

OCTOBRE 2022
TRIMESTRIEL

GOUTEZ

20

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
Michel Jonet
Carine Knapen
Ligue cardiologique
Fondation contre le Cancer
Fairebel
Realco
Polymat
Hobart
Diversey
ECOLAB
debeluxAHK
EPRS
Istock

Imprimeur
Multiprint N.O. sprl

GOUTEZ #20

Edito

Table... Tavolo... Tafel... Mesa... Euro-Table!

En Europe, il existe une méthode sur l'analyse des risques alimentaires et non alimentaires pour l'ensemble des lieux où l'on pratique ce merveilleux métier de cuisinier(e).

Cette méthode s'appelle **HACCP** (créée par la société Pillsbury à la demande de la NASA afin de garantir la sécurité alimentaire des astronautes dans l'espace).

En Belgique, « miroir de l'Europe », les cuisines collectives doivent s'en inspirer en fonction de leur mission alimentaire respective.

Quatre pistes de travail incontournables :

1. Identifier tout danger que pourrait présenter un produit alimentaire lors de sa consommation.
2. Identifier et analyser les dangers associés aux différents stades (ex : réception, stockage, préparation, production, distribution).
3. Définir les moyens nécessaires à la maîtrise de ces dangers.
Ecrire ce que l'on doit faire... et faire ce que l'on a écrit.
4. De s'assurer que ces moyens sont effectivement mis en œuvre et soient efficaces.

Pour faciliter la tâche des directeurs d'établissements, les fédérations professionnelles de la cuisine collective ont élaboré, en collaboration étroite avec l'AFSCA, conformément à la législation nationale en vigueur, un guide de bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective.

Un tel guide, validé par les ministères concernés, est une sorte de manuel, de mémento qui sert d'aide et de pilote pour déterminer les dangers et choisir les mesures et techniques préventives en fonction des caractéristiques et des activités pour chaque établissement de la restauration collective.

Ce guide, toujours réactualisé et validé par l'AFSCA, existe depuis bientôt quinze années. Il peut s'obtenir en contactant l'AFSCA ou... votre Fédération federationfccwb@gmail.com. Être responsable d'une cuisine collective, c'est agir maintenant pour demain !

Les bons gestes, les bonnes manipulations visent à éviter toute contamination.

Merci à l'**AFSCA**

Et tout spécialement à tous les inspecteurs et inspectrices qui font... chaque jour... un travail de qualité dans cette croisade européenne pour parvenir à une garantie d'hygiène alimentaire pour nos clientèles (+- 280 millions de repas par an pour la partie francophone du pays). La Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles souhaite créer collégialement

L'Euro-Table et le Livre Blanc de la Cuisine Collective

Ils permettront, avec tous les secteurs concernés de respecter :

- . la tradition des produits des pays européens ;
- . la tradition du goût et des saveurs ;
- . la tradition du bien préparer ;
- . la tradition du bien manger ;

Et ce, avec un maximum d'aliments naturels et sains pour la santé de toutes les familles.

Gérard Filot
Président de la FCCWB



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

VOOR ALLE OGENBLIKKEN
TE MARKEREN MET EEN...



Sommaire



06
ECOLAB
DIVERSEY
HOBART

16
ÉVÈNEMENT
BELGO-ALLEMAND



JOURNÉE
PLOPSA COO
27



31
ASSEMBLÉE
AU PARLEMENT
EUROPÉEN

JEAN-LUC
PALERMO | 38



CHRONIQUE
ANNE
BOUCQUIAU
40



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)



vca^v



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



La Bleue des Prés

PROANIWAL

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

iIQI
2014
SUPERIOR TASTE & QUALITY AWARD

Habitset Métiers

Le vêtement
pensé pour le travail

RESPECTER
AU MIEUX LE
BUDGET DÉFINI
PAR LE CLIENT

Personnalisation du
vêtement par BRODERIE
MARQUES
SPÉCIFIQUES

société belge
À FONDS PROPRES

HABITSET MÉTIERS SPRL
RUE DE TILLEUR 27, 4101 JEMEPPE
04 223 2317 INFO@HABITSETMETIERS.BE



ECOLAB, UNE INSTITUTION EN MATIÈRE DE LAVERIE

Philippe Preudhomme et Mathieu Decabooter, un duo très actif

Après un passage de 4 ans dans l'industrie, Philippe Preudhomme est revenu dans le secteur de la cuisine collective pour occuper le rôle de Senior Territory Manager(TM) chez Ecolab.

Le thème du magazine actuel concerne la laverie et les produits lessiviels. Ecolab est-elle très active dans ce domaine ?

Philippe Preudhomme : « En matière de laverie, nous sommes bien entendu actifs dans les grandes et moyennes cuisines au sein de tous les secteurs de la santé, les maisons de repos, le catering, les groupes scolaires, les hôtels et hébergements, les restaurants. Fort de ses différents centres de recherche en Europe et dans le monde, Ecolab dispose en effet d'une série de gammes de produits reconnus pour leur efficacité et dotés de diverses certifications (EU Flower, Nordic Swan, Ecolabel, etc.). A la pointe en matière de système de dosage, Ecolab propose également une série d'équipements de dosage permettant d'utiliser les produits lessiviels et d'hygiène en cuisine de manière efficace, sécurisée et en assurant une parfaite maîtrise des coûts d'utilisation. »

Comment cela se passe-t-il ?

P.P. : « Tout va dépendre de la taille et des besoins de nos clients en collectivité. Pour les petites et moyennes structures, nous avons nos gammes **Apex** et **Kitchen Pro** :

- **La gamme Apex** pour le lavage de la vaisselle en machine propose des blocs solides de formes et couleurs distinctes, aux formules non corrosives, plus simples et moins lourds à manipuler et à stocker que les bidons de produits liquides. Elle permet de diminuer de plus de 90 % les déchets d'emballage. Associée à des systèmes de dosage intelligents, la gamme **Apex** permet aussi de réduire les consommations d'eau et d'énergie, et d'améliorer la productivité opérationnelle.

- **La gamme Kitchen Pro** pour l'hygiène en cuisine est composée de produits concentrés en poches de 2 litres hermétiques. Cela permet d'éviter tout contact direct. Les solutions de produits prêtes à l'emploi sont réalisées au travers d'un système de dosage fiable et précis pour contrôler les coûts et en assurer la performance.

Cette gamme comprend notamment **Kitchen Pro Wash'n walk**, la solution biotechnologique pour l'entretien des sols de cuisine.

Elle permet de réduire les risques d'accidents par chute et **Kitchen Pro Des**, le détergent désinfectant, ne nécessite aucun équipement de protection individuelle (EPI) tout en ayant un large spectre de désinfection.

Pour les structures plus grandes souhaitant décentraliser le stockage et la gestion de produits, Ecolab utilise également le système de stockage sécurisé ProTec, une fois vides les containers ProTec sont repris pour être ensuite réutilisés, et le système de dosage Turbo Smart.

Les produits lessiviels destinés aux lave-vaisselles sont stockés dans un local spécifique et le système de pompe Turbo Smart permet la gestion et l'injection automatique des produits de lavage et de rinçage en machines. Cette technique particulièrement bien maîtrisée en Belgique permet au client de confier globalement la gestion des produits lessiviels à son partenaire ECOLAB.

Le client peut alors se focaliser sur sa mission première d'exécution des tâches de nettoyage au sein de son établissement sans se soucier de l'approvisionnement, stockage et manutention des produits.

Pour les produits d'hygiène en cuisine, Ecolab utilise également des systèmes de dosage Dosatron afin de centraliser les produits d'entretien. Les opérateurs en charge du nettoyage disposent ainsi d'une console de distribution de produit au sein de la cuisine. Ces consoles sont installées au sein de la cuisine afin de couvrir l'ensemble des zones à nettoyer. »

Comment cela se passe-t-il sur le terrain, vous fonctionnez, je pense, en binôme auprès de la clientèle ?

P.P. : « Tout à fait. En tant que TM (Territory Manager), mon rôle est d'accompagner mon client au plus près de son mode de fonctionnement, de ses habitudes et de ses spécificités pour l'aider à maîtriser la sécurité alimentaire.

Un exemple : lors d'un appel client auprès de notre réception téléphonique, le TM recevra en temps réel une notification de la demande client sur son GSM. Le TM assurera le suivi de toutes les demandes du client, que ce soit en matière de conseils en produit, système de dosage, dépannage, information complémentaire de livraison. Le TM reprend directement contact avec la personne ayant appelé le bureau.

La grande polyvalence du TM, par exemple en matière technique de dépannage des systèmes de dosage, lui permettra de répondre exactement au client sur le moment. Le TM s'efforcera de répondre à toutes demandes dans les plus brefs délais. »

Le secteur de la laverie s'est professionnalisé en collectivité avec un nombre de manipulations de plus en plus techniques.

P.P. : « En effet, sur le terrain, nous sommes très attentifs à prendre en considération tous les acteurs qui travaillent au sein d'une laverie. Ils doivent tous pouvoir compter sur Ecolab : le directeur, le responsable de secteur, le responsable hygiène, les agents de laverie, le service technique et également le secrétariat. Ecolab souhaite absolument encadrer, conseiller et former l'ensemble de ces acteurs.

Ils doivent ressentir notre engagement total au service de leur institution et nous considérer comme un véritable « partenaire ». C'est pourquoi nous réalisons un rapport de visite à chacun de nos passages, qui résume nos constatations et actions. Ce rapport est commenté et transmis en temps réel au manager

Nous veillons également chez Ecolab à impliquer dans leur démarche de travail d'autres acteurs tels que les partenaires logistiques. Nous livrons directement par nos propres services ou via un partenaire de distribution et nous collaborons également beaucoup avec les fournisseurs de machines pour les laveries (machines lave-verres, monobac, tunnel de lavage). »

Les produits lessiviels sont parfois mal utilisés. Le respect d'une bonne hygiène, c'est important dans ce secteur ?

P.P. : « Chez Ecolab, nous sommes particulièrement attentifs à la bonne utilisation des différents produits lessiviels ou d'hygiène en cuisine. Lors de chaque visite de site, le TM assure toujours un rappel de quelques consignes de sécurité ou un conseil en matière de bonnes pratiques d'hygiène. Lorsque nous travaillons avec un client, nous prenons le temps d'écouter les besoins du client et de prêter attention aux conséquences qui pourraient se produire si ces besoins ne sont pas satisfaits. Ecolab peut ainsi proposer et construire une solution réelle et durable avec le client. Plus la solution correspond au besoin du client, plus le client a confiance en son partenaire Ecolab. »

Venons-en à la deuxième partie du binôme et à la fonction du SDM ou Sales Development Manager.

Mathieu Decabooter : « En tant que SDM, je suis responsable du contrat cadre avec les institutions. Dans le cadre du partenariat, j'assure le respect des différents services définis dans le contrat et leur suivi financier, administratif et commercial.

Chez Ecolab, nous avons rapidement réalisé que le travail d'équipe est la clé afin que tous les intervenants avancent dans la même direction tout en communiquant à tous les niveaux avec nos partenaires : direction générale, service achats, service technique, service restauration.

Dans ce cadre, je gère toutes les informations administratives et Philippe remonte les informations techniques venant du terrain. Nous plaçons toujours nos interlocuteurs au centre de nos échanges en axant toutes nos forces vers un seul élément : le service.

En tant que SDM, je vise une relation à très long terme avec nos partenaires. Chez Ecolab, nous prenons le temps d'accompagner, de tester et de former pour s'assurer de la satisfaction de tous.

Cette collaboration patiente avec nos clients et nos TM, c'est vraiment notre ADN. Je la vis et je la ressens comme une évidence dans chaque entrevue au quotidien. C'est la partie la plus agréable de mon métier. »

Michel Jonet





DiveEasy™

Système de nettoyage par immersion

Solution durable qui ne requiert aucun chauffage et nécessite un minimum de travail

Nettoyez simplement, en toute sécurité et de manière durable les résidus incrustés, les graisses carbonisées et les résidus alimentaires des ustensiles de cuisine.

Simple et efficace

- Permet de minimiser les efforts puisque le système adoucit et élimine les graisses et les salissures alimentaires cuites et incrustées sans devoir frotter. Il suffit de faire tremper les objets.
- Nettoie les plaques de cuisson, les filtres d'extraction, les grilles de four et les ustensiles fortement souillés.
- Système mobile et flexible, peut être déplacé et utilisé dans toute la cuisine car aucun branchement électrique n'est requis.
- Une utilisation régulière élimine efficacement les salissures avant qu'elles soient carbonisées.

Sûr

- Hygiène accrue car les graisses brûlées sont complètement éliminées.
- Pas de risque de brûlure. La solution de nettoyage est employée à l'eau froide.
- Immerger et retirer en toute sécurité les ustensiles de la solution à l'aide d'un panier.
- La solution utilisée n'est pas classée comme dangereuse.
- Solution sûre à l'emploi pour la plupart des métaux utilisés dans les cuisines, y compris l'aluminium.

Durable

- L'eau du robinet à température ambiante suffit, pas besoin de la chauffer.
- La solution nettoyante peut être utilisée pendant 4 semaines.
- Durée de vie plus longue des ustensiles, ce qui limite le budget pour les équipements.



Avant



Après avec DiveEasy™



Suma Carbon Remover K21+

Conditionnement de 5 ou de 20 litres



Suma DiveEasy™ Bac de trempage

Si vous avez des questions ou si vous souhaitez obtenir de plus amples informations, n'hésitez pas à contacter le service clients Diversey par téléphone au 016 61 77 77 ou par mail : customerservice.belgium@diversey.com.

www.diversey.be

© 2022 Diversey, Inc. All Rights Reserved. 95045 fr-BE 07/22





Un résultat exceptionnel tout en assurant un lavage de vaisselle respectueux de l'environnement

Depuis le début de notre existence, la durabilité fait partie de notre ADN. Nous estimons que si vous pouvez contribuer à la durabilité, vous devez assumer cette responsabilité. À partir de 2023, nous proposerons uniquement la gamme de lave-vaisselle Pur-Eco avec l'écolabel européen ou SWAN, qui garantit :



Impact réduit sur les écosystèmes aquatiques



Quantité réduite en matières premières, mais tout aussi efficace qu'un produit sans écolabel



Moins d'emballages en plastique et une biodégradabilité accrue



Répond à des critères environnementaux stricts, imposés par la Commission européenne, qui sont régulièrement révisés



Faible impact sur l'environnement tout au long du cycle de vie du produit, de la fabrication au rejet

Concentrez-vous sur les choses pour lesquelles vous êtes doué et laissez-nous nous charger du lavage de la vaisselle, c'est simple, n'est-ce pas ? Et tout cela en toute sécurité et de manière responsable. Et tout cela d'une manière responsable et sûre.

Notre conseil ? Optez pour un système de dosage automatique SafePack ou RevoFlow que nous vous fournissons en prêt et qui convient à pratiquement tous les lave-vaisselle. La seule chose qui vous reste à faire est de charger et décharger votre lave-vaisselle.

Avez-vous des doutes ? Cela est certes possible, mais nous nous ferons un plaisir de réfléchir ensemble avec vous à la solution la plus appropriée pour votre cuisine. Contactez-nous sans engagement au numéro de téléphone : +32 16 61 77 77 ou envoyez nous un mail à l'adresse suivante : customerservice.belgium@diversey.com



Dosage automatique des détergents lave-vaisselle grâce à Revoflow ou SafePack

- ✓ Système fermé, sans risque pour votre personnel
- ✓ Facile à l'emploi, des emballages légers et ergonomiques
- ✓ Des résultats de lavage excellents et cohérents
- ✓ Des produits codés par couleur et des signaux de vide
- ✓ Certifié par l'écolabel européen



Suma Revoflow



Suma SafePack

Souhaitez-vous également rendre les autres zones de votre cuisine plus durables ?

Choisissez donc SURE, une gamme complète de produits d'entretien à base de plantes, 100% biodégradables, tous certifiés par l'écolabel de l'UE.

La gamme SURE est composée d'ingrédients respectueux de l'environnement provenant de sources renouvelables. Les ingrédients d'origine végétale des produits SURE sont généralement obtenus de sous-produits de l'industrie agro-alimentaire: betterave sucrière, maïs, paille, son de blé et noix de coco.

Les produits ne contiennent aucun colorant artificiel, ni d'autres substances comme du parfum, des quats, du chlore, des phosphates ou des composés d'oxydes.





HOBART, UNE GRANDE EXPERTISE EN MATIÈRE DE LAVERIE

Choisir le bon lave-vaisselle et trouver un partenaire de service fiable est une démarche importante pour les professionnels du secteur de la collectivité. Avec ses 125 ans d'expérience et l'amour de la perfection, le leader mondial HOBART demeure un acteur incontournable.

On connaît **Frank Vliegen** depuis près de 35 ans dans le domaine des cuisines professionnelles. Il occupe depuis de nombreuses années, la fonction de Sales Manager chez Hobart.

La société Hobart est experte en laverie professionnelle et filiale du groupe ITW, premier fabricant mondial d'équipements pour les cuisines professionnelles, les commerces et les industries alimentaires.

Comment choisir un bon lave-vaisselle ?

Frank Vliegen nous répond : « Afin de déterminer la solution idéale à chaque situation, un inventaire approfondi de la vaisselle est toujours réalisé. Il se base sur la quantité de vaisselle, la façon et la fréquence d'apport, le type et la matière de la vaisselle. D'autres facteurs entrent en ligne de compte comme la qualité de l'eau disponible, les sources d'énergie et en combien de temps la vaisselle doit-elle être faite et par combien de personnes. »

L'importance d'un devis détaillé.

F.V. : « Après avoir passé en revue les éléments déjà décrits, Hobart établit un devis détaillé avec une fiche technique et une étude de temps et d'énergie. Bien entendu, les coûts d'exploitation sont également pris en compte. Avec la possibilité pour le client potentiel de participer à une démonstration ou de visiter sur le terrain une installation existante. »

Il existe de nombreux types de lave-vaisselle ?

F.V. : « Tout à fait, on peut se baser sur 6 familles :

Le lave-verres ou le lave-vaisselle à chargement frontal. Il se glisse sous un plan de travail ou se place sur un socle pour un travail plus ergonomique. Sa capacité est de 40 à 60 paniers par heure.

Le lave-vaisselle à capot va se révéler très utile lorsque la capacité d'un modèle à chargement frontal devient trop faible. Nos clients choisissent la machine simple ou double à capot 4 faces isolées. Les tables sur les côtés vont faciliter le travail avec une capacité de 60 à 140 paniers par heure.

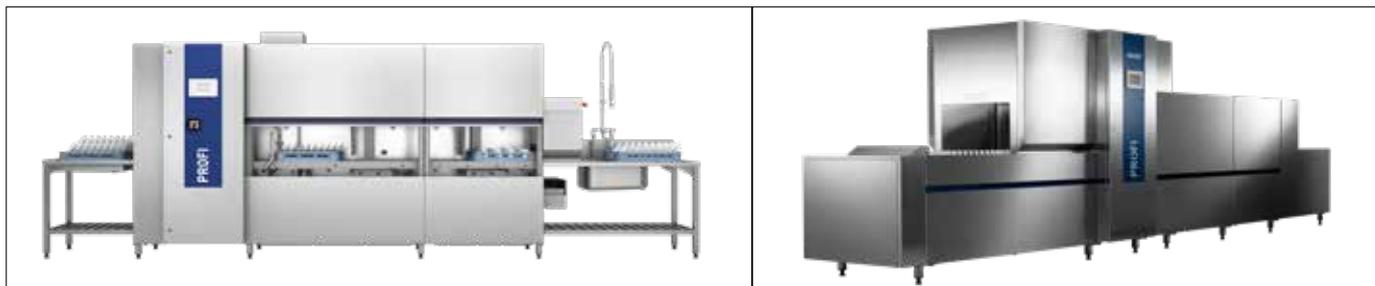
Enfin, **le lave-ustensiles** va convenir pour les plus gros articles tels que les casseroles, les bacs gastro et plateaux. »

En restauration collective, les allers-retours en cuisine s'effectuent au pas de course. Un timing parfait et une logistique sans faille sont donc indispensables tout en garantissant une hygiène maximale ?

F.V. : « En effet, nous sommes dans un défi permanent et plus les besoins et les demandes des clients sont élevés, plus les solutions à apporter doivent être polyvalentes.

Les lave-vaisselles à avancement automatique de paniers sont une solution de lavage très performante pour l'apport de grands volumes de vaisselle variée qui sont répartis sur l'ensemble de la journée (par exemple restaurant ou brasserie classique, self-service, ...). La vaisselle sale est triée manuellement et placée dans des paniers. Les paniers sont entraînés par des crochets dans la machine. La machine fait le reste : pré-lavage-lavage principal-triple rinçage et séchage. Après le lavage, les paniers sont vidés et réutilisés. La capacité plus importante est de 80 à 320 paniers par heure ou exprimée en assiettes de 1 400 à 5 800 par heure.

Le lave-vaisselle à convoyeur sera la bonne solution si vous recherchez le costaud capable de traiter une grande quantité de vaisselle en temps très court avec le moins de manipulation possible. La vaisselle arrive dans des chariots de débarrassage et est placée directement sur le convoyeur à picots. Le lave-vaisselle peut être équipé de 1 ou 2 ou 3 convoyeurs séparés de sorte que les plateaux et les couverts sont lavés de manière 100% automatique, sans aucune manipulation. Sa capacité est de 2 300 à 7 400 assiettes par heure. »



ACHAT - INSTALLATION - MAINTENANCE - HYGIÈNE

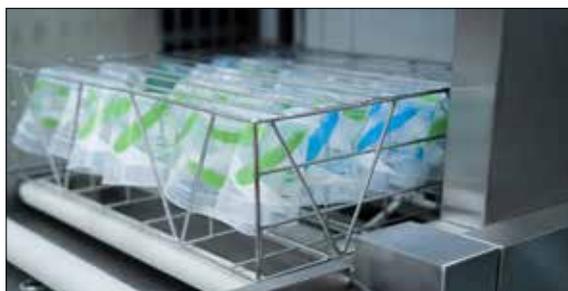
En fait, la décision de choisir Hobart comme fournisseur au niveau de la laverie, comment cela se passe-t-il?

F.V. : « En tant que fournisseur disposant de sa propre production, vous pouvez opter pour un achat en location all-inclusive ou pour un investissement direct. Hobart dispose en Belgique d'une équipe de 25 installateurs-techniciens bien formés. Notre service est personnalisé. Il se fait d'homme à homme. Il est rapide, avec peu « de chichis » mais beaucoup d'expertise basée sur la renommée et l'expérience de la société Hobart. Nous proposons également des entretiens curatifs, des contrats préventifs ou full omnium à des conditions intéressantes. Mais aussi des détergents, des liquides de rinçage et des produits de désinfection. »

En conclusion, la problématique environnementale actuelle nous oblige à dire adieu rapidement à la vaisselle jetable. Quelles sont les solutions dans ce domaine ?

F.V. : « Laver la vaisselle et les gobelets réutilisables avec une propreté hygiénique parfaite nous a permis de marquer des points auprès du consommateur avec des gobelets en plastique dur et de la vaisselle réutilisable. De plus en plus d'entreprises de matériel pour traiteurs, restaurateurs et spécialistes de la logistique dans la réutilisation des matériaux proposent des solutions durables à leurs clients. »

HOBART soutient les solutions réutilisables partout où cela est nécessaire : dans les stades, sur les lieux de festivals ou tout autre endroit. Il en sera de même pour les gobelets pour boissons en plastique. Des contrôles sont d'ores et déjà prévus en 2023.



HOBART ET SES EXPERTS SUR LE TERRAIN !

Frank Vliegen	0477/42.51.12, Sales Manager
Olivier Cloquet	0475/63 65 21, District Manager Wallonie, GDL
Marnix Huyghe	0475/61 16 25, District Manager Brabant, Limbourg & Anvers
Filip Van Wonterghem	0488/36 60 02, District Manager Flandre Orientale, Flandre Occidentale
Sabrina Hendriks	0471/88 91 22, Key Account Manager Belgique

HOBART

LA MEILLEURE SOLUTION POUR CHAQUE SECTEUR D'ACTIVITÉ!

LIVRAISON RAPIDE



REUSEABLES

lavage et séchage parfaits pour toute vaisselle réutilisable
p.ex. 750-1500-2000 ou 10000 gobelets/heures

REDUCE
REUSE
RECYCLE

SERVICE

ACHAT - INSTALLATION - MAINTENANCE - HYGIÈNE

- Fournisseur disposant de sa propre production
- Achat par location all-inclusive ou investissement direct
- 25 installateurs-techniciens bien formés
- Service personnel, rapide et renommé, beaucoup d'HobART
- Entretien curatifs, contrats préventifs ou full omnium
- Détergents et liquides de rinçage, produits de désinfection



HOBART BELGIUM
Industriestraat 6
1910 KAMPENHOUT

Phone +32 16 60 60 40
sales@hobart.be
www.hobart.be

made in germany

LE MODULE D'E-LEARNING DÉVELOPPÉ PAR L'AFSCA SOUFFLE SA PREMIÈRE BOUGIE ET LE BILAN EST TRÈS POSITIF !

Depuis 2008, l'AFSCA dispose d'une équipe de formateurs qui aide les entreprises alimentaires à mieux comprendre la législation en matière de sécurité alimentaire et surtout... à l'appliquer correctement dans leur(s) établissement(s). Les formations de cette cellule de l'AFSCA s'adressent aux cuisines de collectivité mais aussi aux bouchers, aux commerçants, aux éleveurs etc.

Vous avez d'ailleurs très certainement déjà eu la chance de rencontrer l'une de nos formatrices, à l'occasion d'un séminaire organisé par la FCCWB (Fédération des cuisines de collectivité Wallonie Bruxelles) !

Avant l'arrivée du coronavirus, les formations étaient presque exclusivement organisées en présentiel. Dès mars 2020, cela n'a plus été possible. L'équipe de formation de l'AFSCA est restée très active et a créé un nouveau format pour continuer à aider les entreprises.

L'AFSCA s'adapte et lance un module d' e-learning.

Ainsi, depuis octobre 2021, un e-learning est disponible pour les cuisiniers, responsables de cuisine ou personnel de cuisine qui travaillent dans l'HoReCa ou dans les cuisines de collectivité (maison de repos, hôpital, école, crèche, prison, ...). Les participants se forment de manière interactive.

La formation est axée sur 5 chapitres :

- Les allergènes : gestion des allergènes dans l'établissement, communication sur les allergènes aux clients.
- Les infrastructures et les équipements.
- L'hygiène personnelle.
- Les achats de marchandises, la réception et le stockage.
- La préparation des denrées alimentaires et les bonnes pratiques à mettre en place pour la gestion des déchets.

L'avantage de cette formation en ligne est que chacun peut la suivre à son **propre rythme** quand cela lui convient.

Elle est accessible gratuitement 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24.

La durée approximative de la formation varie de 3 à 4 heures selon les besoins et connaissances de chacun.

Et cerise sur la gâteau, à la fin de la formation, il est possible de tester ses connaissances et d'obtenir une **attestation de formation**.

Témoignage

Madame Aurore PIERSON est responsable Diététique et Coordinatrice Qualité de la Restauration du réseau hospitalier Vivalia. Elle a suivi et fait suivre cette formation en ligne et témoigne : « Ces tests permettent une amélioration des pratiques quotidiennes et une meilleure compréhension des objectifs à atteindre au niveau de la sécurité alimentaire. Pouvoir avancer à son propre rythme grâce à une formation en ligne permet une meilleure adhésion du suivi de la formation et un respect du rythme d'apprentissage de chacun ».

Un bilan d'anniversaire très positif

A peine un an après le lancement de cet e-learning, plus de **2 600 personnes** ont pris part à ces formations, un **véritable succès** !

Et les retours post formation sont aussi très encourageants pour les formateurs de l'AFSCA. En effet, plus de **7 personnes sur 10** affirment qu'elles **pourront mettre ces acquis en œuvre dans le mois qui suit la formation**.

Madame PIERSON le confirme : « C'est une expérience d'apprentissage complète ! Un contenu bien adapté au public cible : on retrouve le côté pratico-pratique très apprécié des collaborateurs de cuisine ainsi que le volet théorique qui permet de bien mettre à jour les connaissances. Un langage simple et clair avec une juste dose d'humour. A recommander sans modération à tous les acteurs des cuisines de collectivité. »

Besoin de plus d'infos ? N'hésitez pas à contacter « la cellule de vulgarisation et d'accompagnement » de l'AFSCA.



REJOIGNEZ NOTRE ÉVÉNEMENT BELGO-ALLEMAND SUR LES CUISINES COLLECTIVES !

Vous êtes actif dans le secteur des cuisines collectives ? Vous souhaitez mettre la main à la pâte pour élargir votre réseau à l'international ou tout simplement découvrir un nouveau marché dynamique et prometteur ? Ne cherchez plus et prenez part au voyage d'information de la Chambre de Commerce belgo-luxembourgeoise-allemande (AHK debelux) du 12 au 15 mars 2023!

Le Ministère fédéral allemand de l'Économie et du Climat dispose d'une vaste gamme d'instruments pour promouvoir le commerce extérieur. Chaque année, le Gouvernement fédéral soutient quelque 150 projets comme celui-ci à travers le monde, pour un montant de subventions allouées de près de 10 millions d'euros.

L'objectif du projet sur les cuisines collectives est de promouvoir l'économie allemande et le savoir-faire belge et d'encourager les partenariats entre nos deux pays. A cet effet, l'équipe de l'AHK debelux réunira une délégation de 8 à 20 entreprises issues du secteur des cuisines collectives pour prendre part à un voyage d'affaires en Allemagne du 12 au 15 mars. Ce voyage sera centré autour du salon Internorga - le salon leader de l'hôtellerie et de la restauration à Hambourg.

Programme :

12.03.2023	<ul style="list-style-type: none"> • voyage aller • accueil et briefing d'arrivée à Hambourg
13.03.2023	<ul style="list-style-type: none"> • conférence d'une demi-journée à Hambourg sur le fonctionnement du marché allemand, animée par des professionnels du secteur des cuisines collectives • événement de réseautage après la conférence
14.03.2023	<ul style="list-style-type: none"> • visite guidée de la foire Internorga en collaboration avec l'organisation allemande des concepteurs de cuisines professionnelles (Verband der Fachplaner, VdF)
15.03.2023	<ul style="list-style-type: none"> • voyage retour vers la Belgique • visites de divers projets de référence d'entreprises allemandes en cours de route, principalement en Rhénanie-du-Nord-Westphalie et dans les environs

Le voyage s'adresse aux concepteurs et fabricants de cuisines professionnelles mais aussi aux acheteurs, agents commerciaux, multiplicateurs et experts en conception de projets gastronomiques (restaurants, hôtels, maisons de retraite, hôpitaux, crèches, etc.).

Pourquoi l'Allemagne ?

La Belgique est le dixième partenaire commercial le plus important de l'Allemagne. En 2021, le volume d'échanges commerciaux entre nos deux pays totalisait près de 102 milliards d'euros, dont 51 milliards d'euros de biens importés de Belgique vers l'Allemagne et 50,4 milliards d'euros de biens exportés de l'Allemagne vers la Belgique.

C'est un nouveau record par rapport aux dix dernières années, malgré la crise. Les importations de la Belgique vers l'Allemagne, en particulier, ont considérablement augmenté, notamment dans le secteur pharmaceutique.

Le secteur des cuisines collectives est également un secteur économique clé. En Belgique, il totalisait un chiffre d'affaires de près de 13,8 milliards d'euros en 2018. La pandémie de la COVID-19 a frappé de plein fouet le secteur, qui s'était vu obligé de fermer ses portes. La pandémie a en outre interrompu les chaînes d'approvisionnement internationales et affaibli la volonté des investissements. L'importation belge en matériaux pour cuisines collectives a d'ailleurs diminué de près d'un tiers (32,6 %) en mars et avril 2020 par rapport à l'année précédente.

Cette diminution ne devrait néanmoins qu'être de courte durée : le besoin de techniques de cuisines collectives est élevé. Par ailleurs, depuis les mesures d'assouplissement de juin 2020, la situation du secteur gastronomique se normalise peu à peu et les mesures d'aide régionale et fédérale ont permis à de nombreuses sociétés gastronomiques de traverser cette période difficile.

La Belgique a exporté des matériaux de cuisines collectives pour un montant de 167 millions d'euros en 2019. Les exportations concernaient surtout les appareils de préparation de boissons et de cuisson d'aliments (56 millions d'euros) et les réfrigérateurs et congélateurs (44,6 millions d'euros).

Les importations belges relatives aux cuisines collectives se montaient à 327 millions d'euros en 2019, autrement dit près du double du volume des exportations. Les principaux produits importés étaient des appareils de préparation de boissons ou de cuisson d'aliments, des réfrigérateurs et congélateurs et des hottes aspirantes. 22,3 % de ces produits importés en Belgique, dont 66 % des lave-vaisselle, 30,5 % des machines à café et à thé et 26,8 % des hottes aspirantes provenaient d'Allemagne.

A propos de l'AHK debelux:

L'Allemagne a des Chambres de commerce et d'industrie à l'étranger (en allemand AHK) dans 92 pays du monde. La Chambre de Commerce belgo-luxembourgeoise-allemande (AHK debelux) est la plus ancienne Chambre du réseau des AHK.

Elle a été fondée en 1894, à l'initiative de commerçants allemands à Bruxelles. Aujourd'hui, elle emploie 17 collaborateurs sur ses deux sites à Bruxelles et à Cologne et est une institution majeure pour toutes les questions concernant l'entrée sur le marché belge, luxembourgeois et allemand.

Les services de l'AHK debelux s'adressent en premier lieu aux petites et moyennes entreprises et tiennent compte des besoins spécifiques de ces entreprises. Outre l'accompagnement pour une entrée sur le marché réussie, l'AHK debelux propose également des analyses de marché, des services de personnel, des services environnementaux, des conseils juridiques, un service TVA et est votre interlocuteur pour les foires de Berlin, Hambourg et Stuttgart.

Les biofilms: une problématique à prendre au sérieux

Le biofilm est responsable de 40% des intoxications alimentaires de manière générale. C'est pourquoi il est important de savoir de quoi il s'agit mais aussi de ne pas négliger l'hygiène de vos infrastructures.

Le biofilm, c'est quoi?

Un biofilm est une **accumulation de bactéries** qui développent une **matrice protectrice**, ce qui les rend extrêmement **résistantes au nettoyage et à la désinfection**. Il constitue donc une source de contamination considérable dans la restauration car 99% des bactéries vivent sous la forme d'un biofilm, ce qui les rend 1000x plus résistantes aux biocides.

Que peut-on retrouver dans un biofilm?

Voici une liste des types de bactéries que vous pouvez retrouver dans un biofilm car elles créent elles-même la matrice protectrice :

- *Listeria monocytogenes*
- *Bacillus cereus & mycoïdes*
- *Salmonella spp.*
- *Campylobacter spp.*
- *Pseudomonas aerothermophilus*
- *Leuconostoc spp.*
- *Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii)*

Quels sont les risques et conséquences?

Le premier risque qui est également le plus présent est celui de **contamination alimentaire**. En effet, le biofilm est responsable de 40% d'entre elles dans le milieu de la restauration. Ensuite, si l'hygiène de votre infrastructure n'est pas prise au sérieux et que vous détectez un biofilm à traiter, il **vous fera perdre énormément de temps et d'argent** car le faire disparaître n'est pas chose aisée. Les produits curatifs coûtent

plus cher et vous devrez monopoliser pas mal de monde de votre équipe afin de le traiter au mieux. De plus, les bactéries présentes dans ce biofilm étant devenues plus résistantes aux désinfectants, cela complique davantage le traitement.

Il y a ensuite la **réputation** que cela entraîne: si votre clientèle apprend que votre restaurant a été victime d'un biofilm entraînant des contaminations alimentaires, ces personnes seront plus frileuses à revenir manger chez vous et à vous faire confiance. Enfin, les **surfaces** qui auront été traitées contre un biofilm risquent de se détériorer plus rapidement car les produits utilisés entraînent une **corrosion plus rapide** de ces dernières.

Comment traiter et prévenir les biofilms ?

Realco est le spécialiste de la détection, du traitement et de la prévention des biofilms. Nos experts ont donc les connaissances ainsi que le matériel adapté pour vous aider au mieux en fonction du problème que vous rencontrez.

Premièrement, nous avons développé un **kit complet permettant de déceler les biofilms** qui seraient éventuellement présents sur votre matériel et dans votre infrastructure. Ce kit fonctionne sur une base de liquides colorés permettant de rendre SMJ visibles les bactéries à traiter.

Une fois ces biofilms détectés, un **traitement de fond** est alors nécessaire, basé d'abord sur un **nettoyage enzymatique** puis ensuite sur de la **désinfection**, tout cela encadré par le savoir-faire de nos experts pour vous accompagner.

Enfin, afin de prévenir l'apparition ou réapparition de biofilms, nous disposons d'une **gamme complète de produits à base d'enzymes** qui seront vos meilleures alliées, pour que ce problème ne survienne plus à l'avenir. En effet, les enzymes étant des protéines permettant un nettoyage beaucoup plus en profondeur, les risques de contaminations alimentaires pour cause de biofilms deviennent quasi nuls.



Pour en savoir ou obtenir des conseils pour optimiser l'hygiène de votre cuisine, contactez notre Expert en Hygiène

Michaël Tondou • michael@realco.be • 0491/92 60 04

BOOSTEZ L'IMMUNITÉ DE VOTRE ÉTABLISSEMENT

Comment gérer et éviter les crises sanitaires?

DEGRES-L +¹

LE DÉTERGENT-DÉSINFECTANT ENZYMATIQUE TOUT-EN-1

Agréé biocide & virucide

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



DOUBLE ACTION ANTI-CONTAMINATION !



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



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

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

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

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



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

LAVEUSE A AVANCEMENT AUTOMATIQUE

TRIPLE RINÇAGE

Points forts

- > Importante économie d'eau, de détergent et d'électricité
- > 3R PLUS rinçage en 3 étapes avec variateur de vitesse
- > Option LKRKHDR récupérateur thermique + séchage 4,5Kw et option module de pré lavage avec filtre à tiroir
- > Écran TFT multitasking
- > Consommation minimum 0,40 à maximum 1L d'eau par casier selon modèle et vitesse



De nouveaux objectifs, en termes d'efficacité, ont été atteints grâce aux laveuses à avancement automatique GOLD

Le système de rinçage en 3 étapes – 3R PLUS - garantit une réduction considérable de la consommation d'eau aussi bien qu'un résultat de qualité incomparable. La parfaite isolation thermique des parois, la réutilisation de la chaleur produite par la vapeur à l'intérieur de la machine, la récupération de la chaleur de l'eau destinée à la vidange permettent d'importantes économies d'énergie.

Un grand et fonctionnel panneau de commandes simplifie l'accès aux fonctions de la machine pour l'opérateur.

Le panneau de contrôle IPX5, les bras de lavage qui sont regroupés sur des racks et se retirent facilement sans outil; les options « Auto nettoyage » et « Vidange Automatisée », joints à la vidange centralisée déjà inclus, rendent faciles les opérations de fin de service.

Grâce aux gicleurs différenciés et au système Break Tank avec électropompe dédiée, l'écoulement de l'eau sur la vaisselle est toujours bien distribué et constant. Le variateur de vitesse de série qui commande la pompe de rinçage, permet de calibrer la consommation d'eau à la vitesse effective du convoyeur.

De plus, grâce à l'option LKRKHDR, la consommation d'eau propre à basse température, pour le refroidissement du pré lavage, est complètement annulée.

LES CARACTÉRISTIQUES

- Machine de haute performance
- Écran TFT multitasking avec compteur des heures de fonctionnement de consommation eau /électrique
- Système de triple rinçage renforcé 3R PLUS : 3 phases de rinçage successives avec consommation de 1 L jusqu'à 0,40 L/panier selon le modèle et la vitesse réglée
- Tension TRI400+N+T
- Machine complètement isolée





BENEFICES APPORTES PAR LE NOUVEAU SYSTEME DE RECUPERATEUR THERMIQUE + SECHAGE

- Réduction de la puissance installée dans le surchauffeur
- Réduction de la puissance installée dans le séchage
- Aucune consommation en plus pour maintenir la température en prélavage
- Refroidissement de l'air à la sortie et condensation des buées
- Réduction de la température de l'eau de vidange
- Pré-trempage vaisselle.

• VIDANGE AUTOMATISEE (option): MOINS DE TRAVAIL ET EAU TOUJOURS PROPRE

A la fin du cycle de travail, il suffit d'appuyer sur un bouton pour vider les cuves, sans la nécessité d'enlever le trop plein et entrer en contact avec le produit de lavage.

Grâce aux servovalves dédiées à chaque cuve, il est possible de vider seulement les cuves du prélavage.

De cette façon on assure une régénération continue et équilibrée de l'eau de prélavage, sans gaspillages et avec un bénéfice immédiat pour les phases de lavage suivantes.

En plus, à travers la vidange centralisée, on a la possibilité de programmer le remplissage et le chauffage des cuves en prévision de la prochaine session de travail.



Dérochage hydraulique LKRAS avec filtre à tiroir



Bras de lavage groupés sur des racks

• PLUS QU'UN RECUPERATEUR THERMIQUE BREVETÉ

Le module LKRKHDR (option) récupérateur thermique + séchage, permet d'obtenir des économies significatives d'énergie. Il utilise la chaleur, autrement dispersée dans l'environnement, pour préchauffer l'eau de rinçage et l'air utilisé pour le séchage.

Les conditions dans le local de travail sont préservées grâce à la réduction de la température de l'air à la sortie et de l'eau de vidange: la puissance totale installée est ainsi significativement réduite.

L'installation de cette option permet d'alimenter la machine avec eau froide et permet d'effectuer le séchage de la vaisselle avec des coûts opératifs nuls par rapport à la même machine sans option LKRKHDR.

Le module LKRKHDR est disponible soit en ligne soit sur virage mécanisée à 90° ou 180°



Qui sommes-nous ?

Depuis plus de 40 ans, Polymat accompagne, du projet à la réalisation, la création de cuisines professionnelles : établissements scolaires, hôpitaux, maisons de repos, hôtels, restaurants, cuisines d'entreprises, installations agro-alimentaires.

Que ce soit chez un de nos clients étoilés ou à une table d'hôtes, de la maternité, en passant par la crèche, l'école, l'université, les établissements de soins et santé, à l'hôtel ou à la cantine de votre travail, Polymat est votre partenaire de l'équipement de cuisine professionnelle.

Polymat est l'agenceur des cuisines et de leurs environnements, des systèmes globaux de réception, conservation, transformation d'aliments et repas, afin d'assurer leur distribution et leur transport. Polymat est le partenaire indispensable entre l'utilisateur et les fabricants de matériel.

Nos secteurs

- Cuisson
- Réfrigération
- Ventilation - HVAC
- Laverie
- Traitement des déchets
- Distribution
- Préparation - Petits matériels
- S.A.V.

Vous aussi, vous avez un projet ?

CONTACTEZ-NOUS !





LE SYNDROME DE YENTL OU LA CARDIOLOGIE EST-ELLE DE SEXE MASCULIN ?

Yentl est un roman d'Isaac Bashevis Singer publié en 1962, mais c'est Barbara Streisand, qui dans un film musical, va populariser l'histoire de cette jeune fille. En Europe de l'est en 1904, Yentl vit dans un monde où les femmes n'ont pas accès à l'éducation. Pour pouvoir se faire admettre dans une école religieuse réservée aux hommes, elle va se couper les cheveux, se déguiser en homme et changer de nom.

En 1991, c'est la cardiologue américaine Bernadine Haley, la première femme à diriger le National Institute of Health (NIH) qui utilise cette expression pour attirer l'attention sur la différence de prise en charge et de traitement qui existe entre les hommes et les femmes en cardiologie avec ce véritable « cri du cœur » : Faut-il être un homme pour être bien soigné ?

Les maladies cardiovasculaires restent la première cause de décès chez la femme, même si les femmes partagent de nombreux facteurs de risque avec les hommes, certains sont plus spécifiques aux femmes ou ont une traduction différente chez une femme.

Les pathologies cardiaques ont une expression différente chez la femme, prenons 2 exemples : l'insuffisance cardiaque et la maladie coronaire. L'insuffisance cardiaque chez la femme se présente plus souvent sous forme d'une insuffisance cardiaque à fonction préservée alors que chez les hommes, il s'agit le plus souvent d'insuffisance cardiaque à fonction altérée. L'atteinte coronaire est moins fréquente chez les femmes mais en cas de syndrome coronarien aigu, l'absence de lésion coronaire ou des sténoses coronaires non occlusives se rencontrent plus fréquemment. L'atteinte de la microcirculation est beaucoup plus fréquente.

Les symptômes sont aussi différents, les infarctus chez l'homme se caractérisent très souvent par une douleur dans le bras gauche, une sensation de pression dans la poitrine avec parfois un serrement dans la gorge, par contre chez la femme, il s'agit souvent d'une sensation de fatigue, d'inconfort, de dyspnée, une douleur dans la mâchoire. Ceci retarde le diagnostic, la prise en charge et contribue sans doute à expliquer une mortalité plus importante chez les femmes.

La prise en charge est différente également, des registres américains montrent que les hommes ont 2,4 fois plus de chance d'être implanté d'un défibrillateur en prévention primaire.

Mais ce biais sexiste débute au niveau des études médicales et des essais cliniques où la population féminine est souvent sous-représentée, posant la question de la validité ou de l'efficacité de certains traitements chez la femme.

Enfin, la grossesse et la prise en charge des pathologies cardiovasculaires durant la grossesse suscitent un intérêt grandissant pour la compréhension des pathologies cardiaques chez la femme.

Les maladies cardiovasculaires sont donc aussi une affaire de femmes, il est important de prendre conscience qu'il existe des différences dans les symptômes et dans les facteurs de risques entre les hommes et les femmes dans les maladies du cœur. C'est pourquoi la Ligue Cardiologique Belge lance sa campagne "Coeur de Femme".

Cette campagne vise à mettre en évidence que :

- les facteurs de risques ne sont pas tout à fait les mêmes chez les hommes et chez les femmes;
- les oestrogènes naturels des femmes (hormones) ont un effet cardioprotecteur qui évolue avec les différentes transitions hormonales qu'elles traversent (contraception, grossesse, ménopause);
- les symptômes d'infarctus chez les femmes sont méconnus, et ne leur permettent pas de réagir aussi rapidement qu'il le faudrait;
- 55% des accidents cardiaques sont fatals aux femmes, contre 43% chez les hommes.

Pour avoir plus d'informations sur cette campagne, n'hésitez pas à commander notre brochure gratuite (via le site web ou par mail info@liguecardioliga.be) et à nous suivre sur les réseaux sociaux (Facebook, Instagram, LinkedIn).





MECO GROUP CONTINUE D'ALLER EN AVANT EN MATIÈRE DE DURABILITÉ

MECO GROUP, producteur alimentaire pour des collectivités et restauration veut offrir des aliments savoureux et de haute qualité à des prix adaptés à toutes les cuisines professionnelles.

Sa promesse est que les produits alimentaires sont produits respectueux des gens et de la planète. MECO contribue activement à un avenir plus sain et durable pour ses clients et leurs consommateurs, employés, animaux et notre planète.

UNE GAMME DE PLUS EN PLUS DURABLE!

Jour après jour, nous faisons des efforts pour rendre notre gamme de produits plus durable, en créant de nouveaux concepts alimentaires & une production durable, et en recherchant des solutions d'emballage plus vertes.



☑ Produits d'origine Belge

82,86%



☑ Produits sans et pauvre en sel

± 1800



☑ Circuit alimentaire court

70,84%



☑ Nouvelle gamme Vegibel

± 120 produits végétal & végété

NOUVELLE GAMME
FLEXI FOOD
DEMI-VIANDE, **DEMI-VÉGÉ!**

Découvrez la nouvelle gamme Flexi Food!

EMBALLAGES BIODÉGRADABLES



En collaboration avec nos fournisseurs, nous recherchons les meilleures solutions d'emballage biodégradables pour réduire l'impact des emballages en plastique à usage unique.



Aujourd'hui nous conditionnons tous nos produits précuits dans un nouvel emballage: l'emballage embouti MAP. En conséquence, nous réalisons une réduction des déchets et jusqu'à 70 % moins de plastique est utilisé. Nous testons et recherchons actuellement des emballages biodégradables alternatifs recyclables au maximum.

D'ici 2025, l'objectif de MECO est que tous nos emballages alimentaires, pour chaque gamme de produits, soient **100 % réutilisables, recyclables ou biodégradables.**

PRODUITS ALIMENTAIRES AUX NORMES LES PLUS ÉLEVÉES

Meco garantit sa qualité sur la base de faits. Elle dispose des certificats de qualité nécessaires pour justifier ses efforts durables et la qualité de ses produits:



IFS FOOD
Qualité et sécurité alimentaire



MSC
La pêche responsable



BIO CERTISYS
Produits certifiés biologiques



EN PREPARATION!
Système de management environnemental (à partir de fin 2022)

CURIEUX DE CONNAÎTRE TOUTES NOS INITIATIVES DURABLES ?

Lisez notre rapport complet sur le développement durable 2021-2022 ici:



Siège social:

Leegaardsdijk 2, 8400 Ostende
Tel: 059 70 91 95 - Fax: 059 70 97 20
www.meconv.be - orders@meconv.be

Meco Wallonie:

Place de l'Abattoir 1, 6000 Charleroi





Fondation
contre le
cancer

ARRÊT TABAGIQUE : METTRE TOUTES LES CHANCES DE SON CÔTÉ !

Arrêt tabagique : Mettre toutes les chances de son côté !

Le tabac est le facteur de risque évitable numéro 1 en matière de cancers ! Si plus personne ne fumait, on pourrait éviter 27% de décès par cancer ! Si beaucoup de monde sait que le cancer du poumon est provoqué principalement par le fait de fumer, trop peu de gens font le rapport entre le tabac et d'autres cancers. Or, le tabac, est aussi la principale cause évitable de nombreuses autres maladies. Une excellente raison pour arrêter de fumer !

À la Fondation contre le Cancer, nous accompagnons les fumeurs dans leur arrêt tabagique, et nous donnons également des conseils précieux à ceux qui se mobilisent pour les aider et les encourager.

Comment vous mobilisez-vous sur cette thématique du tabac à la Fondation contre le Cancer ?

La Fondation contre le Cancer est très investie sur le front du tabac, à travers différentes campagnes de sensibilisation, via Tabacstop, le service d'accompagnement gratuit au sevrage tabagique, et par un travail de plaidoyer sans relâche auprès des autorités, pour tendre vers un monde sans tabac.

Nous avons lancé une nouvelle campagne début mai 2022, « Buddy Deal », pour encourager les gens à arrêter de fumer en duo. Elle a donné de bons résultats et sera reconduite chaque année.

Et bien sûr, en parallèle, la Fondation contre le Cancer finance des projets de recherche scientifique visant à améliorer les chances de guérison face au cancer du poumon !

Focus sur TABACSTOP

Tabacstop est un service (téléphonique et en ligne) gratuit et anonyme auquel vous pouvez vous adresser pour recevoir des informations sur le tabagisme et la dépendance, ainsi que de l'aide pour arrêter de fumer. Derrière le numéro gratuit 0800 111 00, se trouve une équipe de **31 tabacologues** situés dans les trois régions de notre pays. Il s'agit de professionnels de la santé comme des médecins, des psychologues et des infirmiers détenteurs d'un diplôme complémentaire en tabacologie et aide au sevrage tabagique. Ces professionnels sont là pour vous écouter, vous informer et vous conseiller. Si vous êtes décidé à arrêter de fumer, vous pouvez bénéficier de 8 entretiens téléphoniques gratuits avec un même tabacologue, sur une période d'environ 3 mois.

L'aide au sevrage fait une réelle différence dans les résultats de l'arrêt tabagique. Les ex-fumeurs ou futurs ex-fumeurs en cours de coaching avec un tabacologue le confirment. Dernièrement un témoin nous confiait :

« Sans ce suivi de la tabacologue, ses encouragements, ses félicitations, je ne sais pas si je serais capable d'arrêter. Toutes ses paroles m'ont apporté un apaisement, une raison de poursuivre ce sevrage ». Il faut dire que la ligne est gérée par des professionnels, qui sont avant tout dans l'accompagnement « sur mesure » en fonction du profil de fumeur, et cela, sans jugement, ni culpabilisation, mais dans la bienveillance et l'empathie.

Arrêter de fumer, ou encourager un proche à arrêter, c'est possible, et vous pouvez trouver de l'aide gratuite via Tabacstop www.tabacstop.be ou 080011100.





JOURNÉE RÉCRÉATIVE À PLOPSA COO

Ce 24 août 2022, KraftHeinz, partenaire de la FCCWB, a invité les membres de la fédération à participer à une journée récréative et familiale entièrement gratuite à Plopsa Coo avec plus d'une centaine de personnes.

Anciennement connu sous le nom de Télécoo, Plopsa Coo est le site d'un parc d'attraction situé sur l'Amblève, en province de Liège aux pieds de la cascade de Coo.

L'accueil sur le parking fut suivi d'un petit déjeuner et d'un discours de bienvenue pour tous.

La société KraftHeinz présenta une gamme variée de ses produits. Cette démonstration fut suivie d'une après-midi récréative dans les 25 attractions, les boutiques et les différents restaurants du parc.

KraftHeinz Company est une des plus grandes entreprises agroalimentaires au monde avec un chiffre d'affaires de 26 milliards de dollars en 2020. Répartie sur 45 pays, elle possède un portefeuille très important de marques emblématiques bien connues du grand public en vente au détail et dans tous les canaux de la restauration HORECO.

Quels sont les produits les plus utilisés en matière de collectivité ?

Tom Bruyninckx, Fieldsales manager de la société, de nous répondre : « Bien connu par son célèbre Ketchup et ses autres sauces froides, Kraftheinz est devenu au cours des années un partenaire incontournable des chefs de cuisine, par ses différentes marques et produits proposés comme, les confitures Gourmet, le choco Kwatta mais aussi pour ses aides culinaires sous la marque Honig professionnel.

Et en matière d'écologie ?

T.B. : « Nous nous engageons pour un monde meilleur dans trois domaines ; la santé et la communauté, l'environnement et la fabrication responsable.

La santé : nous essayons de refaire les recettes de nos produits pour avoir de meilleurs scores nutritionnels, réduire le sucre et le sel et évoluer vers des produits végétariens/végétaliens.

Au niveau social : nous nous engageons chaque année à faire des repas pour les plus défavorisés à qui nous voulons avoir distribué 1,5 milliard de boîtes de repas pour 2025. Avec la crise d'Ukraine, on a donné environ 1 500 000€ d'aide à la Croix-Rouge et en valeur de production 400 000€ de produits pour les camps de réfugiés.

En terme de nature : nous avons des objectifs clairs pour réduire significativement notre consommation d'énergie et la convertir vers l'énergie renouvelable, nous réduisons la consommation d'eau et nettoyons nous-mêmes nos eaux usées pour les réutiliser ou les laisser drainer dans la nature pour faire revivre le paysage autour l'usine.

Nous essayons également de limiter les déchets que nous générons. Par exemple, la plus grande usine de ketchup (située au Pays-Bas) ne produit plus un seul déchet qui n'est pas recyclable. Nous allons changer notre manière de produire pour réduire nos émissions de CO2 de 33 % et pour produire nos emballages eux-mêmes entièrement recyclables, réutilisables ou compostables vers 2025, en utilisant le plus possible des matériaux déjà recyclés...

Nous nous engageons pour le bien-être des animaux. Tous nos œufs sont élevés en plein air.

Qui pense à Heinz, pense Ketchup et tomates.

Bientôt toutes nos tomates seront produites de manière entièrement durables et ce avant 2025. Pour l'huile de palme, nous essayons de la réduire et la changer complètement dans notre recette. Mais déjà celle qu'on utilise est issue d'un produit 100 % durable et entièrement traçable.»

KraftHeinz
FOODSERVICE

Contact : Pierre Bouffioux
0476/88.01.81.
pierre.bouffioux@kraftheinz.com





ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA FCCWB AU PARLEMENT EUROPÉEN



La dernière assemblée générale de la Fédération des cuisines de collectivité Wallonie-Bruxelles s'est tenue le 21 juin dans un des bureaux du Parlement européen. Après un accueil chaleureux, le Député européen Marc Tarabella organisa une visite du Parlement. Cet intéressant parcours s'est clôturé par un excellent repas dont le thème gastronomique était l'Italie.

Marc Tarabella est né le 11 mars 1963 à Ougrée, d'une mère agricultrice wallonne et d'un père ouvrier carrier originaire de Toscane. Depuis sa naissance, il vit à Anthisnes, une commune de 4 200 habitants située dans le Condroz liégeois dont il est devenu le bourgmestre en 1995. Cette commune est essentiellement rurale car 61% de son territoire est constitué de terres agricoles et 27% de forêts.

Ce sociologue de formation (ULG 1986) a débuté dans la banque pour quitter son emploi et devenir Député européen en 2004. Il devient ministre wallon de la Formation et ministre communautaire de la Jeunesse et de l'Enseignement de Promotion sociale en 2007. Redevenu député européen en 2009, 2014 et 2019, il retrouve les Commissions parlementaires de l'agriculture et du développement rural et du marché intérieur et de la protection des consommateurs qui demeurent ses préoccupations fondamentales. C'est aussi l'un des rares hommes qui siège au sein de la Commission des Droits de la femme et de l'Égalité des genres.

Le conseil d'administration et les membres de l' AG ont désigné Marc Tarabella comme Président d'honneur de notre fédération.



Parlement européen: faits et chiffres

Cette note d'information publiée par le service de recherche du Parlement européen vise à fournir des faits et des chiffres clés sur le Parlement européen. Elle porte à la fois sur la législature actuelle (de juin 2019 à juin 2024) et sur les huit législatures précédentes, d'une durée de cinq ans chacune, qui se sont succédé depuis l'introduction des élections au suffrage direct en juin 1979.

Vous trouverez dans les pages suivantes divers graphiques qui:

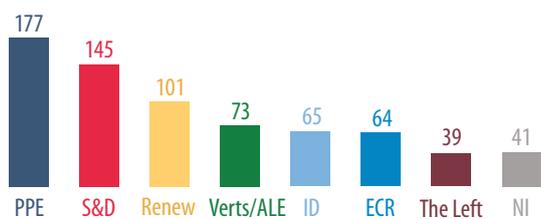
- illustrent en détail la composition du Parlement d'hier et d'aujourd'hui;
- retracent l'augmentation du nombre de partis au sein du Parlement et l'évolution des groupes politiques;
- présentent l'âge des députés et suivent l'augmentation du nombre de femmes siégeant au Parlement;
- expliquent quel système électoral est utilisé pour les élections au Parlement européen dans les différents États membres;
- montrent la façon dont la participation aux élections européennes a évolué dans le temps et varie d'un État membre à un autre;
- résumant les travaux du Parlement pendant la législature actuelle et lors des législatures précédentes;
- donnent un aperçu de la composition des commissions, des délégations et des organes directeurs du Parlement;
- expliquent le rôle législatif du Parlement ainsi que ses interactions avec la Commission européenne.

La présente note d'information est régulièrement mise à jour au cours de la législature 2019-2024 afin de tenir compte des dernières évolutions.

Parlement européen, 2019-2024

Taille des groupes politiques

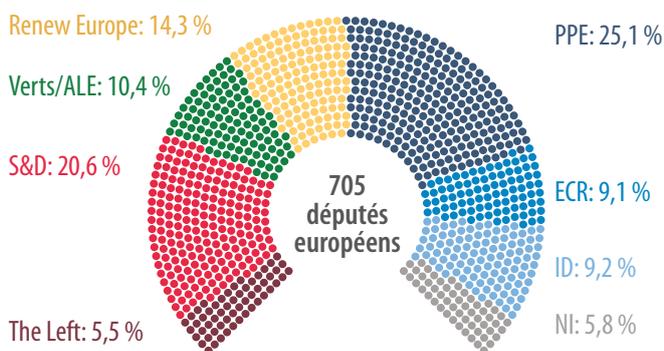
Nombre de députés dans chaque groupe politique au 7 mars 2022.



705
députés européens

Pourcentage de sièges occupés par les groupes politiques

Répartition des 705 sièges du Parlement européen par groupe politique.



Les sept groupes politiques actuels du Parlement, par ordre de taille, sont:

- le groupe du Parti populaire européen (démocrates-chrétiens) (PPE),
- le groupe de l'Alliance progressiste des socialistes et démocrates (S&D),
- le groupe Renew Europe,
- le groupe des Verts/Alliance libre européenne (Verts/ALE),
- le groupe Identité et démocratie (ID),
- le groupe des Conservateurs et Réformistes européens (ECR),
- le groupe de la gauche au Parlement européen (GUE-NGL ou The Left).

En outre, certains députés siègent en tant que députés non inscrits (NI).



EPRS | Service de recherche du Parlement européen

Auteur: Giulio Sabbati; Graphiques: Lucille Killmayer et Samy Chahri
Service de recherche pour les députés
PE 698.880

Taille des groupes politiques du Parlement européen dans chaque État membre (au 7 mars 2022)

	PPE	S&D	Renew Europe	Verts/ALE	ID	ECR	The Left	NI	Total
DE	30	16	7	25	9	1	5	3	96
FR	8	6	23	13	19		6	4	79
IT	11	17	3	4	24	8		9	76
ES	13	21	9	3		4	6	3	59
PL	16	7	1	1		27			52
RO	14	10	8			1			33
NL	6	6	7	3	1	5	1		29
BE	4	3	4	3	3	3	1		21
CZ	5	1	5	3	2	4	1		21
EL	8	2				1	6	4	21
HU	1	5	2					13	21
PT	7	9		1			4		21
SE	6	5	3	3		3	1		21
AT	7	5	1	3	3				19
BG	7	5	3			2			17
DK	1	3	6	2	1		1		14
FI	3	2	3	3	2		1		14
SK	4	3	4			1		2	14
IE	5		2	2			4		13
HR	4	4	1			1		2	12
LT	4	2	1	2		1		1	11
LV	2	2	1	1		2			8
SI	4	2	2						8
EE	1	2	3		1				7
CY	2	2					2		6
LU	2	1	2	1					6
MT	2	4							6
	177	145	101	73	65	64	39	41	705
	PPE	S&D	Renew Europe	Verts/ALE	ID	ECR	The Left	NI	Total
	25,1 %	20,6 %	14,3 %	10,4 %	9,2 %	9,1 %	5,5 %	5,8 %	100 %

Données fournies par l'unité Administration des députés, DG Présidence, Parlement européen.

Codes pays et drapeaux

Belgique (BE)	Bulgarie (BG)	République tchèque (CZ)	Danemark (DK)	Allemagne (DE)	Estonie (EE)
Irlande (IE)	Grèce (EL)	Espagne (ES)	France (FR)	Croatie (HR)	Italie (IT)
Chypre (CY)	Lettonie (LV)	Lituanie (LT)	Luxembourg (LU)	Hongrie (HU)	Malte (MT)
Pays-Bas (NL)	Autriche (AT)	Pologne (PL)	Portugal (PT)	Roumanie (RO)	Slovénie (SI)
Slovaquie (SK)	Finlande (FI)	Suède (SE)			



Député européen Marc Tarabella





Pour du local au menu des cantines, on s'engage ! Soutenez la pétition citoyenne en faveur d'une exception alimentaire

Lancée le 29 juillet 2022 à l'occasion de la Foire de Libramont, cette pétition, réunissant d'ores et déjà plus de 1570 signatures, a pour objectif de revendiquer une modification des règles relatives aux marchés publics afin de favoriser la dynamique de relocalisation de notre alimentation. Destinée à unir le monde citoyen, associatif et politique autour de cette question, et afin de l'élever au niveau européen de la manière la plus massive, cohérente et légitime possible, cette pétition citoyenne s'inscrit en parallèle dans d'autres initiatives similaires qui voient le jour au-delà de nos frontières, notamment en France.

Dans les grandes lignes ...

À l'heure actuelle, en vertu des règles de libre-échange européen et du droit des marchés publics, qu'une cantine achète des carottes ou des fournitures de bureau, elle est soumise aux mêmes procédures : l'alimentation est en effet considérée comme une marchandise ordinaire, soumise uniquement à la loi du marché. Cela implique qu'une crèche, une école, une maison de repos ou tout autre collectivité publique ne peut choisir librement l'origine géographique des aliments qu'elle souhaite proposer dans ses menus.

En bref, il est strictement interdit à une cantine de privilégier des denrées alimentaires produites localement par nos agriculteurs, éleveurs ou transformateurs. La volonté de relocaliser notre alimentation et de retrouver une souveraineté sur nos choix alimentaires se trouve donc ainsi grandement freinée. Bien que certaines collectivités tentent malgré tout de s'adapter en contournant tant bien que mal ces obstacles, force est de constater que le droit des marchés publics est inadapté à l'alimentation durable.

Face à cette difficulté, l'objectif de l'exception alimentaire apparaît donc évident : offrir à l'alimentation et à l'agriculture un régime spécifique au sein de la réglementation relative aux marchés publics. Les collectivités pourraient alors choisir librement l'origine de leurs produits. Elles le feraient via des procédures simplifiées attirant ainsi davantage les producteurs locaux pour qui ces contrats seraient une sécurité pérenne en termes de débouchés, et particulièrement en cette période de crises.

Engagez-vous

À travers cette pétition, chacun est invité à s'engager pour reconnaître le caractère spécifique et vital de l'alimentation. Chacun est invité à faire entendre sa voix pour porter la question de l'exception alimentaire au niveau européen et ainsi permettre à nos cantines de se tourner plus facilement vers nos producteurs locaux.

Vous souhaitez soutenir la dynamique et signer la pétition citoyenne ? Rendez-vous sur <https://www.mangerdemain.be/exception-alimentaire-wallonie/>. Vous trouverez également sur cet onglet toutes les informations utiles pour mieux appréhender le concept de l'exception alimentaire.





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

Erwin Schoepges est agriculteur à Amel et gère son exploitation passionnément avec son fils Manuel. Cette passion, il la met aussi au service de Fairebel, la marque des agriculteurs par les agriculteurs. Son rôle? La gestion et le développement de la coopérative à travers le pays. Une pierre de plus à l'édifice d'une agriculture équitable, locale et familiale.
Et ça, ça fait toute la différence.

**Notre
président**

Fairebel
GOED-FAIR · BON-ÉQUITABLE · GUT-FAIR

**BIENVENUE
DANS UN MONDE
PLUS ÉQUITABLE**



Notre
lait entier

LOCAL

ÉQUITABLE

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

Comme par exemple notre lait entier, équitable et au
taux de matière grasse naturellement variable selon les
saisons. Vous verrez, vous goûterez vite la différence.

Fairebel
GOED-FAIR. BON-ÉQUITABLE. GUT-FAIR.

BIENVENUE
DANS UN MONDE
PLUS ÉQUITABLE



PORTRAIT CHINOIS

JEAN-LUC PALERMO

Jean-Luc Palermo, est un des administrateurs de la FCCWB.

Très actif, 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 basés sur un dialogue constructif.

Le contexte de la cuisine collective, il le connaît bien.

Après 4 années d'école d'hôtellerie à Liège, il débute sa carrière au Palais des Congrès de Liège pendant 9 ans.

Après un passage au Café Robert (Robert Lesenne), il décide de se réorienter dans la cuisine collective dans diverses maisons de repos, en psychiatrie et dans les centres de la Croix-Rouge.

Son dernier poste était celui de responsable du service hôtelier et entretien de la cuisine de la clinique des Frères Alexiens à Henri-Chapelle. Cet établissement est en terme d'admissions, la plus importante institution spécialisée en Psychiatrie de l'Est de la Belgique. Elle est située au cœur de l'Euregio Meuse-Rhin sur un site remarquable.

Si j'étais un animal, je serais un chat, parce que je retombe toujours sur mes pattes.

Si j'étais un objet, je serais un appareil photo pour immortaliser mes souvenirs.

Si j'étais une série télé ou un film, je serais « le Schpountz » un film de 1937, avec Fernandel qui m'a appris qu'il faut croire en ses rêves.

Si j'étais un plat, je serais un osso bucco avec des spaghettis.

Si j'étais un livre, je serais « Un prêtre chez les loubards » de Guy Gilbert, un témoignage franc et humain.

Si j'étais un chanteur, je serais Andrea Bocelli pour continuer à toucher le cœur de mon épouse.

Si j'étais un acteur, je serais Alain Belmondo pour ses cascades et son goût du risque.

Si j'étais une musique, je serais la Bachata, un rythme dansant et enivrant de la République Dominicaine.

Si j'étais un dessert, je serais une omelette norvégienne pour son contraste chaud et froid.

Si j'étais un vin, je serais un Beaujolais pour son côté gourmand.

*Un portrait chinois est un jeu littéraire où il s'agit de déceler, à travers des questions la personnalité d'un individu ou d'identifier ses goûts ou ses préférences personnelles.

M. J.



Dans le magazine de décembre 2019, j'expliquais ce qui se cachait derrière ce fameux logo que l'on voyait fleurir sur les emballages de nombreux produits alimentaires. Le 26 juillet dernier, les autorités compétentes de 7 pays ont adopté une évolution dans le calcul de ce logo afin d'améliorer encore son efficacité. De quoi s'agit-il ?

Petit rappel :

Le **Nutri-Score** ? C'est un algorithme mis au point par une équipe universitaire d'Oxford, repris en France par l'équipe du Professeur Serge Hercberg. Il a été adopté officiellement en mars 2019 par la Belgique.

Le principe ? Il est apposé sur les emballages et informe de la qualité nutritionnelle sous une forme simple avec **une échelle de cinq couleurs** : du vert foncé au rouge **et de cinq lettres** allant de A à E. Sur base d'un calcul validé scientifiquement, il intègre les éléments à favoriser : la teneur en fruits et légumes, en protéines et en fibres et les éléments à limiter : l'énergie, les graisses saturées, les sucres simples, le sel. Après calcul, le score obtenu permet de lui attribuer une lettre et une couleur.

Applaudi par certains, décrié par d'autres, le Nutri-Score laisse rarement indifférent. Son principal objectif est de fournir une information facile à comprendre et utile aux consommateurs pour l'aider à orienter ses choix alimentaires vers des comportements plus favorables à la santé. Bien que de nombreuses études scientifiques ait prouvé son utilité, il présente également des limites. Il était donc important de chercher à l'améliorer.

Comment renforcer son efficacité ?

Un comité scientifique composé d'experts indépendants de différents pays a évalué l'algorithme du Nutri-Score et a rendu un rapport sur les aliments solides en juin dernier. Pour les boissons, il faudra attendre la fin de l'année.

Avant tout, les experts confirment l'efficacité de l'algorithme. Les modifications recommandées permettent d'en corriger certaines limites, tout en maintenant la cohérence globale du système.

Sur base de ce rapport scientifique, la Belgique, la France, l'Allemagne, le Luxembourg, les Pays-Bas, l'Espagne et la Suisse ont adopté ce 26 juillet les évolutions proposées.

De quelles évolutions s'agit-il ?

Ces groupes alimentaires concernés sont : les matières grasses dont les huiles végétales, les poissons et produits de la mer, les produits céréaliers et en particulier le pain, ainsi que les produits laitiers dont les fromages.

- **Les produits de la pêche, et en particulier les poissons gras sans ajouts** (sel ou huile), sont améliorés et se classent principalement dans les catégories A et B.
 - **Les fromages à pâte pressée à faible teneur en sel** (Emmental par exemple) peuvent être classés désormais dans la catégorie C.
 - **Les produits à forte teneur en sel ou en sucre** sont classés plus sévèrement : ces produits passent désormais dans la catégorie E, avec une pénalisation désormais équivalente entre les produits très riches en acides gras saturés, sel ou sucre.
 - **Pour les produits sucrés** en général, l'allocation des points est désormais plus stricte. Les céréales du petit déjeuner avec des teneurs relativement élevées en sucre n'atteignent plus les classes A et sont en moyenne plutôt en C. De même, les produits laitiers sucrés ont tendance à passer à une classe supérieure, plutôt désormais en C.
 - **Pour le pain**, on observe une meilleure discrimination entre les produits complets (majoritairement en A) et les produits raffinés, entre B et C en fonction de leur teneur en sel.
 - **Pour les produits composites** (plats composés prêts à consommer, pizzas etc.) : ces produits sont généralement dégradés, passant en moyenne des classes A-B aux classes B-C voire D pour certaines catégories de produits comme les pizzas.
 - Une amélioration pour les **huiles végétales** : en général, les huiles végétales sont améliorées d'une classe. Les huiles végétales avec de faibles teneurs en acides gras saturés (colza, noix, huile de tournesol oléique) passent même en B, tout comme l'huile d'olive. L'huile de tournesol passe en C.
 - Une meilleure discrimination pour les **fruits oléagineux sans ajouts de sel ou de sucre**, qui majoritairement passent en A ou en B, alors que les versions salées et/ou sucrées sont, elles, en moyenne, en C voire en D.
- Pour les autres groupes alimentaires, les classifications restent en général inchangées.



A quand la mise en œuvre ?

La mise en œuvre débutera probablement début 2023, lorsque le rapport scientifique final sera remis aux 7 pays engagés dans le Nutri-Score. Un délai sera bien entendu prévu pour permettre aux industriels le temps nécessaire à l'adaptation. Rappelons-le, cette démarche se fait actuellement sur base volontaire.

Le Nutri-Score sera-t-il un jour obligatoire dans l'Union Européenne ?

La Commission européenne s'est engagée à ce qu'il y ait un logo unique et obligatoire pour tous les pays européens. Le vote est prévu à la fin de l'année 2022. Le Nutri-Score a notamment le soutien du Beuc, le Bureau européen des unions de consommateurs. Certains groupes de pression ne partagent pas cet avis.

A suivre...





LES ARTICLES 67 À 70 DE LA LOI DU 17 JUIN 2016 RELATIVE AUX MARCHÉS PUBLICS INSTAURE DES MOTIFS D'EXCLUSION OBLIGATOIRE OU FACULTATIVE.

Causes d'exclusion facultative ou causes facultatives d'exclusion ?

Ces articles ont été légèrement modifiés par une loi du 18 mai 2022, afin de notamment de clarifier une erreur typographique qui laissait initialement à penser que c'était les motifs qui étaient obligatoires ou facultatifs, et non l'exclusion. Il fallait bien comprendre que dans certains cas, l'exclusion d'un soumissionnaire était obligatoire, tandis que dans d'autres, elle était seulement facultative et laissée à l'appréciation du pouvoir adjudicateur.

L'exposé des motifs de la loi précise cependant que cela signifie que même si le motif d'exclusion facultative est applicable et que le soumissionnaire pourrait être exclu en raison de l'existence de ce motif dans son chef, le pouvoir adjudicateur peut décider de ne pas exclure le soumissionnaire. Bien que le pouvoir adjudicateur dispose d'un certain pouvoir discrétionnaire, ce pouvoir sera quelque peu limité en raison du respect du devoir de diligence et de prudence dans le chef du pouvoir adjudicateur. Ces principes de bonne administration impliquent généralement qu'un pouvoir adjudicateur ne s'engage pas avec des candidats ou soumissionnaires pour lesquels s'applique un motif d'exclusion facultative

Les causes d'exclusion obligatoires sont définies plus précisément à l'article 67 de la loi, auquel il est renvoyé. Pour les causes d'exclusion facultative, elles sont détaillées à l'article 69.

Mesures correctrices

Si un soumissionnaire se trouve dans un de ces cas d'exclusion, que l'exclusion visée soit obligatoire ou facultative, il a la possibilité de présenter les mesures correctrices qu'il a prises, pour démontrer sa fiabilité malgré l'existence d'un motif d'exclusion.

En cas de preuves jugées probantes, l'opérateur économique concerné ne peut être exclu de la procédure de passation de marché pour un tel motif.

Quand ces mesures correctrices doivent-elles être transmises par l'opérateur économique ?

Suite à un arrêt de la Cour de justice européenne, il a été rappelé qu'en vertu du principe de transparence, l'ensemble des conditions et des modalités de la procédure d'attribution doivent être formulées

de manière claire, précise et univoque dans l'avis de marché ou dans le cahier des charges de façon à permettre à tous les opérateurs économiques raisonnablement informés et normalement diligents d'en comprendre la portée exacte et de les interpréter de la même manière.

Pour cette raison, le Législateur a précisé, à l'article 70, §2 de la loi, que, en ce qui concerne les causes d'exclusion obligatoire, les mesures correctrices devaient être signalées d'initiative, au début de la procédure.

Pour répondre au principe de transparence, le pouvoir adjudicateur doit signaler dans les documents de marché (dont soit l'avis de marché, soit le cahier spécial des charges) que ledit article 70, §2 est d'application.

Quid pour les causes d'exclusion facultative ?

En ce qui concerne les causes d'exclusion facultative, le pouvoir adjudicateur donne au candidat ou au soumissionnaire la possibilité de présenter les mesures correctrices visées au cours de la procédure de passation. Il en va de même si le candidat ou le soumissionnaire concerné n'a pas fait référence aux mesures correctrices dans son document unique de marché européen.

Le pouvoir adjudicateur peut exiger que les mesures correctrices soient communiquées à l'initiative du candidat ou du soumissionnaire au début de la procédure de passation. Dans un tel cas, le pouvoir adjudicateur indique dans les documents du marché les motifs d'exclusion visés à l'article 69 pour lesquels cette dérogation s'applique et peut en préciser la portée.

Conclusion

Il sera essentiel, pour un opérateur économique, d'être transparent envers le pouvoir adjudicateur, s'il se trouve dans un cas d'exclusion, qu'elle soit facultative ou obligatoire.

De même, il devra être proactif dans la transmission des mesures correctrices qu'il a mises en place, dans le respect du timing imposé par les documents de marché.





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



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 ardennaise 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



www.enmieux.be

FEDER-FSE



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR



Wallonie



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

INFORMATIONS UTILES

- 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** !



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 cuisson des viandes	Gosselies
22-03-22	Démonstration MOF MICKAEL CHABANON <i>« La volaille dans toute sa splendeur (entière, désossée, farcie,...) Ainsique 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 VOS AGENDAS



FORMATION - SEMINAIRE FCCWB :

La date : Mardi 25/10/2022

Le lieu : Site BluePoint

Boulevard Emile de Laveleye 191, 4020 Liège

Thème : « Législation en vigueur par rapport aux vaisselles jetables et aux revêtements des murs et plafonds »

- 9h30 : Accueil des participants – Café & viennoiseries

Programme des activités : Séminaire FCCWB

- 10h00 – 12h30 :

a. AFSCA – Kathy Brison Coordinatrice Cellule de vulgarisation et d'accompagnement « Prise de parole ». Questions - Réponses.

b. Horeca Gerkens « reCircle la solution pour diminuer l'emballage jetable et de passer au réutilisable ». Questions - Réponses.

c. Hygi Panel « La solution pertinente pour rénover vos murs et plafonds ». Questions – Réponses.

- 12h30 : Apéritif Champagne De Castelanne – Laurent Perrier

Menu adapté – Vins et champagnes - Softs

Pas de frais d'inscription.

Il est donc indispensable de nous confirmer le nombre de personnes et leurs noms pour le 18/10/2022 sur l'adresse mail : federationfccwb@gmail.com

Mardi 15/11/2022

Visite d'entreprise Volys - Réservé aux membres uniquement

Vendredi 09/12/2022

Notre grand rendez-vous partenaires et membres avec la présence de notre président d'honneur de la FCCWB élu par l'assemblée générale et son conseil d'administration, Monsieur le député européen Marc Tarabella.

Michel Jonet



Privilégiez les circuits courts !

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

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

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

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



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.nikelmann@sligro-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



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
oliviermagnee@skynet.be



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



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



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



Raphaël Legrand
0477/54.03.10
rle@foodchainidtech.be



Leon Van Rompay
04/349.28.22
info@mithra.com



Steve Dhoore
0477/54.43.32
steve@bestdeal.be



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



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



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



Philippe Cartry
0470/578.116
philippe@s4waste.lu



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



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



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
0485/88.01.81
pierre.bouffieux@kraftheinz.com



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



Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be



Mario Lozina
0470/19.49.54
mario@habitsetmetiers.be



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



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



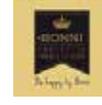
Pascal Halleux
087/67.91.73
pascal.halleux@cafe-liegeois.com



Katja Maus
080/44.77.26
info@faircoop.be



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



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



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



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



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



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



Amaury Ruffato
0498/71.51.56
ar@polymatbelgium.com



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



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



Jean Pepinster
0478/20.63.03
info@pepinsterprimeurs.be



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



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



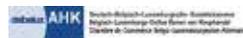
Chris Folens
0477/80.32.67
chris.folens@bonduelle.com



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



Alexandra Seleguinsky
0477/43.55.48
aselenguinsky@verstegen.be



Claire Caby
02/204.01.79
caby@debelux.org



Gabrielle Dufailly
0488/58.89.82
vincent.dubois@lantmannen.com



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

