animalier du Monde Sauvage sur les hauteurs de Deigné en la commune d'Aywaille.

Ce parc recense 1 350 animaux et 282 espèces différentes. Les animaux sont en semi-liberté et sont extrêmement bien traités. La direction y met un point d'honneur et est très attentive à un projet global basé sur la biodiversité et une exposition à caractère didactique.

Elle compte de nombreuses naissances chaque année et contribue ainsi à la conservation des espèces menacées dans leur milieu naturel au niveau mondial.

L'activité consistait en une visite libre le matin ou l'après-midi du parc animalier, en train ou à pied avec également l'organisation d'un barbecue très convivial et très apprécié pour une journée en pleine nature et sous un soleil radieux.

Bravo à la direction du Monde Sauvage et de toutes ses équipes !

M. J.





Riccardo Vacca, Jacques Gelders



Mr et Mme Luc Selder



Dominique Paternotre, Jean-François Woolf



Véronique Wernerus, Alain François



Pierre Bouffieux



Anne Bagniet, Justin



Alex Borsu, Alexandra Selenguinsky, Dominique D'Almagne



Tania Florent, Michaël Tondou



Kathy Brison, Fabienne Meunier, Jean-Luc Palermo



Bruno Benedet, Christine Docquier, Alex Borsu, Niek Van Steenkiste, Dominique D'Almagne



Pascal Echevarria



Costa De Oliveira, Laurent Ancion



Mr et Mme Jean-Luc Vouillemin



Jean-Luc Palermo, Michel Jonet, Isabelle Dubois, Fabienne Clavir, Gérard Filot



Philippe Desplanque, Karl Beguin



Dirk Vandooren, Josiane Lantin, Riccardo Vacca, Pierre Bouffloux, Bart Vanaecken, Steve Dhoore



PREMIER SÉMINAIRE FCCWB AU BLUEPOINT À LIÈGE

Le séminaire du 28 avril portant sur le thème des comparaisons financières et pratiques entre la 1ère gamme et la 4ème gamme de l'alimentation collective s'est déroulé pour la première fois au centre de conférences BluePoint Liège, anciennement connu sous le nom Diamant Liège. Il est situé dans le quartier des Vennes à proximité du centre commercial de « Belle-Île », proche d'un important nœud autoroutier. BluePoint devient le partenaire de la Fédération pour l'organisation de ses réunions, séminaires de formations et événements. Cet immeuble imposant dispose d'un grand parking souterrain sécurisé et se compose de 7 espaces d'événements multifonctionnels et totalement équipés.

Après l'accueil café et viennoiseries des participants sur site, Jitse Van Eester et Charlotte Vanden Bossche de la société Vander Zijpen ont introduit le débat et les cycles de questions-réponses. Cette société basée à Asse a été créée par Michel Vander Zijpen, toujours actif au quotidien sur le site. Elle propose une gamme complète de pommes de terre, fruits, légumes ainsi que des primeurs, une large 4ème gamme spécifique pour le catering et des découpes sur mesure et une gamme étendue de produits surgelés, des produits secs et laitiers, avec un approvisionnement quotidien en direct des producteurs du marché matinal de Bruxelles. La société fournit également un assortiment bio à la demande.

Dominique Mirguet de la société Starfresh continua sur le thème important de la saisonnalité des produits permettant aux acheteurs de bénéficier d'un bon rapport qualité-prix. Starfresh Liège a vu le jour en 2016 lors de la fusion entre les sociétés Pons et Haenen. Ces deux sociétés déjà présentes sur le marché de gros à Liège ont racheté les bâtiments de l'ancienne maison Thiry. Elle bénéficie d'une superficie de 9 000 m² dont 7 000 m² réfrigérés avec différentes zones de température selon les produits à stocker. Starfresh Liège fait actuellement partie du groupe A De Witte) qui représente aujourd'hui +/- 650 collaborateurs pour un CA de +/- 280 millions d'euros. Les 3 sites, Bruxelles, Hasselt et Liège peuvent couvrir l'entièreté du pays.

Cédric De Meyer et Nathalie De Meyer de la société Allgro insistèrent notamment sur l'importance de la durabilité des produits. Allgro est une entreprise essentiellement familiale où la plupart des membres de la famille travaillent au sein de l'entreprise avec dans l'idée de réduire l'empreinte écologique au maximum avec des produits durables, frais, savoureux et sans aucun conservateur. L'employé est vraiment au centre de l'entreprise et provient essentiellement de la région avec une protection sociale véritable. Ce grossiste de Flandre orientale travaille dans la mesure du possible avec des produits qui ont des racines en Belgique. Ils sont cultivés par des agriculteurs locaux et négociés via des criées locales. La plupart des fruits, légumes et fines herbes mettent tout au plus un jour parvenir à destination.

Après l'échange de questions et des réponses, Gérard Filot, Président de la FCCWB apporta sa conclusion aux débats en remerciant les intervenants pour la qualité de leurs prestations. Après le traditionnel apéritif au champagne De Castellane de la Maison Laurent Perrier, les convives participèrent à un brunch sur le thème du Street Food avec aussi une dégustation de gaufres traditionnelles de la Confrérie de La Gaufre liégeoise dans le bel espace du BluePoint prolongé d'une agréable terrasse.



Assemblée



Jitse Van Eester



Philippe Preudhomme, Gyongyi Horvath



Dominique Mirguet, Marcel Renotte



Assemblée



Charlotte Vandebossche



Dominique Mirguet



Patrick Bonfond, Michel Jonet, Justine Lange



DEUXIÈME SÉMINAIRE FCCWB AU BLUEPOINT À LIÈGE

Le séminaire du 16 juin portant sur le thème « Mieux acheter pour mieux cuisiner les produits d'alimentation générale économe et produits surgelés » s'est déroulé au centre de conférences BluePoint Liège, anciennement connu sous le nom Diamant Liège, situé dans le quartier des Vennes à proximité du centre commercial de « Belle-Île ».

Après l'accueil café et viennoiseries des participants sur site, le **Docteur Anne Boucquiau**, Ambassadrice Santé de la FCCWB et experte au Conseil Supérieur de la Santé a introduit le débat sur le thème « **Bien manger sans trop dépenser** ». L'exposé porta entre autres sur les défis actuels liés à la nutrition en respectant l'équilibre de la pyramide alimentaire, la lutte contre l'obésité par des trucs et astuces au quotidien permettant de bien manger sans trop dépenser. Dans une société où l'offre en produits est une tentation permanente, la pratique de l'exercice physique demeure un facteur important de réussite. Les aliments sains coûtent souvent plus chers que les aliments malsains. Réduire nos apports caloriques permettra à terme d'équilibrer notre budget alimentaire.

Hans Lambrigts intervient pour Solucius.

Solucius fait partie de Colruyt Group, une entreprise belge regroupant de nombreuses enseignes très connues.

Solucius dispose d'une couverture nationale pour 25 000 clients professionnels avec 12 000 produits en stock sur 27 000 m² répartis en six dépôts régionaux et trois centres de distribution desservis par 171 livreurs pour un millier de commandes par jour.

Pour Solucius, « un partenaire de services alimentaires doit essentiellement simplifier la vie de sa clientèle » par la fourniture de produits où le client choisit une combinaison de produits et de services en fonction de ses besoins et travaille ainsi de manière rentable. Le site Web, le service clientèle ainsi que le suivi par les délégués commerciaux permettent à la commande une livraison optimale pour un prix cohérent basé sur la valeur et les conditions de livraison.

Celle-ci est possible avec des ajustements en A pour C et un soutien à travers les régimes alimentaires et les questions juridiques au quotidien aux travers d'ateliers interactifs.

Pour Sébastien Desmet de chez Davigel, il vaut mieux « Acheter local et/ou labellisé pour mieux cuisiner ». Les principales attentes du marché pour des produits de qualité rentables bénéficiant de labels vraiment durables sont intégrées dans les préoccupations du groupe Sysco, le leader mondial de la commercialisation et de la distribution de produits alimentaires et non alimentaires pour les professionnels de la restauration.

La mission de Sysco est d'apporter un service optimal en cumulant les 50 ans d'expertise de Brake & Davigel, et aussi de profiter de commerciaux ayant une connaissance approfondie du marché de la restauration avec un choix de plus de 10 000 références en frais, surgelés, glaces, crèmerie et épicerie avec pas moins de 120 nouveautés par an. La gamme comprend 120 produits d'origine belge et une gamme de produits bruts de qualité supérieure adaptés aux standards du marché et sélectionnés par un MOF.



Frédéric Nikelmann, Alain Hougrand, Patrick Bonfond, Alain Dombard



Olivier Massart, Philippe Preudhomme



Philippe Cartry, Geoffrey Lonneux



Justine Lange, Christelle Pitseys



Benoît De Smedt



Philippe Preudhomme, Jean-Marie Dessard, Alain Hougrand, Jean-Luc Palermo



Geoffrey Lonneux, Samantha Puspok



Hans Lambrigts, Luc Corijn



Sébastien Desmet, Alexandra Selenguinsky



Pascal Echevarria

Buffet



Olivier Massart, Geoffrey Lonneux



Ingrid Luyckx, Valérie Persenaire, Nancy Van Neyghem



Alexandra Selenguinsky, Sébastien Desmet



Dominique Mirguet, Steve Cattrysse

Ce sont des produits gourmands et durables, issus des meilleurs savoir-faire artisanaux et des IGP/AOP les plus renommées.

La filière du poisson facile à manipuler (plaque de cuisson et mise en barquettes) avec des qualités organoleptiques préservées et préparées à partir d'une seule espèce, sans peau, ni membrane noire, sans ajouts d'additifs, notamment de polyphosphate et sans ajout de chair hachée fait aussi partie des services offerts pour apporter des solutions innovantes et améliorer la prise en charge hôtelière des patients des établissements de santé.

Hans Noyelle, de la société Mowi de conclure les présentations sur le thème « Défis actuels en poissons surgelés pour les chefs de collectivités ».

Mowi en quelques chiffres :

- Leader mondial en saumon élevé : intégration verticale
- 11 800 employés en 25 pays
- 8 millions de repas de saumon par jour
- 26% de part de marché en saumon
- Partenariats (uniques) avec fournisseurs de produits de mer
- Durabilité: "Leading the Blue Revolution"

Mowi est présent par la marque de la société Pieters en Belgique. La société est active comme principal fournisseur de la restauration en Belgique sur les sites d'Ostende et de Bruges depuis 1953 avec 238 millions d'euros de chiffre d'affaires, 1 500 points de livraison et 83% de produits durables.

La société propose aussi une gamme de produits prêts à l'emploi comme des poissons panés et des lasagnes de saumon.

Elle apporte aussi des solutions avec une gamme de importante de poisson précuit. Au niveau du top 10 des espèces de poissons, le trio de tête se compose du saumon (22%), du cabillaud (18%) et du colin d'Alaska (11%).

Actuellement, vu la guerre en Ukraine (40% du cabillaud, 60% du colin d'Alaska est d'origine russe), le marché est très perturbé avec également l'augmentation des coûts généraux tels que l'énergie, emballage, transport, production...), d'où l'impossibilité de garantie de livraison et de stabilité des prix.

Après le traditionnel apéritif au champagne De Castellane de la Maison Laurent Perrier, les convives participèrent à un barbecue accompagné de légumes de saison, orchestré par Jean-Luc Daniel, le chef exécutif du site avec aussi une dégustation préliminaire de maatjes, offerte par Hans Noyelle de la Société Mowi dans le bel espace du BluePoint prolongé d'une agréable terrasse.

M. J.



Benoît De Smedt, Alain Hougrand, Carine Knapen, Gérard Filot, Jean-Luc Palermo

CONSOMMATION DE VIANDE ET RISQUE CARDIOVASCULAIRE.

MOINS NOUS CONSOMMONS DE VIANDES TRANSFORMÉES, MIEUX SE PORTE NOTRE COEUR.

Les données disponibles indiquent constamment que la consommation de viandes transformées, c'est-à-dire modifiées pour en améliorer la texture, le goût ou pour prolonger sa durée de conservation, est associée à un risque plus élevé de maladies cardiovasculaires (CV).

Par ailleurs, nombre de directives ou recommandations nutritionnelles prônent une limitation de la consommation de viande rouge au motif qu'il s'agit d'une source importante d'acides gras saturés à chaîne moyenne et longue, lesquels sont fortement soupçonnés d'augmenter le risque cardiovasculaire.

Pour autant, les recherches d'une association entre consommation de viandes rouges non transformées et atteinte cardiovasculaire n'aboutissent pas à des résultats allant toujours dans le même sens, situation qualifiée de non cohérence des données, ce qui ne permet donc pas de parler de preuve formelle.

L'éclairage de PURE

PURE (Prospective Urban Rural Epidemiology) est une étude de cohorte qui suit 164 007 personnes âgées initialement de 35 à 70 ans et enrôlées dans 21 pays couvrant l'éventail des traditionnels niveaux de revenus (faible, intermédiaire et élevé).

** Un résultat est dit statistiquement significatif (SS) lorsque la probabilité (p) qu'il soit le fait du hasard est inférieure à un pourcentage prédéfini, souvent fixé à 5%, ce qui s'exprime par une valeur de $p < 0,05$. Les valeurs de p égales ou supérieures ($p \geq 0,05$) correspondent à des résultats non significatifs (NS).

Les points essentiels à retenir

- Ce travail va dans le sens des études précédentes suggérant qu'une consommation de viande rouge non transformée n'est pas associée à un surcroît de mortalité ou d'événements cardiovasculaires majeurs.
- Il montre que la consommation de volaille n'est pas associée au risque de décès ou d'événements cardiovasculaires majeurs.
- Il confirme par ailleurs qu'une consommation élevée de viandes transformées s'accompagne d'un risque plus élevé de décès de toutes causes et d'événements cardiovasculaires majeurs.
- Le long suivi et le nombre important de sujets surveillés sont deux atouts importants de ce travail dont la résultante devrait donc être :
 - d'une part, la levée des doutes en matière de consommation de viande non transformée, y compris de viande rouge, pour autant qu'elle se fasse en quantité raisonnable (150 à 250 g par semaine semble approprié),
 - d'autre part, une incitation forte à une diminution drastique de la consommation des viandes transformées.

Le mot du diététicien :

Ces données soulignent l'importance de (re)prendre le contrôle sur ce que l'on mange, en cuisinant soi-même une viande non préparée bien choisie (de préférence locale) à la place d'une viande préparée. La viande rouge peut ainsi figurer au menu en quantités modérées 2 à 3 fois par semaine, en alternance avec la volaille, le poisson, les œufs et des alternatives végétales. Pensez à accompagner systématiquement vos plats de viande de légumes, qu'ils soient crus et/ou cuits.

A ce jour en Belgique, les seuils maximaux préconisés par le Conseil Supérieur de la Santé dans les "Recommandations alimentaires pour la population belge adulte – 2019" sont de 300g/semaine pour l'ensemble des viandes, et de 30g/semaine pour les viandes transformées.

Risque de décès toutes causes/événements cardiovasculaires majeurs selon l'importance de la consommation de différents types de viandes			
(analyse de l'étude PURE)			
	Risque moyen*	Variations possibles du risque	Valeur de p**
Viandes rouges non transformées	- 7%	de - 15% à + 2%	0,14
Décès toutes causes	+ 1%	de - 8% à + 11%	NS
Événements CV majeurs			0,72
Volailles	- 4%	de - 14% à + 6%	0,21
Décès toutes causes	+ 2%	de - 10% à + 16%	NS
Événements CV majeurs			0,95
Viandes transformées	+ 49%	de + 8% à + 110%	0,009
Décès toutes causes	+ 54%	de + 8% à + 98%	SS
Événements CV majeurs			0,004
			SS

* Le risque moyen indiqué est celui des plus gros consommateurs par rapport au risque des plus faibles consommateurs pour les viandes rouges non transformées/les volailles et par rapport au risque des non consommateurs pour les viandes transformées.



FAUT-IL MANGER MOINS GRAS OU MIEUX GRAS?

Nous mangeons trop de graisses, nous dit-on régulièrement. Et les graisses, dans leur ensemble, ont mauvaise réputation au niveau de la santé. Cela est justifié pour une partie des graisses mais pas toutes. Tout dépend de quelle type de graisse on parle. Certaines graisses sont même essentielles à notre corps. D'autres encore ont un réel intérêt protecteur de certaines maladies chroniques, cardiovasculaires et autres, et devraient être plus présentes dans nos assiettes. En effet, toutes les graisses n'ont pas le même impact sur notre santé, loin de là.. Essayons d'y voir plus clair.

Graisses, lipides, une grande famille

Communément appelés « graisses », les lipides constituent, avec les protéines et les glucides, une des trois grandes familles de macronutriments, c'est-à-dire les constituants des aliments qui apportent de l'énergie à notre organisme.

La famille des graisses regroupe tout ce qui est gras, que ce soit au sein des aliments, dans les fromages, viandes, poissons, viennoiseries, etc. ou isolément comme dans le beurre, huile ...

On parle parfois respectivement de graisses invisibles et visibles. Elles sont hydrophobes, c'est-à-dire qu'elles ne se mélangent pas à l'eau. Cette grande famille est composée de molécules très différentes avec des fonctions bien spécifiques. Il y a donc bien graisses et graisses...

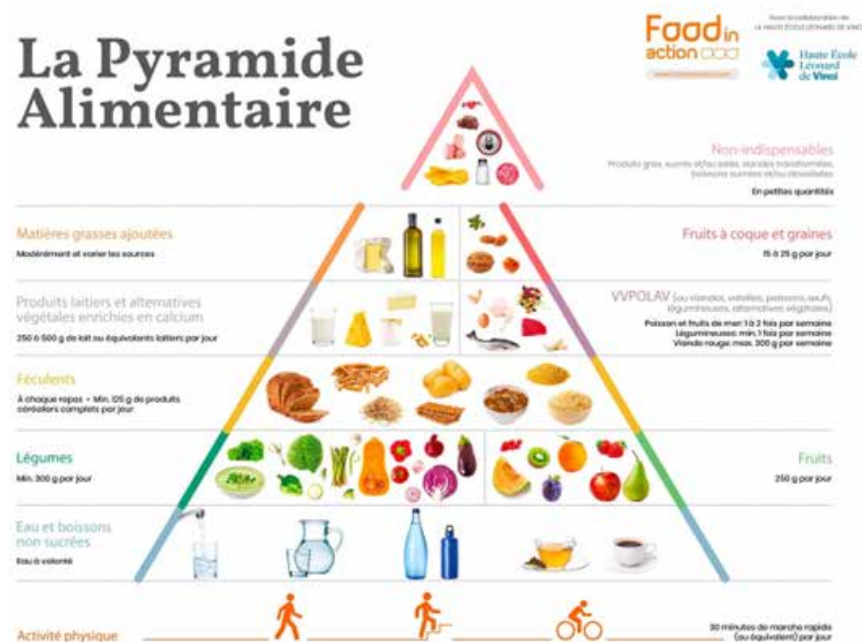
A quoi servent-elles dans notre organisme?

Contrairement à leur mauvaise réputation, le gras, les lipides ont aussi un rôle très important dans notre équilibre alimentaire.

Ils sont une source d'énergie importante : avec 9 Kcal/g contre 4 Kcal/g pour les glucides et les protéines, les graisses ont la valeur énergétique la plus élevée des macronutriments. C'est à la fois un avantage par temps de disette ; cela peut aussi être un point d'attention pour garder un poids stable. Certains lipides sont des composants des membranes de nos cellules. D'autres ont un rôle dans des fonctions essentielles et diverses telles que l'inflammation, ou encore sont des précurseurs de certaines hormones ; elles sont aussi les vecteurs des fameuses vitamines liposolubles, A, D, E, K... Au niveau gustatif, elles peuvent être riches en molécules aromatiques transportées dans le gras. Vous l'aurez compris, des rôles majeurs et même essentiels pour certains lipides.

Pourquoi posent-ils parfois problème ?

En réalité, ce qui pose problème pour les lipides, c'est d'une part leur consommation en excès qui est néfaste pour notre santé et d'autre part, l'équilibre entre ces lipides. La pyramide alimentaire nous l'illustre.



Quelles sont les recommandations pour la santé?

Recommandations nutritionnelles pour la Belgique », Conseil supérieur de la Santé, septembre 2016. Recommandations alimentaires pour la population belge adulte », Conseil supérieur de la Santé, 2019.

Tout d'abord, la quantité totale de lipides dans la ration alimentaire ne doit pas dépasser 35% de l'apport énergétique total, soit 80 à 90 g de lipides/jour pour des adultes dont les besoins énergétiques quotidiens s'élèvent à 2 000 kcal. Elle ne doit pas être trop basse non plus, inférieure à 20%, sinon le risque de carence notamment en acides gras essentiels pourrait se développer.

Mais la nature des acides gras consommés est fondamentale. Par exemple, le régime crétois longtemps étudié comme un modèle de longévité contenait en moyenne 40% de lipides... Mais pas n'importe lesquels...

Il y a plusieurs points auxquels il faut être attentif :

Les acides gras à modérer :

Les acides gras saturés les plus dangereux pour les vaisseaux : les acides gras saturés athérogènes, responsables de problèmes cardiovasculaires doivent être limités. Ceux-ci se trouvent par exemple en quantités importantes dans certains aliments d'origine animale (charcuteries grasses, beurre, matières grasses laitières...), mais aussi dans certaines graisses végétales tropicales (huile de palme, l'huile de coco...). L'huile de coco et de palme sont donc à éviter en raison de leur forte teneur en acides gras saturés.

Et c'est donc à tort que certains utilisent des arguments pseudo-scientifiques pour prôner l'huile de coco comme une alternative saine aux graisses animales !

Le cholestérol alimentaire doit rester dans des proportions raisonnables, pas plus de 300 mg/jour, le cholestérol alimentaire ne représentant qu'une fraction du cholestérol sanguin. Par ailleurs, une consommation trop importante d'acides gras saturés est également responsable d'une augmentation du cholestérol dans le sang. Les acides gras trans industriels sont à éviter le plus possible.

Les acides gras à fournir en quantité suffisante :

Il nous faut 5-10 % des apports énergétiques en acides gras polyinsaturés de type oméga-6 (4 à 8%) et oméga-3 (1 à 2%)

Or, la majeure partie de la population ne consomme pas suffisamment d'oméga-3 !

Voici les principales sources alimentaires d'acides gras oméga-3 (en faire un encadré)

- Les poissons gras et mi-gras tels que le maquereau, les sardines, le hareng, la truite saumonée, le saumon, la daurade, les anchois, le rouget barbet, etc.
- Les matières grasses tartinables ou de cuisson riches en acides gras polyinsaturés, et plus spécifiquement en acides gras oméga-3.
- Des huiles végétales : l'huile de lin, de colza, de noix et de soja. A utiliser de préférence dans des préparations froides (p.ex. en assaisonnement d'une salade).
- Les aliments (porc, volaille et œufs) rendus plus riches en acides gras oméga-3 par l'adaptation de l'alimentation des animaux dont ils proviennent.
- Les poissons gras et certains œufs constituent également une excellente source de DHA, autre acide gras très important pour la santé.

De Henauw, 2017 (source à insérer dans l'encadré)

Ce type de graisses polyinsaturées s'oxyde rapidement. Ils sont sensibles à la lumière et à l'air. La plupart n'apprécie guère non plus d'être chauffées... Pour garder toutes leurs propriétés, il faudra donc respecter ces caractéristiques.

Messages à retenir :

Il n'y a pas de solution simpliste en matières de lipides et de graisses, nous dit le Conseil Supérieur de la Santé.

Ne pas manger trop gras reste une recommandation utile. Mais plus important encore, il faut manger mieux gras.

Veillons donc à modérer l'utilisation et la consommation d'acides gras saturés. Limitons le plus possible les acides gras trans d'origine industrielle. Favorisons l'utilisation d'aliments riches en acides gras polyinsaturés et principalement ceux de type oméga 3.

Et gardons notre esprit critique par rapport à des effets de mode, comme celle de l'huile de coco actuellement, particulièrement délétère pour la santé. Le message général sera donc de doser les quantités de lipides, ni trop, ni trop peu et de varier les sources tout en respectant leurs particularités.



Dr. Anne Boucquiau





GAGNEZ DU TEMPS AVEC DES PRODUITS PRÉCUITS!



LES TEMPS DIFFICILES APPELLENT DE NOUVELLES SOLUTIONS!

Pour assister les chefs en périodes d'affluence, de manque d'aide ou de panne de machine, nous proposons la cuisson des aliments en tant que service supplémentaire.

Le métier de chef n'est pas unidimensionnel: les chefs doivent rechercher de nouvelles solutions pour maintenir la qualité et les processus optimaux dans leur cuisine. Respecter des normes HACCP strictes, respecter leurs coûts alimentaires et adhérer aux concepts tels que le 'Clean Label' (sans numéros 'E').

Heureusement, Meco Group d'Ostende propose des solutions temporaires ou permanentes. Nous vous proposons une solution en un rien de temps en précuisant vos produits dans notre **ligne de cuisson de haute technologie**. De cette façon, en tant que superviseur, vous gagnez beaucoup de temps et créez ce peu de paix et d'espace supplémentaire pour assumer vos responsabilités de chef.



PRODUCTEUR & FOURNISSEUR DURABLE

Meco Group distribue de la viande, du poisson et des légumes sous forme crue et naturelle, ainsi que des composants de plats cuisinés et des plats prêts-à-manger qui répondent aux normes de qualité et de sécurité alimentaire les plus élevées. Votre partenaire privilégié pour une livraison efficace d'une large gamme de produits alimentaires sains et savoureux à un prix équitable.



Nous livrons aux partenaires de la restauration, c'est-à-dire restaurants, salles de banquet, centres de vacances, friteuses,... Ainsi qu'aux collectivités & institutions, telles que les hôpitaux, les maisons de repos, les universités, les écoles et les services gouvernementaux.



PROCESSUS DE PRODUCTION

Meco a investi dans une ligne de cuisson, qui permet également d'améliorer la préservation de la qualité, du goût et des nutriments. Notre mode de cuisson est complètement adapté à la demande du client. Nos produits sont livrés tout prêts. Le client doit seulement composer le plat et le régénérer à l'heure souhaitée.



PROPRE PRODUCTION, MEILLEURE QUALITÉ

MECO CULINAIR • UNE GAMME DES ALIMENTS SEMI-FINIS ET FINIS

Nous avons en plus du département de viande fraîche et prêt-à-cuire, un très grand assortiment de produits élaborés semi-finis et finis. Ces produits répondent à une demande de plus en plus croissante. Les employés du département développent quotidiennement des produits qui répondent aux dernières tendances grâce aux efforts fournis. Nous pouvons proposer à notre clientèle des plats classiques, mais aussi une cuisine du monde.

PORC PRÉCUIT

- rôtis
- sautés
- lard et bacon
- spare ribs
- escalopes
- carbonades
- ...

BŒUF PRÉCUIT

- steaks
- sautés
- carbonades
- ...

POISSON PRÉCUIT

- filet de saumon
- ...

VOLAILLE PRÉCUIT

- filets de poulet, dinde et canard
- viande de poulet bouilli
- pilons de poulet ou de dinde
- ...

RÔTIS (DE PORC, DE BŒUF OU DE VOLAILLE)

- bloc ou tranché;
- nature;
- ou savoureux: ardennais, moutarde, méditerranéen, ...

AGNEAU

- gigots
- navarin
- ...

PRÉPARATIONS HACHÉES

- hamburgers
- saucisses: traditionnelles ou épicées, merguez, chipolatas, ...
- pains de viandes
- viandes hachées
- boulettes
- oiseau sans tête
- ...

LÉGUMES PRÉCUITS

- haricots
- brocolis
- carottes
- chicons
- chou blanc
- choux de Bruxelles
- épinards
- ...

FÉCULENTS

- pommes de terre
- riz
- pâtes
- ...



Si vous avez des questions, nos consultants se feront un plaisir d'écouter vos besoins. Découvrez la gamme complète dans la **catalogue 'Meco Culinaire'**.



LES AVANTAGES DES ALIMENTS PRÉCUIITS



PRIX AVANTAGEUX

Un prix NET, sans calcul de perte de cuisson. Le coût de l'alimentation précuite est un peu plus élevé, par contre le coût par portion ne l'est pas. De plus, vous avez besoin de moins d'équipement pour préparer le plat.

DU GOÛT ET DE NUTRITION

Les processus de cuisson y sont minutieusement monitorés pour un produit uniforme de haute qualité dont le goût et les nutriments sont pleinement conservés.

MOINS DE GASPILLAGE

Grâce à la plus longue teneur de produits précuits, vous pouvez gérer le nombre de repas qui doivent être préparés, moins de gaspillage, moins d'impact sur le climat, avantage pour votre foodcost.

GAIN DE TEMPS

Le processus de régénération de l'alimentation précuite est considérablement plus court que le processus de cuisson des produits crus. Vous gagnez du temps avec la préparation, la cuisine est propre en un clin d'œil, double gain de temps !

DURÉE DE CONSERVATION

Les produits précuits ont une teneur plus longue et moins sensible à la contamination.

PORTIONNEMENT SELON VOTRE DÉSIR

Des grands ou des petits mangeurs?
Des saucisses de 100g ou de 120g?
Des tranches de 15mm ou de 20mm?
Là aussi, il n'y a aucun problème.

CLEAN LABEL

Dans la mesure du possible nous n'ajoutons pas de "numéros E" à notre alimentation. Un certain nombre de nos produits sont déjà 'clean label' et nous en sommes très fiers.



SUGGESTIONS?
Nous vous écoutons!

LA RELOCALISATION DE L'ALIMENTATION

EN TEMPS DE CRISES



SOUTENONS LA RELOCALISATION DE NOTRE SYSTÈME ALIMENTAIRE POUR DES DENRÉES PRODUITES ET TRANSFORMÉES LOCALEMENT AUX MENUS DE NOS COLLECTIVITÉS

UN CONTEXTE DE CRISES ACCÉLÉRANT L'URGENCE DE REVOIR NOS MODELES

Depuis plusieurs années, notre système alimentaire est confronté à de multiples crises : climatique, environnementale, sanitaire, énergétique et plus récemment la guerre en Ukraine. Interconnectées, chacune d'entre elles nous démontre la fragilité de notre système alimentaire globalisé et nous rappelle l'urgence d'opérer une transition de celui-ci.

La crise sanitaire, suite aux pénuries de certains produits, avait révélé l'existence de longues chaînes d'approvisionnement en flux tendu, interdépendantes et complexes. Une machinerie sophistiquée, qui pourtant vacille dès qu'un de ses rouages se grippe.

La guerre en Ukraine, quant à elle, confronte la Wallonie à des impacts directs sur nos producteurs et notre consommation : hausse des prix des matières premières et des produits alimentaires, augmentation exponentielle des prix des intrants agricoles de synthèse, baisse des revenus de nos producteurs, épiceries locales en souffrance, etc.

Notons par ailleurs que les effets de ces crises sont exacerbés par une autre machinerie aux impacts potentiellement destructeurs : la spéculation financière. Par exemple, en mai 2022, la tonne de blé bat un record historique en se vendant à plus de 435€, bondissant suite à l'annonce de l'Inde d'un embargo sur ses exportations. Tout cela a des conséquences immédiates sur notre sécurité alimentaire.

COMMENT MAINTENIR LE CAP ?

Si une crise est souvent synonyme de dangers, elle peut être également vue comme une opportunité, notamment pour parvenir à une meilleure souveraineté alimentaire via cette dynamique de relocalisation.

En la matière, le secteur de la restauration collective représente un gros potentiel d'accélération de la transition. En effet, par l'intermédiaire du Green Deal Cantines Durables, près de 120 000 repas chauds basculent progressivement vers plus de durabilité et donc un approvisionnement relocalisé. La Wallonie s'est d'ailleurs fixé comme objectif d'atteindre une assiette composée à 50 % de produits locaux ou issus des circuits-courts en 2030.

ECHANGEONS ENTRE FOURCHES ET FOURCHETTES

Vu l'ampleur de la tâche et vu les nombreux freins connus pour parvenir à une relocalisation de notre approvisionnement (prix, marchés publics, logistique, etc.), échangeons pour trouver des pistes d'actions/solutions !

C'est ce que nous vous proposerons à l'occasion de la Foire de Libramont qui aura lieu du 29 juillet au 1^{er} août 2022 : un lieu propice pour rencontrer nos producteurs locaux et échanger sur la dynamique de relocalisation.

Rejoignez-nous à cette occasion : un programme sera prochainement disponible avec l'ensemble des activités que nous proposerons lors de la Foire sur mangerdemain.be.



Samantha Abibo

samantha.abibo@formation-epicuris.be

Tél : 085/27.88.67

Vos compétences professionnelles ont de la valeur !

Vous ne possédez pas de diplôme, et vous souhaitez faire reconnaître vos compétences par un Titre reconnu par les 3 gouvernements belges ? Venez passer une épreuve.

Plus d'infos sur la validation des compétences sur www.cvdv.be

ADRESSE DES FORMATIONS DÉCENTRALISÉES

CTA (Centre de Technologie Avancée)

Institut Centre ardenne de Libramont
Avenue Herbofin, 39 - 6800 Libramont

Notre nouvel espace

Avenue des Etats-Unis, 1 - 6041 Gosselies
Tél : 061/23.05.42 - cta@icalibramont.be



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



Caroline Schroeder

Conseillère en entreprise

caroline.schroeder@formation-epicuris.be
Gsm 0497 57 00 85 - Fax : 085/57.88.69



Janvier - Juin 2022



LE CENTRE DE COMPÉTENCE DES MÉTIERS DE BOUCHE

- Formations destinées aux **Bouchers-Charcutiers** et/ou à leur personnel.
- Le port de la **tenue professionnelle** est **obligatoire**.
- Les **matières premières** et le **support écrit** sont compris dans la journée.
- Le port du masque est **obligatoire toute la journée** !

INFORMATIONS UTILES



Retrouvez-nous sur Facebook
Epicuris Asbl

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

CALENDRIER DES FORMATIONS - DE 9H À 17H

En cas d'annulation, nous vous remercions de nous prévenir minimum 48h à l'avance.

DATE	COURS	LOCAL
26-01-22	Le comptoir traiteur, le poisson de A à Z	Gosselies
07-02-22	Les sauces végétales	Gosselies
08-02-22	Valoriser le 1/2 porc	Gosselies
09-02-22	Aspic et Gelées : Osez l'originalité	Gosselies
14-02-22	Le travail des abats	Gosselies
15-02-22	Préparations de salades et assortiments maison	Gosselies
16-02-22	Préparations originales de viandes crues coupées et tranchées	Gosselies
02-03-22	Préparation de salades et assortiments maison	CTA Libramont
07-03-22	Développer une gamme de produits végans	Gosselies
14-03-22	Les techniques de cuisson et de conservation sous vide	Gosselies
15-03-22	Mes 10 fabrications les plus rentables	Gosselies
16-03-22	La cuissons des viandes	Gosselies
22-03-22	Démonstration MOF MICKAEL CHABANON <i>« La volaille dans toute sa splendeur (entière, désossée, farcie,...) Ainsi que des préparations bouchères qui régaleront vos papilles ! »</i>	Gosselies
30-03-22	Les plats traiteurs	CTA Libramont
25-04-22	Les farcis	Gosselies
26-04-22	Les plats traiteur	Gosselies
03-05-22	Développer de la boucherie charcuterie avec du sel liquide	Gosselies
04-05-22	Les woks	CTA Libramont
10-05-22	Les pâtes fraîches fourrées à la viande	Gosselies
11-05-22	La viande de bœuf	Gosselies
16-05-22	Boucherie : préparations et transformations	Gosselies
18-05-22	Les woks	Gosselies
07-06-22	Charcuterie : les bases indispensables	Gosselies
08-06-22	Découpe de la volaille	Gosselies
13-06-22	Un petit tour à la campagne : buffet champêtre	Gosselies
14-06-22	Viandes méconnues, savoureuses et originales !	Gosselies

NOS FORMATIONS SUR MESURE

Cette offre de formations n'est pas adaptée à vos besoins ?
Vous souhaitez approfondir un sujet ou vous préférez l'organiser au sein de votre entreprise ?

Contactez-nous !

COMMENT BÉNÉFICIER DE NOS FORMATIONS ?

Que vous soyez indépendant ou ouvrier,
toutes nos formations sont gratuites
et vous pouvez participer à
autant de thèmes que vous le souhaitez.

Nos formations sont gratuites
grâce à l'intervention de nos partenaires



Fédération Nationale
des Bouchers, Charcutiers
et Traiteurs de Belgique



A TABLE !

**Comment peut-on aider les cuisines collectives...
Très précisément, il faudrait :**

- Etudier l'existant de l'implantation de votre cuisine.
- Réorganiser le concept hôtelier avec en parallèle... un plan précis de formations adaptées par rapport à des cycles de repas.
- Veiller à ce que le dispositif soit strictement conforme aux normes en vigueur (imposées par l'AFSCA), afin de mettre en place un système de qualité.
- Soumettre tout projet à une étude économique de manière à assurer un retour sur investissement.
- Valoriser et recommander les produits alimentaires, les produits non alimentaires et le matériel culinaire par des semaines adaptées.
- Aider à l'élaboration des cahiers des charges du matériel et des fournitures.
- Adapter des modules d'organisation de méthodologie de travail pour maîtriser la traçabilité, l'étiquetage, les allergènes par production, les nettoyages.
- Maîtrise des déchets, propre à chaque établissement en protégeant l'environnement.
- Réapprendre les vertus de la table, le goût et les saveurs des produits locaux, de proximité, de terroir.

Action... réaction !



Gérard Filot

VU LA PÉNURIE DE PRODUITS À BASE D'HUILE DE TOURNESOL, LES PRODUCTEURS MODIFIENT LA COM- POSITION DE LEURS PRODUITS ALIMENTAIRES. LE CONSOMMATEUR DOIT ÊTRE INFORMÉ CLAIREMENT DE CES CHANGEMENTS DE COMPOSITION.

Vous On le sait, le conflit en Ukraine entraîne une pénurie de certaines matières premières, comme les produits à base de tournesol (huile de tournesol, graines de tournesol...). Par conséquent, certains producteurs de denrées alimentaires sont contraints de modifier la composition de leurs produits.

Certains producteurs peuvent adapter immédiatement leurs étiquettes. Dans ce cas, l'indication clairement lisible est immédiatement visible, indélébile et non trompeuse.

Mais, bien souvent, de nombreuses entreprises ne sont pas en mesure de modifier immédiatement l'emballage ou les étiquettes de leurs produits qui ne sont donc plus adaptées à la nouvelle composition du produit.

Dès lors, afin de garantir les intérêts du consommateur et la continuité d'une production sûre sur le plan alimentaire, le SPF Economie, en concertation avec le SPF Santé publique et l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA), a développé une procédure d'exception temporaire. Cette procédure s'applique à toutes les denrées alimentaires préemballées vendues sur le marché belge.

Les entreprises peuvent donc continuer à commercialiser les produits dont la composition a été modifiée, à condition d'informer les consommateurs d'une manière alternative. Par conséquent, chaque entreprise qui remplace un produit à base de tournesol doit le déclarer au SPF Economie via une **plateforme dédiée**. Ainsi, dans un premier temps, elles ne changent rien sur l'étiquette.

Une affiche dans le magasin doit attirer l'attention du consommateur sur ces changements possibles. Un code QR mène directement au site web **etiquette.economie.fgov.be** où il est possible de consulter facilement la liste des produits concernés et les ingrédients qui ont été utilisés pour les remplacer.

Cette exception ne s'applique toutefois pas aux ingrédients remplacés par des allergènes ni aux produits comportant des allégations de santé et de nutrition. En effet, pour des raisons évidentes, les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires doivent disposer d'un étiquetage correct et complet. Dans ce cas, cela sera toujours indiqué sur le produit même au moyen d'un autocollant bien visible, à moins que l'étiquette puisse être adaptée immédiatement. Actuellement, les ajouts possibles d'allergènes sont principalement le soja et l'arachide. En ce qui concerne les allégations relatives à la santé et à la nutrition, il faut que le consommateur reçoive les bonnes informations via l'étiquette afin qu'il puisse continuer à faire un choix éclairé en faveur d'une alimentation saine et équilibrée.

Ces mesures d'exception s'appliquent depuis le 26 avril pour une durée de 6 mois. Une évaluation est prévue après 4 mois et la période pourrait être prolongée. Elles sont seulement d'application en Belgique, mais valent aussi pour des produits alimentaires en provenance d'autres états membres et de pays tiers et destinés au marché belge.

De son côté, l'AFSCA qui a participé à l'élaboration de ce plan d'exception temporaire, poursuit sa mission générale de contrôle et continue à opérer des contrôles ciblés concernant l'étiquetage des denrées alimentaires.



INNOVATIONS DANS LE SECTEUR DE LA PRODUCTION DE VOLAILLES DE PONTE ET DE CHAIR AU SALON VIV 2022 DE UTRECHT

Comme beaucoup d'activités, celles qui consistent à présenter les innovations technologiques dans des salons spécialisés ont été reportées dans le temps en raison de la pandémie.

Toutes ces activités viennent de reprendre et le salon VIV Europe 2022 a été organisé à Utrecht début juin ; ce salon international présente des services et des technologies innovants permettant spécifiquement aux agriculteurs et aux éleveurs d'améliorer leur production, en mettant l'accent sur le secteur de la volaille et des œufs. Nous avons eu la chance de visiter le salon et d'y découvrir les innovations ainsi que d'autres solutions de pointe développées récemment.

Nous donnons ci-dessous une série d'innovations à la fois surprenantes et performantes.

Vaccination

Tout d'abord, en matière de vaccination, les volailles notamment les volailles de chair et les poules pondeuses sont vaccinées contre toute une série d'agents pathogènes.

SmartVac™ constitue la prochaine génération de vaccination et de nutrition in-ovo en délivrant des produits injectables uniquement dans le liquide amniotique, évitant ainsi toute blessure de l'embryon en croissance.

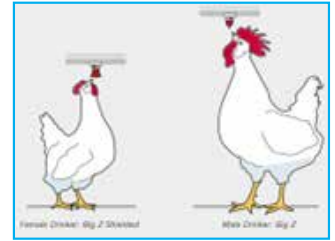
La machine saisit des œufs à un certain stade de leur incubation et les place dans des paniers adaptés, ce qui permet l'administration des produits grâce à un système à double aiguille muni d'un capteur permettant une adaptation automatique et individuelle de la profondeur d'injection à chaque embryon, quelle que soit la taille de l'œuf et de l'embryon.



Alimentation

Dans beaucoup de systèmes de production de volailles, les mâles et les femelles sont séparés (on comprendra facilement que dans le cas des poules pondeuses seul un sexe est concerné) mais dans certaines situations notamment lorsque des individus, appelés parentaux, sont concernés, les individus sont mélangés.

Le système d'abreuvement Big Z Broiler Breeder de Ziggity tient compte de la différence de taille entre les reproducteurs mâles et femelles dont les lignes d'abreuvement séparées et dédiées sont placées beaucoup plus haut que le sol pour les coqs, tandis que les lignes dédiées aux poules sont placées beaucoup plus bas.



Cette configuration améliore le bien-être des animaux et conduit à de meilleurs résultats de toute une série de paramètres de production.

Luminosité



NatureDynamics est le premier système d'éclairage dynamique pour la volaille qui peut être contrôlé sans fil, permettant aux éleveurs de déployer des protocoles d'éclairage efficaces par simple pression d'une application. Basés sur la recherche, ces protocoles fournissent les niveaux de lumière, les spectres et les paramètres de synchronisation nécessaires à une production avicole de qualité supérieure.

Avec NatureDynamics, il est possible de modifier le spectre et l'intensité tout au long de la journée et du cycle de production - grâce à des protocoles d'éclairage dédiés. Ces protocoles permettent d'utiliser la lumière comme un outil pour synchroniser les activités hormonales et les modèles biologiques souhaités, créant ainsi des résultats physiologiques et biologiques qui optimisent et améliorent les rendements.

Le résultat : un bien-être amélioré et une production accrue.

Transport

Après EggsCargoSystem® pour les œufs de poule, GI OVO a maintenant développé l'EggsCargo-System XL. Ce système est spécialement conçu pour le transport des œufs de canard et de dinde.

Il se compose d'un plateau conçu pour 20 œufs qui offre un maximum de confort et de protection aux œufs. En outre, il contient une palette aux dimensions de 120x90 cm. Ces palettes sont exactement adaptées à 12 piles de plateaux par rangée. Enfin, le système se compose d'un diviseur.

Ce séparateur rend inutile l'utilisation de plateaux vides sur le dessus des piles.



Ovo-Sexage ou sexage de l'embryon



Chaque année, rien qu'en Europe, environ 330 millions de poussins mâles sont tués directement après l'éclosion. Tout simplement parce qu'ils ne sont pas aptes à produire des œufs ou de la viande. SELEGGT, propose avec succès une technologie pour mettre fin à l'abattage des poussins.

La procédure développée par l'Université de Leipzig implique un laser qui crée un trou miniature dans la coquille et une petite quantité de liquide est extraite, puis testée pour détecter l'hormone sulfate d'estrone, qui n'est présente que chez les poulets femelles.

Pr. Pascal Leroy



MANGER SAINEMENT : AVEC OU SANS VIANDE ?

La viande et les volailles font partie de notre alimentation, mais comment les manger et en quelles quantités ? La Fondation contre le Cancer formule quelques recommandations.

La viande est une source de protéines, de vitamines (B1, B2, B6 et B12) et de minéraux (zinc, fer, phosphore et sélénium). La viande issue d'organes, comme le foie par exemple est riche en vitamine A. Selon l'animal d'origine et selon les morceaux choisis, les viandes contiennent un certain pourcentage de graisses ; certaines avec un taux élevé, notamment de graisses saturées. Et c'est particulièrement vrai dans certaines préparations à base de viande fraîche, comme le haché et les saucisses. Ces préparations peuvent aussi contenir certains ajouts comme des conservateurs par exemple.

Alors : la viande est-elle saine ? Tout dépend du type, de la quantité de viande que l'on mange ainsi que de son mode de préparation.

Quelle viande manger ?

Dans les boucheries et supermarchés, il existe un très large choix. De manière générale, **la viande rouge signifie en réalité la viande issue de mammifères, on entend donc le bœuf, le veau, le porc, la chèvre et les gibiers**. La viande découpée et hachée à laquelle rien n'a été ajouté, comme le tartare de bœuf et la blanquette par exemple, appartient également à cette catégorie. Ici, la consommation doit clairement être modérée et ne pas dépasser 500g par semaine, ce qui ne pose pas de réelle difficulté dans le cadre de menus diversifiés. Enfin, il faut aussi penser à privilégier les viandes à faible teneur en matières grasses.

Concernant les poulets et autres volailles, l'impact sur notre santé n'a pas été clairement démontré : pas d'effets néfastes, mais pas d'effets bénéfiques non plus.

Facteur de risque de cancer ?

L'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) a établi qu'il existe un lien entre la quantité consommée de viande, hors volaille, et le risque accru de cancer du gros intestin (cancer colorectal). Une des causes évoquées serait la présence de fer qui jouerait un rôle pro-inflammatoire. D'autres facteurs peuvent également jouer un rôle.

La viande transformée ou charcuterie a été fumée, salée ou séchée pour influencer son goût ou sa durée de conservation. Il s'agit par exemple de la charcuterie comme les saucissons ou le jambon, et à la viande fraîchement transformée à laquelle on a ajouté du sel ou des additifs (comme les nitrites et les phosphates) comme le bacon. Un des mécanismes en cause serait le développement de nitrosamines cancérigènes.

Selon l'OMS, le lien entre la viande transformée et le risque accru de cancer colorectal a été démontré encore plus fortement que dans le cas de la viande.



Bien sûr, il faut toujours se rappeler que le fait de développer un cancer dépend de nombreux facteurs tels que sa prédisposition héréditaire et différents aspects de son mode de vie. (mettre le lien sur les facteurs de risque CCR sur notre site ?)

Alors, en quelles quantités consommer de la viande rouge ?

En tout état de cause, la viande est un aliment nutritionnellement intéressant et qui doit trouver sa juste place dans notre alimentation. L'idéal est de varier avec, par exemple, le poisson, les œufs ou les légumineuses.

La Fondation contre le Cancer s'en tient aux recommandations du World Cancer Research Fund (WCRF). Ces recommandations sont claires : pour diminuer le risque de cancer colorectal, il est conseillé de réduire la consommation de viande rouge à 350-500 g max par semaine et de consommer très peu ou pas du tout de viande transformée.

Modes de cuisson idéal de la viande

Idéalement, préférez un mode de cuisson doux ou à basse température...

Le degré et le mode de cuisson pourraient également accentuer les effets négatifs de la viande sur la santé. Ainsi, les chercheurs ont identifié dans les **viandes rouges, volailles et poissons préparés au barbecue** de nombreuses **molécules cancérigènes** (amines hétérocycliques et hydrocarbures polycycliques, notamment).

En plus d'une cuisson plus douce, une bonne partie de ces molécules cancérigènes peuvent toutefois être éliminées en faisant mariner la viande, la volaille et le poisson pendant au moins une demi-heure dans de l'**huile d'olive** vierge additionnée d'**ail et/ou d'échalote**, de jus de citron ou de vinaigre (le **milieu acide** aide à prévenir la formation de substances nocives) et d'**aromates** (thym, romarin, curcuma, galanga...) qui favorisent la formation d'antioxydants.

Le fait de l'accompagner dans l'assiette d'une quantité importante de légumes modère aussi le risque potentiel.

En quantité modérée, bien préparée, et bien accompagnée, la viande constitue un aliment intéressant pour la santé !

En conclusion, peu de viande, de préférence achetée non préparée, un mode de cuisson doux, et surtout avec une assiette colorée riche en fibres, fruits et légumes ! Pour la Fondation contre le Cancer, cette recommandation se justifie par son seul impact positif en termes de **prévention des cancers du gros intestin**. Rappelons que ces cancers sont parmi les **3 plus fréquents** dans nos populations, aussi bien chez la femme que chez l'homme.

Nutrition et Cancers :

un lien établi, et des causes évitables !

Plus de 71 000 nouveaux cas de cancers par an. Un chiffre en augmentation d'année en année en raison du vieillissement et de l'accroissement de la population. Or, en adoptant un mode de vie plus sain, 40% des cancers seraient évitables chaque année !. Après le tabac, ce sont des facteurs nutritionnels qui ont le plus d'impact tant en matière de risque que par leur effet protecteur.

Le cancer : toujours une maladie multifactorielle

L'altération au niveau du noyau cellulaire sera toujours une résultante de différentes interactions entre des facteurs endogènes, prédispositions génétiques, immunité, et des facteurs exogènes, liés à l'environnement au sens large du terme, tabagisme, exposition professionnelle, statut vaccinal, exposition aux UV, nutrition, ...

Si le tabagisme reste le facteur de risque le plus élevé, il est suivi par les facteurs nutritionnels : surpoids et obésité, alcool, alimentation. On peut encore y ajouter dans une moindre mesure, l'activité physique insuffisante et l'allaitement maternel. Ainsi, les facteurs nutritionnels sont responsables de plus de 20 % des nouveaux cas de cancers, 1 sur 5, presque ex-aequo avec le tabagisme !

Facteurs nutritionnels qui augmentent le risque.

Le surpoids et l'obésité représentent les facteurs de risque nutritionnel parmi les plus importants.

La consommation d'alcool - contribuant au surpoids - augmentera par ailleurs le risque de développement de plusieurs cancers. Il n'y a pas de valeur seuil sans risque, même si l'OMS a formulé une recommandation de ne pas aller au-delà de 10 unités par semaine. Et non, détrompez-vous, le vin rouge ne protège pas du cancer !

Les viandes transformées sont associées à une augmentation de risque du cancer du côlon. La viande « rouge », c'est-à-dire toutes les viandes sauf les volailles, doit être consommée avec modération, de 300 à 500 g/semaine.

Les compléments alimentaires peuvent également constituer un réel risque. Ainsi, dans le cadre d'une étude, des compléments à base de bêta-carotène, menée chez des fumeurs se sont révélés être des pro-carcinogènes et accroître le risque de cancers du poumon.

Enfin, des études de plus en plus nombreuses commencent à mettre en garde sur l'existence d'une relation proportionnelle entre la consommation d'aliments ultra transformés, de plus en plus présents dans nos habitudes alimentaires, et l'augmentation du risque de développer un cancer toute localisation confondue

Facteurs nutritionnels qui diminuent le risque.

Rappelons qu'il n'existe pas d'alimentation anti-cancer ! Il faut varier son alimentation sur base de la pyramide alimentaire moderne, manger coloré et de saison, et par plaisir, avant tout, avec en mémoire quelques principes.

Ainsi, la consommation importante de fruits et légumes, de fibres alimentaires, de même que les produits laitiers, bien que décriés par certains, diminuent le risque de cancers. Quant à l'allaitement maternel, il semble avoir une double valeur de facteur de protection, tant pour la mère que pour l'enfant.

Pour en savoir plus, mythes et réalités sur le lien entre cancer et nutrition :

<https://www.cancer.be/mythes-realites-prevention-cancer>

Sophie Adam





LE PRIX DU POISSON GRIMPE EN FLÈCHE

Le poisson devient presque un produit de luxe suite au Brexit, à la crise sanitaire et à la crise économique actuelle liée à la hausse des carburants qui fragilise largement les marins-pêcheurs.

Pour information à nos membres, nous vous livrons un message important d'Hans Noyelle de la société Mowi :

« Le secteur des poissons fait actuellement face à des hausses de prix sans précédent.

Dans le secteur des produits de la mer, les deux espèces phares atteignent des niveaux de prix historiquement élevés.

En élevage dans le secteur du saumon, il y a un déséquilibre entre la demande et l'offre qui entraîne une hausse de prix de +/- 50%.

En sauvage, le secteur du cabillaud est victime de l'état de guerre en Ukraine (40% du cabillaud est pêché dans les eaux russes) et fait gonfler les prix de +/- 40%.

Maintenant que les gestionnaires des cuisines collectives sont confrontés à des prix aussi élevés pour les deux espèces de poissons les plus importantes, comment faut-il réagir ?

Réactions possibles :

- 1) Utiliser de plus petites portions : ex 125 g au lieu de 150 g.
- 2) Remplacer le cabillaud par des alternatives moins chères en poisson blanc.
- 3) Ne plus utiliser ni le saumon ni le cabillaud dans les menus et les remplacer par des protéines moins chères.
- 4) Pas de changement malgré les hausses de prix car le saumon et le cabillaud font partie de la culture alimentaire.
- 5) Augmenter le budget de fonctionnement et respecter la taille des portions individuelles.

MOWI®

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

Derrière Fairebel, il n'y a que des agriculteurs. Et ça fait toute la différence.

Chez Fairebel, nous avons l'habitude de dire que nous sommes avant tout des paysans. Des femmes et des hommes au caractère aussi entier que notre lait. Au travail sur nos terres, avec nos bêtes, souvent 7 jours sur 7, parfois 24 heures sur 24. Nous battant sans relâche pour faire valoir le prix d'une alimentation de qualité. Guidés par l'idée de produire pour nourrir et non produire pour produire. Cultivant le respect de la nature et l'amour de nos produits. Des produits les meilleurs possibles, les plus accessibles possibles, les plus écologiques possibles. Du lait, du beurre, du fromage ou de la glace, mais aussi des pommes, des poires et bientôt de la viande.

Aujourd'hui, nous sommes plus de 500 agriculteurs à faire le pari de cette agriculture-là. Équitable, locale et familiale. Avec un engagement inépuisable et une indépendance totale. Et ça, quand on y réfléchit bien, pour vous comme pour nous, ça fait toute la différence.



**BIENVENUE
DANS UN MONDE
PLUS ÉQUITABLE**



UNE RÉNOVATION EN PROFONDEUR DU PETIT MATÉRIEL

Les bénéfices du trempage avec nos produits enzymatiques

TREMPAGE ENZYMATIQUE : LES AVANTAGES

- **Rénovation en profondeur** de votre petit matériel grâce au trempage: plats en sauce, gastronormes, cruches à café, tasses, bols, couverts, grilles de barbecue, friteuses
- Les **enzymes**, redoutables contre: la **graisse**, les tanins (**thé, café**)
- **Gain de temps**
- Produits **hautement biodégradables, certifiés Ecocert**: pas de rejets toxiques dans vos eaux
- **Rentabilité** augmentée
- **Sans danger** pour vous et votre matériel*

UNE PERFORMANCE VISIBLE
EN UN COUP D'OEIL!

SANS
POWERZYM® M

AVEC
POWERZYM® M



FRITZYM

Dégraissant friteuses



POWERZYM® M

Rénovateur pour équipement

Un complexe enzymatique enrichi en lipase et amylase pour un nettoyage en profondeur des friteuses professionnelles.

Véritable cure de jouvence pour votre matériel. Cette formule tri-enzymatique enrichie en agents oxydants efface les traces du temps et élimine les taches les plus tenaces (résidus de sang, marinade, amidon, ...).

- Aucune tache ne lui résiste: graisse, protéines, amidon, thé (tanins), café,...
- Les inox retrouvent toute leur brillance
- Compatible avec les matériaux classiques (verre, porcelaine, plastique, inox, ...)**

* à la concentration d'usage recommandée

** aluminium: utiliser avec précaution



RECOMMANDATIONS SUITE À LA HAUSSE IMPORTANTE DES PRIX

La Chancellerie du Premier Ministre a publié très récemment des recommandations (<https://www.publicprocurement.be/fr/documents/recommandations-concernant-les-hausses-de-prix-importantes-notamment-en-raison-de-la>) à l'attention de tous les pouvoirs adjudicateurs suite à la hausse des prix importante concernant un grand nombre de matières premières, de produits finis ou manufacturés. Citons par exemple l'acier, le bois, l'énergie, ... Ces envolées de prix entraînent d'importantes difficultés, que ce soit dans l'exécution des marchés en cours, ou dans l'établissement des prix des marchés dont la procédure de passation est en cours.

En ce qui concerne les marchés en cours

La grande majorité des marchés contiennent des clauses de révision de prix. Il est malheureusement assez fréquent que cette clause de révision de prix fasse référence à des indices insuffisamment pertinents, à des pondérations inadaptées ou ait une fréquence qui ne permet pas de prendre en considération l'importance de la hausse dans un délai suffisant.

Plusieurs pistes sont précisées dans ces recommandations pour faire face aux difficultés qui peuvent dès lors surgir.

a) Les circonstances imprévisibles

La hausse des prix à laquelle est confronté l'adjudicataire peut être constitutive des circonstances imprévisibles. Par conséquent, le mécanisme prévu à l'article 38/9 de l'arrêté royal du 14 janvier 2013 fixant les règles générales d'exécution peut trouver à s'appliquer.

Pour rappel, l'adjudicataire doit, dans cette hypothèse, dénoncer par écrit les circonstances invoquées dans les trente jours de leur survenance, ainsi que décrire de manière succincte l'influence de ces circonstances sur l'exécution du marché.

b) Modification de la clause de révision

L'indice « I », auquel il est trop souvent fait référence, est un indice qui se compose d'une liste reprenant l'évolution des prix de quelque 26 catégories de matériaux, et qui donc, par son caractère composite, se révèle fréquemment insuffisamment précis pour transposer la hausse de prix de matériaux bien spécifiques, on pense ici notamment à l'acier, à l'aluminium ou au bois.

Il est donc conseillé, dans ces hypothèses, d'utiliser des indices plus spécifiques, en fonction de la nature du marché, ou de choisir des formules plus adaptées pour chaque marché.

c) Ajustement temporel de la clause de révision

Dans la période actuelle, certains prix augmentent si rapidement que la différence entre les prix actuels et les prix sur base desquels

l'indice est calculé peut engendrer un déséquilibre contractuel.

En pareille hypothèse, les parties au marché pourraient convenir que le pouvoir adjudicateur paie provisoirement un prix basé sur le dernier indice disponible, le prix définitif étant arrêté deux mois plus tard sur base de l'indice du mois auquel les travaux ou fournitures faisant l'objet de la facture ont été réalisés. Ce règlement définitif donnera dès lors lieu au versement d'un supplément ou, le cas échéant, à une restitution partielle.

Précision importante, si cette mesure est appliquée, elle doit l'être pendant toute la durée restante du contrat.

d) Tenir compte des prix réels

En cas d'application des circonstances imprévisibles, il peut être approprié, si les solutions précédentes ne permettent pas de résoudre de manière satisfaisante la difficulté liée à la hausse des prix, d'accorder à l'adjudicataire une indemnité compensatoire prenant en considération le prix réel auquel celui-ci a été confronté pour l'achat des matériaux.

Un dédommagement provisionnel peut également être envisagé, le délai de 90 à dater de la réception provisoire pouvant en pareille hypothèse se révéler inadapté.

En ce qui concerne les marchés futurs

Pour les marchés futurs, la Chancellerie conseille fortement aux adjudicateurs d'insérer une clause de révision de prix, même lorsque celle-ci n'est pas obligatoire, ainsi qu'une clause de réexamen traitant des bouleversements de l'équilibre contractuel, cette dernière pouvant renvoyer soit à l'article 38/9, soit à l'article 38 de l'arrêté royal relatif aux règles générales d'exécution.

Conclusion

Comme pour les conséquences de la crise liée à la pandémie, les pouvoirs publics appellent les acheteurs publics à une grande souplesse afin de pouvoir prendre en considération la situation particulière que nous connaissons actuellement.

La réglementation sur les marchés publics permet cette souplesse et la prise en compte de circonstances exceptionnelles.



LIEU D'ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNEL À **LIEGE!**



QUI SOMMES-NOUS ?

BluePoint Liège est un business & conférence centre inspiré par Agoria, le représentant de l'industrie technologique belge. Le bâtiment ultra-moderne met à disposition des espaces de travail créatifs ainsi que des salles de réunion pour tous types d'événements professionnels et privés. De plus, BluePoint vous propose une restauration haut de gamme. Vous y trouverez du matériel audio-visuel de pointe dont l'utilisation est intuitive. BluePoint est ainsi un partenaire de premier choix pour toutes vos réunions en présentiel, formations, séminaires, événements d'entreprise et banquets de prestige. Grâce à son expertise technologique, BluePoint s'est aussi spécialisé dans les événements hybrides et virtuels afin de vous proposer une solution complète. Nos experts prennent en charge vos besoins de réunions et d'événements de A à Z et vous garantissent une assistance professionnelle.

NOS ATOUTS

- Localisation idéale au cœur du quartier des Vennes et parking sécurisé équipé de bornes de chargement
- 7 salles modulables avec mobilier confortable
- Chaque salle bénéficie de lumière naturelle et d'une terrasse privée
- Grands espaces extérieurs pour vos événements estivaux
- Équipements à la pointe de la technologie et expertise audio-visuelle pour événements virtuels, hybrides et présentiels
- Accueil personnalisé et équipe professionnelle dédiée à l'organisation de vos événements
- Restauration sur place et capacité de banquet jusqu'à 400 personnes
- Restaurant d'affaires
«Le Cabochon - La table de Jean-Luc Daniel»

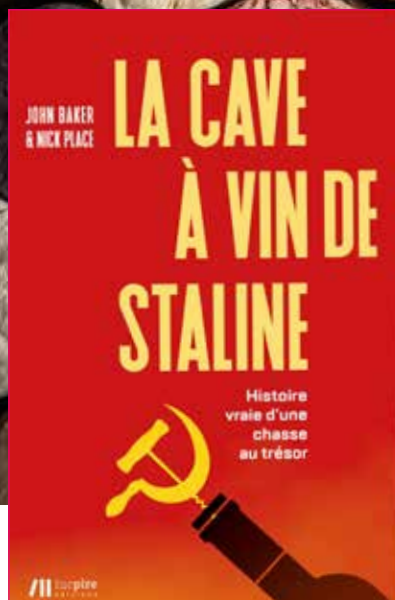
Organiser des événements n'a jamais été aussi facile !

+32 (0) 4 350 35 06 | infoliege@bluepoint.be | www.bluepoint.be



Let's get social!





LA CAVE À VIN DE STALINE, HISTOIRE VRAIE D'UNE CHASSE AU TRÉSOR

Par John Baker & Nick Place

À la fin des années 1990, John Baker – pourvoyeur de vins rares et anciens de qualité reçoit à Sydney, une mystérieuse liste de vins valant plusieurs millions de dollars.

Cette liste se révèle être le catalogue complet des vins de Nicolas II, le dernier tsar de Russie. Propriété de l'État après la révolution russe de 1917, au cours de laquelle Nicolas et toute sa famille furent exécutés, puis aux mains de Staline, les bouteilles furent discrètement transférées dans un vignoble géorgien isolé lors de la Seconde Guerre mondiale, par crainte d'un pillage de l'armée nazie.

La cave comportait des milliers de bouteilles de vins rares mais aussi la collection privée de vins géorgiens du « Petit Père des Peuples », à savoir Joseph Staline lui-même.

John Baker nous livre son aventure personnelle à savoir un périple relativement dangereux en passant de Sydney à Tbilissi en Géorgie, par Paris, par les vignobles de Bordeaux et l'emblématique Château d'Yquem où se déroulera la dégustation mythique du vin préféré du tsar Nicolas II, le Château Yquem 1847.

Le livre est aussi une histoire d'amitié entre professionnels et passionnés du vin. Il nous fait découvrir le monde particulier des œnologues et des antiquaires de vins rares. Il se révèle plein d'anecdotes sur l'histoire de la Russie, sur les grands vins en général et le déroulement des dégustations pour des vins exceptionnels datant parfois de plus de 50 ans.

Ce voyage dangereux pour tenter d'évaluer les bouteilles, valider leur authenticité et tenter de les transporter jusqu'à une grande maison de vente aux enchères de Londres connaîtra une finale surprenante.

Les auteurs

John Baker, promoteur de rock'n'roll dans les années 1980 (Midnight Oil, INXS et Cold Chisel), est un important négociant en vins en Aus-

LA CAVE A VIN DE STALINE, Histoire vraie d'une chasse au trésor

TEXTES : John Baker & Nick Place

EDITIONS : Luc Pire, 358 pages

Date de publication : 9 juin 2022

Prix : 24 €

En vente en librairie et sur www.livre-moi.be



Isabelle Dubois



BEST DEAL ET DUO CATERING AU CHÂTEAU BEAUREGARD





Bien acheter durable pour mieux cuisiner dans le cadre des cantines durables.

Le jeudi 24 mars, la Fédération a répondu à l'invitation de deux partenaires lors d'une soirée prestigieuse au Château Bayard dans la commune d'Eghezée. Après l'accueil et les mots de bienvenue, Ludovic Maisin et de Steve Dhoore, respectivement Administrateurs délégués de Duo Catering et Best Deal, il y eut une intervention de Madame Céline Tellier, Ministre wallonne de l'Environnement suivie par l'intervention de Monsieur Gérard Filot, Président de la Fédération des Cuisines de Collectivité Wallonie-Bruxelles (FCCWB).

Best Deal et Duo Catering s'inscrivent avec détermination dans le concept du Go Food avec l'idée d'éduquer et de servir aux enfants mangeant dans les cantines scolaires, une alimentation saine et durable. Les deux sociétés ont décidé début janvier de renforcer leur collaboration via une participation de près de 50 % de Duo Catering dans le capital de la société Best Deal, avec un chiffre d'affaire consolidé de près de 35 millions d'euros.

Chacune des sociétés développe son domaine de compétences propre pour un service professionnel en regard des attentes du marché de la restauration collective et cela, dans les trois régions du pays.

En effet, le rôle de Best Deal, sous le leadership de Steve Dhoore, sera d'assurer le développement, la gestion et le suivi des contrats de type 'budget garanti', 'centrale d'achats' et 'consultance' auprès des clients et des établissements en gestion propre.

Duo Catering, sous la houlette de Ludovic Maisin, assure la mise à disposition du personnel et la gestion des cuisines dans les établissements en 'gestion concédée' au départ de sa cuisine centrale en liaison froide.

L'idée est de réconcilier les jeunes avec la cantine scolaire en favorisant les circuits courts, la biodiversité et les produits durables. Cette idée a été reprise dans l'intervention de Madame Céline Tellier, Ministre wallonne de l'Environnement pour qui l'approvisionnement en circuits courts et durables au travers d'une agriculture plus familiale et biologique fait partie de la solution en ces temps de crise.

Les deux sociétés viennent de décrocher le premier label Greendeal Cantines durables sur le site de la Clinique Notre-Dame des Anges, à Liège avec une moyenne de 200 couverts. Cela s'est organisé dans le cadre des actions du Green Deal et de Manger Demain pour encourager les circuits courts. La Région wallonne a lancé cette année la nouvelle version 2.0 du label Green Deal Cantines Durables sur un potentiel de 50 sites.

Duo Catering s'est inscrit dans la démarche sur au moins 3 sites.

La société avait également obtenu un label Gault et Millau l'année dernière pour son concept des textures modifiées.

Le projet futur de Duo Catering est l'implantation d'une cuisine centrale plus importante dans le zoning industriel de Fernelmont et passer de 3 000 repas vers 15 000 repas, toujours en liaison froide au cours d'étapes successives, un beau défi pour une société 100% belge gérée par deux partenaires dynamiques.

Gérard Filot retrace le parcours et les actions de la Fédération sur 30 ans avec des membres et des partenaires de qualité dont Le Greendeal Mangez Demain, Best Deal et Duo Catering dans le domaine de la cuisine collective et ainsi faire face ensemble aux changements alimentaires de la société sur un marché de près de 280 millions de repas.

« Le but de la Fédération est donc d'intervenir pour aider les collectivités dans tous les secteurs de la cuisine avec deux priorités absolues : éviter le gaspillage alimentaire et également les produits médiocres au niveau saveurs et qualité.

Cuisiner demeure un acte d'amour qui consiste à apporter chaque jour un bon repas souvent basé sur des produits simples aux enfants, aux patients hospitalisés, en maison de repos et ainsi un petit moment de bonheur. Le faire avec des menus équilibrés et plus respectueux de l'environnement, cela demande beaucoup de travail mais c'est assurément un beau challenge. »



BE GOOD

BESOIN D'UN COUP DE FRAIS?
FAITES APPEL À UN EXPERT-CONSEIL!



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**.



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 PRESTATION DE PROXIMITÉ
AVEC LA QUALITÉ POUR MAÎTRE MOT**

ÉCOLES ET INSTITUTIONS
MÉDICO-PÉDAGOGIQUES

ADMINISTRATIONS
PUBLIQUES

ÉTABLISSEMENTS
HOSPITALIERS

CENTRES D'ACCUEIL DE
DEMANDEURS D'ASILE

ENTREPRISES ET
INDUSTRIES

MAISONS DE REPOS
RÉSIDENCES SERVICE

Duo Catering s.a.

Place de l'Université, 25 Bte 7 • B-1348 Louvain-la-Neuve
T. +32 (0)10 77 92 84 • F. +32 (0)10 77 92 85
info@duocatering.be • www.duocatering.be



Duocatering2008

Mardi 06/09/2022

Visite d'entreprise Vandermoortele

Mardi 04/10/2022

Visite d'entreprise Charles Liégeois

Mardi 25/10/2022

Séminaire « Législation en vigueur par rapport aux vaisselles jetables et aux revêtements de murs et plafonds ».

Avec nos partenaires : La Maison Gilson et Hygi Panel

Prise de parole de notre Ambassadrice de la Santé le Docteur Anne Boucquiau

Site BluePoint Boulevard Emile de Laveleye 191, 4020 Liège – Menu adapté

Mardi 15/11/2022

Visite d'entreprise Volys - Réservé aux membres uniquement

Mardi 06/12/2022

La Saint-Nicolas et les résultats des Toques d'Or de la Santé

Trois formations réservées pour chef(fe) de cuisine

- 16/03/2022 : La Dysphagie

- 13/04/2022 : Les Menus

- 18/05/2022 : Le Management

Les places pour ces 3 formations seront limitées à 8 participants.

Site : Rue de la Chaudronnerie 6 à 4340 Awans, au rez-de-chaussée des établissements Renkin

Cycle de formations 2022 organisées sur le site de BluePoint Boulevard Emile de Laveleye 191, 4020 Liège :

- 1ère réunion le 13/09/2022 : Alimentation et santé

- 2ème réunion le 05/10/2022 : Technique culinaire en restauration d'entreprise

- 3ème réunion le 16/11/2022 : Hygiène en restauration d'entreprise

- 4ème réunion le 14/12/2022 : Intégration dans la pratique professionnelle

Les places pour ces 4 formations seront limitées à 20 participant(e)s.

*Les lieux et heures seront fixés ultérieurement et cet agenda est sujet à diverses modifications.

** Les invitations officielles seront envoyées aux personnes concernées uniquement (membres, partenaires, membres et partenaires).



Michel Jonet

UNE NOUVELLE AMBASSADRICE POUR LES PRODUITS LOCAUX

Le 10 mai marque le début de la campagne « EuroFoodArt » cofinancée par l'Europe et soutenue en Belgique par l'APAQ-W. (*)

Les produits locaux AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée) renforcent leur visibilité en Flandre grâce à Amylia du blog culinaire Cookameal.

Amylia va ainsi nous faire découvrir la qualité et le goût unique des produits d'excellence européenne.

En animant son blog, elle sera l'ambassadrice des salaisons IGP, en passant par les produits laitiers AOP, des vins belges d'appellations AOP et IGP ou encore les Pruneaux d'Agen IGP et le jambon de Carpegna AOP.

La démarche : nous faire partager ses recettes et ses anecdotes autour des produits issus du savoir-faire des terroirs belges et européens dont les différents labels ont été créés en Europe en 1992 dans le but de reconnaître et garantir l'origine géographique et le savoir-faire des différents terroirs dont le terroir belge dans le cadre de produits locaux de qualité souvent disponibles dans le cadre de leur distribution en circuits courts en supermarchés et dans les épiceries locales.

Blog: <https://www.cookameal.be> / Instagram : cookameal

*Source Sopexa





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 Wiliot
0477/33.73.67
traiteurtommy@gmail.com



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



Niek Van Steenkiste
0496/16.60.96
niek@meconv.be



Michel Krawinkel
0475/44.60.94
michelkrawinkel@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@baggreisch.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



Nadia Van Herck
0498 53 39 75
Nadia.Van.Herck@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.heyman@ecolab.com



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



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



Raphaël Legrand
0477/54.03.10
rle@foodchainidtech.be



Leon Van Rompay
04/349.28.22
info@mithra.com



Steve Dhoore
0477/54.43.32
steve@bestdeal.be



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



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



Nancy Orban
085/27.88.60
info@formation-epicuris.be



Philippe Cartry
0470/578.116
philippe@s4waste.lu



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



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



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



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



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



Pierre Bouffieux
0486/88.01.81
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@habitatmetiers.be



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



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



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



Katja Maus
080/44.77.26
info@faircoop.be



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



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



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



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



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



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



Amaury Ruffato
0498/71.51.56
ar@polymatbelgium.com



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



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



Sarah Carbonetti
04/362.67.28
sarah@pepinsterprimeurs.be



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



Alexandra Seleguinsky
0477/43.55.48
aselenguinsky@verstegen.be

Rejoignez-nous si :

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

Alors n'hésitez pas, envoyez vos coordonnées, adresse, téléphone, e-mail à l'adresse mail suivante:

federationfccwb@gmail.com

Vous recevrez automatiquement :

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

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



Cuisine chaude



Environnement Inox



Self-service



Matériel de cuisson



Station de portionnement
réfrigérée



Distribution de repas



Laverie