

MECO S'AGRANDIT
À CHARLEROI

LE LOGO FAIREBEL :
UNE VACHE NOIRE/ JAUNE/ ROUGE

REALCO : 6 BONNES
RAISONS DE NETTOYER

GOUTEZ

25

VOTRE
MAGAZINE
DES CUISINES
COLLECTIVES

WALLONIE - BRUXELLES

FAVORISER LES
PRODUITS LOCAUX
DANS LES APPELS
D'OFFRES ?

CARTES SUR TABLE :
LES CUISINES BRUXELLOISES
LE CHC - MONT LEGIA



TRAITEMENT
DES DÉCHETS
ORGANIQUES
DES COLLECTIVITÉS :
PERSPECTIVES DE
L'ENTOMOCULTURE

CHAMPAGNE
DE CASTELLANE
EXIGENCE,
EXCELLENCE
ET ASSEMBLAGE

GRAND
DOSSIER
BIO

PHOTOS DES ÉVÈNEMENTS
AU BLUEPOINT BRUXELLES
ET À L'AÉROPORT DE LIÈGE

FRÉDÉRIC
DAERDEN :
A HERSTAL,
L'ÉGALITÉ
COMMENCE
DANS L'ASSIETTE

FÉDÉRATION
FCCWB



GOUTEZ

#25

Edito

Madame la Bourgmestre,
Monsieur le Bourgmestre,
Cher Membre,
Cher Partenaire,

La qualité des mets est au centre de toutes les préoccupations, par une alimentation saine et régionale

La fédération des cuisines collectives Wallonie-Bruxelles, fondée en 1993, s'est donné pour but de sensibiliser à ses 1800 membres de mieux acheter pour mieux cuisiner. Si les résultats culinaires sont parfois négatifs, voire critiqués par la clientèle, la raison en est triple :

1. Les aliments achetés sont mal adaptés et manquent de saveurs; l'acheteur ne choisit que peu de produits frais leur préférant des produits de substitution, finis et contenant trop d'additifs. La chimie prend le pas sur la gastronomie.

En cuisine collective, c'est avant tout une maîtrise de la cuisson, un assaisonnement justement dispensé, et l'utilisation maximale de produits frais afin de les cuisiner pour redonner le goût et la maîtrise des qualités nutritives.

2. Les informations et la formation du personnel font pratiquement défaut, ce qui joue directement sur la motivation au travail.

3. On remarque souvent un manque de professionnalisme dû à une carence scolaire.

Un combat de tous les jours pour une alimentation saine !

Les membres de la FCCWB sont avant tout des amoureux du goût qui font une chasse impitoyable aux additifs, aux produits reconstitués, aux fiches techniques qui interpellent, à l'excès de multiples sels, à l'excès de multiples sucres.

Nécessité absolue de réactualiser les cahiers des charges en vue des appels d'offres, en restant fidèle à la tradition culinaire régionale.

Abolir un maximum d'additifs... en l'écrivant !

Faire ce que l'on écrit et écrire ce que l'on fait.

C'est en se battant sur cette notion indissociable de celle de la qualité, que notre secteur pourra s'ouvrir à de nouveaux consommateurs.

Qui par notre action permanente entre autres, avec l'appui des ministères concernés, de l'AFSCA, des partenaires de la FCCWB... de manger sainement pour un prix avantageux et maîtrisable.

Un service de cuisine collective ne peut s'améliorer que s'il est conscient de sa situation actuelle.

Faut-il faire ou ne faut-il rien faire pour augmenter la qualité de votre service, de votre établissement ?

Le conseil d'administration de la FCCWB répond simplement que celui qui ne veut rien faire... trouve une excuse tandis que celui qui veut faire, trouve une raison.

Cela ne dépend que de vous :

Regarder le changement ou dominer le changement.

Chaque Bourgmestre souhaite augmenter la qualité et la santé alimentaire de leurs clients et nous les félicitons.

Je terminerais en insistant sur leur rôle déterminant et en espérant ce 28 mai 2024 que les messages des orateurs de ce jour vous laisseront quelques lumières pour

DEFENDRE LA VIE !

Aujourd'hui, ce n'est pas seulement l'homme que nous invitons à notre **TABLE**, mais toute l'humanité contenue dans les hommes.

Gérard Filot
Président de la FCCWB



"Goûtez"

est une publication de la FCCWB

Editeur responsable

Gérard Filot
Bvd Emile de Laveleye, 191
4020 Liège

Rédaction

Anne Boucquiau
Catherine Haxhe
Gérard Filot
Michel Jonet
Pascal Leroy

Création graphique et mise en page

Frédéric Filot (VUAVU Grafics)

Imprimeur

Myriad

Crédits photos

Membres et partenaires FCCWB
Naomi Hansenne
Michel Jonet
Ligue cardiologique belge
Fondation contre le Cancer
CHC
Thierry Lechanteur - Olivier Breuer
Cookies
Jean-Pol Sedran
Cuisines Bruxelloises
Faculté de Gembloux
Jean-Marie Savino
Gouvernement Fédéral
Istock

BULLES
DE PLAISIR

CHAMPAGNE

de Castellane

Sommaire



6

FAVORISER LES
PRODUITS LOCAUX
DANS LES APPELS
D'OFFRES ?



GRAND DOSSIER
BIO
18



36

L'ENTOMOCULTURE...

BLUEPOINT
BRUXELLES



44

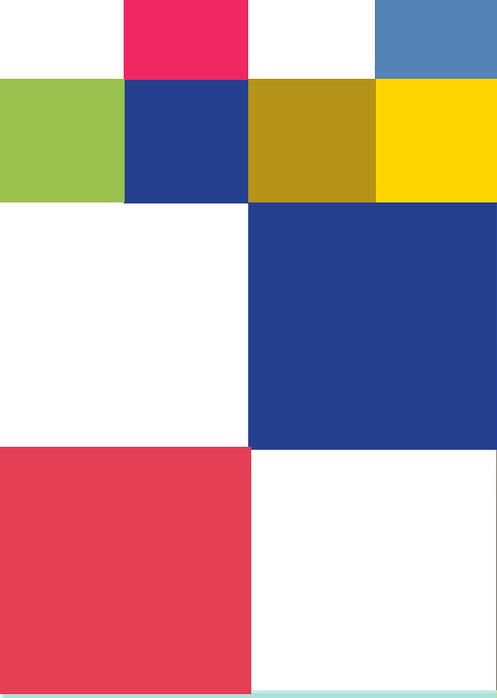


48

SA RENKIN



CARTES SUR TABLE
CHC
MONT-LÉGIA
52



56
CARTES SUR TABLE
CUISINES
BRUXELLOISES

AÉROPORT
LIÈGE



A HERSTAL,
L'ÉGALITÉ COMMENCE
DANS L'ASSIETTE



CUISINE
CENTRALE
CPAS NAMUR

118



VOYAGE EN ITALIE



**FAVORISER LES PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ DANS
LES APPELS D'OFFRES DES CUISINES COLLECTIVES**

Pourquoi encourager l'utilisation des produits locaux

Encourager l'utilisation des produits locaux de qualité présente de nombreux effets bénéfiques tant pour les citoyens et les communautés que pour l'environnement.

Ainsi, la consommation des produits du terroir conduit notamment à soutenir l'économie régionale en procurant des revenus supplémentaires aux agriculteurs ainsi qu'aux transformateurs ce qui contribue à la création d'emplois et participe à une forme de stabilité économique tout en renforçant les liens entre les producteurs et les consommateurs.

Par ailleurs, cette démarche conduit à promouvoir une agriculture durable, plus respectueuse de l'environnement, visant à protéger les ressources naturelles ainsi qu'à la réduction de l'empreinte carbone.

En plus, ces produits sont généralement plus frais, plus savoureux et plus nutritifs tout en s'inscrivant dans la sécurité alimentaire et la fiabilité par une traçabilité plus aisée suite à la publication d'informations relatives à l'origine et aux méthodes de productions, en respectant des normes de qualité comme la qualité différenciée.

Enfin, en contribuant à l'autonomie alimentaire, les productions du terroir constituent un élément clé pour répondre aux interruptions de la chaîne d'approvisionnement en cas de situations inattendues, de crises sanitaires et de catastrophes naturelles.

Pour toutes ces raisons, introduire des produits de proximité dans les appels d'offres des cuisines collectives constitue une excellente initiative visant non seulement à les soutenir, mais encore à promouvoir la durabilité, à aider les agriculteurs concernés, à améliorer la qualité des repas et réduire l'empreinte carbone associée aux transports des produits alimentaires sur de longues distances.

Intégration des produits locaux dans les appels d'offres des cuisines de collectivité

Intégrer les produits locaux dans les appels d'offres présente quelques difficultés qui sont d'abord à mettre en relation avec la conformité aux lois et réglementations en vigueur. Les appels d'offres sont en effet soumis à des règles strictes en matière de passation de marchés publics notamment afin de garantir l'équité, la transparence et la concurrence et, dans ce contexte, faire appel à des produits régionaux peut entrer en conflit avec ces règles plus spécialement lorsqu'elles ne sont pas bien formulées ou appliquées. Comme les produits locaux ont pour origine plusieurs producteurs, ils présentent des défauts d'uniformité rendant leur évaluation complexe notamment lorsqu'elle est basée sur la qualité, le prix, la durabilité et la disponibilité.

Par ailleurs, en raison de coûts de production plus élevés et de volumes généralement plus faibles, les produits régionaux pourraient être parfois plus coûteux. À cet obstacle, s'ajoutent la capacité de production ainsi que les délais de livraison, mais également les intérêts économiques des importateurs et des distributeurs qui les

considèrent comme une menace.

Information et sensibilisation des acheteurs publics et des responsables de la passation des marchés

Dans certains cas, les acheteurs publics et les responsables de la passation des marchés pourraient ne pas être suffisamment informés de l'intérêt et des avantages des produits locaux. Pour cette raison, nous passons en revue différents enjeux et défis.

Défi écologique au niveau local

Le défi écologique au niveau local d'un produit est lié à l'impact environnemental de notre alimentation et de nos habitudes de consommation. Un produit du terroir ne garantit pas automatiquement qu'il est plus écologique, mais ces produits se distinguent des produits importés par le fait qu'ils sont cultivés, produits ou fabriqués à proximité de l'endroit où ils sont consommés.

Cette situation présente plusieurs avantages sur le plan écologique au niveau local.

- Les produits de proximité nécessitent généralement moins de transport pour atteindre les consommateurs, ce qui réduit les émissions de CO₂ associées au transport de marchandises sur de longues distances ce qui contribue à la lutte contre le changement climatique.
- Les produits locaux ont souvent moins besoin d'emballage complexe pour résister aux voyages longue distance, ce qui réduit la production de déchets plastiques et autres déchets d'emballage.
- En achetant des produits de la région, les consommateurs soutiennent généralement des agriculteurs qui sont plus enclins à adopter des pratiques agricoles durables, telles que l'agriculture biologique ou la rotation des cultures.
- La production de proximité peut aider à préserver la biodiversité en réduisant la conversion des terres agricoles en zones urbanisées ou en zones agricoles à grande échelle.
- Les produits du terroir sont souvent plus en phase avec les saisons, ce qui signifie que les consommateurs sont plus susceptibles d'acheter des produits frais et de saison, ce qui réduit la nécessité de cultiver des aliments hors saison produits notamment dans des serres chauffées.

Défi écologique mondial

Les produits locaux sont associés aux enjeux écologiques mondiaux.

- Le transport de denrées alimentaires sur de longues distances contribue de manière significative aux émissions de gaz à effet de serre.
- Les monocultures à grande échelle, souvent associées à la production de produits alimentaires mondiaux, contribuent à la perte de biodiversité et à la dégradation des écosystèmes dans les régions concernées.
- Les systèmes agricoles industriels mondiaux sont souvent responsables de l'épuisement des sols, de l'utilisation excessive de l'eau et de produits chimiques ainsi que de la déforestation.
- Les produits importés ont tendance à être moins frais, sujets au gaspillage et aux pertes liées à la logistique et au transport.

- La dépendance à l'égard des chaînes d'approvisionnement alimentaire mondiales expose les consommateurs à des risques tels que les crises sanitaires, les conflits et les perturbations climatiques dans les pays exportateurs.

Défi social

La promotion des produits locaux participe aux défis sociaux, tels que la nécessité de garantir des prix équitables aux agriculteurs, d'assurer leur accessibilité et de soutenir les infrastructures nécessaires pour leur distribution et leur commercialisation.

Les produits locaux présentent également des enjeux sociaux importants.

- L'achat de produits locaux contribue à stimuler l'économie régionale en soutenant les agriculteurs, les producteurs, les artisans et les petites entreprises ce qui peut aider à créer et à maintenir des emplois dans la communauté.
- Les marchés de producteurs, les coopératives agricoles et d'autres initiatives favorisent la création de liens. Les consommateurs peuvent établir des relations directes avec les producteurs, ce qui renforce le sens de la communauté.
- Les produits de proximité sont souvent perçus comme étant plus frais et de meilleure qualité, car ils sont généralement produits avec des méthodes plus traditionnelles et moins d'interventions chimiques.
- La production et la consommation de produits locaux peuvent aider à préserver les traditions culinaires, les recettes anciennes et le patrimoine culturel de la région. Cette situation favorise la diversité culturelle et contribue à la préservation de l'identité régionale.
- En favorisant les produits du terroir, les communautés peuvent réduire leur dépendance à l'égard des chaînes d'approvisionnement internationales, ce qui les rend moins vulnérables aux perturbations externes, telles que les crises sanitaires ou les fluctuations des prix mondiaux.
- La promotion des produits locaux peut contribuer à l'équité et à la justice alimentaire en assurant un meilleur accès aux aliments frais et nutritifs pour tous les membres de la communauté, quel que soit leur statut socio-économique.

Défi santé publique

Les produits régionaux peuvent également avoir un impact positif sur la santé publique. Voici quelques enjeux liés à la santé publique et aux produits locaux.

- Ils sont généralement produits avec moins d'additifs et de conservateurs.

- Les produits de proximité ont tendance à avoir des chaînes d'approvisionnement plus courtes, ce qui peut réduire les risques liés à la contamination alimentaire.
- Ces produits sont souvent plus frais, car ils sont généralement récoltés ou fabriqués peu de temps avant leur vente, ce qui peut améliorer leur qualité nutritionnelle et gustative.
- Les produits du terroir sont plus susceptibles de suivre les saisons, ce qui peut encourager les consommateurs à manger des aliments de saison.
- Les fabrications locales peuvent sensibiliser les consommateurs à l'origine de leurs aliments, ce qui peut les encourager à faire des choix alimentaires plus éclairés.

Prise de décision participative

La prise de décision participative peut jouer un rôle essentiel dans la promotion en impliquant la participation des agriculteurs, des producteurs, des consommateurs, des représentants politiques et des organisations communautaires.

- Les décisions prises de manière participative peuvent aider à élaborer des politiques agricoles qui soutiennent les agriculteurs. Cela peut inclure des incitations fiscales, des subventions ou des programmes de formation visant à renforcer les pratiques agricoles durables et à promouvoir la diversité des cultures locales.
- La participation des parties prenantes peut conduire à la création de marchés de producteurs, de coopératives ou d'autres initiatives qui encouragent la vente directe aux consommateurs.
- La prise de décision participative peut également être utilisée pour sensibiliser la communauté aux avantages des produits locaux pour l'environnement et l'économie. Des campagnes d'information et d'éducation peuvent encourager les consommateurs à acheter des produits du terroir.
- La prise de décision participative peut garantir l'accès équitable aux produits du terroir.
- La prise de décision participative permet également de répondre aux besoins spécifiques de chaque communauté, en tenant compte des caractéristiques régionales, de la culture, de la géographie et des préférences alimentaires.



Pascal Leroy - Université de Liège





INTÉGRATION DES PRODUITS LOCAUX DANS
LES APPELS D'OFFRES DES CUISINES DE COLLECTIVITÉ



Intégration des produits locaux dans les appels d'offres des cuisines collectives

Vous êtes convaincus par la nécessité d'intégrer des produits locaux dans vos cuisines de collectivité, encore vous faut-il savoir comment faire. Vous avez certainement déjà entendu que ce n'était pas simple, voire que c'était tout simplement interdit.

Il faut nuancer les deux propos.

L'article 18 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne (TFUE) interdit toute « discrimination exercée en raison de la nationalité » dans les domaines d'application du traité et, notamment, donc en matière économique. En outre, on compte le principe d'égalité parmi les principes généraux qui encadrent la commande publique. Il en résulte l'impossibilité d'ouvrir la possibilité de soumissionner aux seuls opérateurs économiques d'une nationalité, d'une région ou d'une commune déterminée. Autrement exprimé, il est impossible de lancer un marché pour des denrées alimentaires produites en Belgique ou en Région wallonne.

Il est néanmoins possible de construire son marché en respectant la réglementation des marchés publics tout en parvenant à intégrer des produits locaux dans les cuisines de collectivité. On y parvient en faisant un travail sur la définition de l'objet du marché, les critères d'attribution et les conditions d'exécution.

Faire entrer des produits locaux dans ses cuisines peut, en effet, très bien être érigé en objectif à atteindre par un adjudicateur. Les raisons d'atteindre un tel objectif ne manquent pas. Elles sont détaillées dans la partie « Favoriser les produits locaux de qualité dans les appels d'offres des cuisines collectives » de ce numéro de Goutez. Il faut toutefois rester réaliste dans la définition de ses ambitions. Le marché local ne peut pas répondre à tous vos besoins et encore moins aux besoins de tous les acheteurs publics ou privés. Et vous n'êtes sans doute pas en capacité de travailler exclusivement des produits locaux pour répondre aux besoins de vos « clients ».

Pour le surplus, passer un marché pour des produits locaux n'est pas forcément plus difficile que passer un autre marché. Il faut, comme toujours, bien définir ses besoins, s'assurer qu'ils pourront être rencontrés par le marché et soigner les clauses de ses cahiers spéciaux des charges.

Définition du besoin

La première étape pour la passation réussie d'un marché public est toujours la définition aussi précise que possible de ses besoins.

La définition des besoins permet de définir clairement l'objet de sa commande, de recevoir des offres qui répondent vraiment aux besoins et de ne pas avoir de surprises lors de l'exécution. Cette définition permet aussi de choisir la procédure de passation la plus adéquate et de construire correctement le cahier spécial des charges.

Définir vos besoins, c'est aussi identifier les contraintes propres

auxquelles vous êtes soumis (conditions de conservation, espace découpe, personnel, ...).

Parmi vos contraintes, n'oubliez pas de tenir compte du fait que vous devez servir un certain nombre de repas par jour et que si vous avez un seul gros marché (non alloti) pour des fruits et légumes frais et de saison, issus de l'agriculture biologique, vous risquez de vous retrouver dans une situation compliquée compte tenu des aléas climatiques affectant aussi bien la production que la récolte. N'oubliez pas non plus de prendre en compte de temps dont vous disposez pour la gestion de la « logistique » : réception & vérification des produits, suivi d'exécution du marché, paiements, ...

Travailler avec des producteurs locaux impliquera bien souvent la passation et, donc, le suivi de l'exécution de plusieurs marchés/lots. Si vous avez l'habitude de passer des accords-cadres (uni ou pluri-attributaires) où il vous suffit de passer votre commande parmi un stock de produits disponibles, il vous faudra changer fondamentalement de perspective et avancer progressivement pour éviter que votre expérience se solde par un échec.

Pour des marchés portant sur la fourniture de denrées alimentaires, la définition précise des besoins passe par la définition des éléments suivants (liste non exhaustive) :

• Éléments en rapport avec les denrées :

- Type ;
- Quantité ;
- Qualité ;
- Pour les fruits et légumes : lavés ? découpés ? prêts à être consommés ? calibre (important, pas important) ? frais ? congelés ? temps de conservation ? saisonnalité ?
- Etc...

• Autres éléments :

- Livraison (oui, non), lieu, heures, périodicité (journalier, hebdomadaire, autre) ;
- Modalités/volume de conservation (chambres froides ? frigos ? congélateurs ?) ;
- Emballage (oui, non), type d'emballage ?
- Etc...

La définition précise de vos besoins, combinée avec une consultation du marché, vous permettra de définir l'objet de vos marchés/lots de manière fine et efficace.

Consultation du marché

Définir un besoin qu'aucun opérateur économique n'est en mesure de rencontrer est vain.

Si un marché est lancé sur la base d'un tel besoin, aucune offre ne sera déposée ou seules des offres irrégulières le seront. Avant de lancer un marché, il est donc important de confronter la définition de son besoin à l'offre disponible.

Les consultations du marché sont parfaitement régulières « à condition qu'elles n'aient pas pour effet de fausser la concurrence et d'entraîner une violation des principes de non-discrimination et de transparence » (article 51 de la loi du 17 juin 2016 sur les marchés publics).

L'idée générale est d'aller chercher de l'information chez les opérateurs économiques identifiés comme étant a priori susceptibles de rencontrer le besoin défini afin, d'une part, de vérifier que le besoin défini pourra être rencontré et, d'autre part, d'obtenir des informations utiles à la rédaction des critères de sélection et d'attribution.

On s'intéressera à la manière dont les entreprises travaillent généralement (modalités de livraison, type d'emballage, quantités produites, prix, ...) ou à leur caractéristiques intrinsèques (chiffre d'affaire, nombre de travailleurs, type de clientèle, ...).

En tout état de cause, il faut être très clair sur le fait que le contact est noué en amont du lancement du marché et, donc, dans le cadre d'une consultation du marché, ne pas communiquer d'informations sur les prix que l'on s'attend à recevoir et sur les clauses techniques qui figureront dans le cahier spécial des charges.

Il faut être très clair aussi sur le fait que tous les opérateurs économiques consultés doivent être traités sur un strict pied d'égalité, ce qui implique de donner la même information à toutes les entreprises consultées et de ne pas communiquer les informations reçues des concurrents.

Il est, donc, vivement recommandé de préparer soigneusement la consultation du secteur en listant les questions à poser ou l'information à recueillir. Il est tout aussi recommandé de conserver une trace écrite des contacts pris et de l'information recueillie auprès de chacun des opérateurs économiques consultés. Cela sera très utile au cas où l'adjudicateur se verrait reprocher de ne pas avoir traité toutes les entreprises consultées sur un strict pied d'égalité. Ces traces écrites seront aussi utiles si l'adjudicateur se voit reprocher d'avoir établi un cahier spécial des charges « sur mesure » pour favoriser un opérateur économique déterminé.

Il peut aussi être utile, dans le cadre de la consultation du marché, de prendre contact avec des représentants du secteur ou d'autres adjudicateurs qui ont déjà passé des marchés similaires, vous renseigner sur les types de culture, les labels, ...

Les informations que vous chercherez à obtenir dépendront de la définition a priori de vos besoins. Si vous souhaitez compléter votre approvisionnement « classique » par un approvisionnement en fruits et/ou légumes frais et de saison, vous vous intéresserez aux producteurs locaux, à leur rythme de production, aux volumes produits, etc.

Tous vos besoins ne peuvent pas être rencontrés par le marché local,

ce n'est pas un souci.

Tous les fruits et légumes ne sont tout simplement pas produits localement ou ne sont pas disponibles localement en quantité suffisante pour approvisionner vos cuisines. Il en va de même pour la viande et a fortiori pour le poisson.

Cela tombe bien. Vous n'êtes pas obligés de mettre tous vos œufs dans le même panier. Vous pouvez très bien viser un approvisionnement pour partie sur le marché « local » et pour partie sur le marché « classique », même pour une même denrée.

Les procédures de passation des marchés publics rendent ça tout à fait possible. Et en plus, de cette manière vous contribuez globalement, de manière positive, au jeu de la concurrence au niveau européen.

Choix de la procédure de passation

On choisit l'une ou l'autre procédure de passation principalement en fonction de la valeur estimée du marché à passer. On cite ici les seuils pour les marchés de fournitures (il existe des seuils différents pour les marchés de travaux et pour les marchés de services sociaux ou autres services spécifiques, tels que l'hôtellerie et la restauration).

Si l'estimation est inférieure à 30.000 euros, le marché est dit de « faible montant ». Il peut être passé sans formalisme particulier après la consultation d'au moins trois opérateurs économiques. Si la remise d'une offre n'est pas nécessaire, on recommande vivement de demander des offres (par mail) en veillant à préciser l'objet du marché, sa durée et les modalités d'exécution. Si le prix est le seul critère d'attribution, la demande d'offre porte sur une demande de prix. S'il y a d'autres critères d'attribution, la demande d'offre porte sur ces critères également. Attention à ne pas oublier de fixer un délai pour la remise des offres.

Si l'estimation est inférieure à 143.000 euros, le marché peut être passé par procédure négociée sans publication préalable. Cette procédure implique l'établissement d'un cahier spécial des charges et une demande d'offre à au moins trois opérateurs économiques, mais aucune publication. L'adjudicateur peut négocier avec les soumissionnaires qui ont remis offre en respectant le principe d'égalité. Les critères d'attribution et les conditions essentielles du marché ne peuvent pas faire l'objet de négociations.

Si l'estimation est supérieure à 221.000 euros, le marché peut être passé par procédure négociée directe avec publication préalable ou par procédure concurrentielle avec négociation. La différence essentielle avec la procédure négociée sans publication préalable est justement la publication et le fait que tout opérateur économique intéressé peut remettre offre et pas seulement ceux que l'adjudicateur a invité à remettre offre.



Si l'estimation est supérieure à 221.000 euros, le marché peut être passé par procédure ouverte ou procédure restreinte (et dans certains cas par procédure concurrentielle avec négociations). Ces deux procédures impliquent une publication et excluent la possibilité de négocier.

Savoir quelle procédure à appliquer en fonction de l'estimation du montant du marché est une chose, estimer le montant du marché en est une autre.

L'estimation du montant du marché est une estimation honnête du coût HTVA pour l'adjudicateur (en fonction des données objectives recueillies lors de la consultation du marché, de ses propres données, d'autres indicateurs fiables) sur la durée totale du marché.

La méthode pour estimer la valeur d'un marché ne peut pas avoir pour but d'échapper à la publicité.

Il est aussi interdit de « saucissonner » un marché, c'est-à-dire de diviser artificiellement un marché en plusieurs marchés de faible montant pour échapper à la publicité. Il est, par exemple, interdit de passer un marché de faible montant pour des fraises, un autre pour des framboises, un autre pour des pommes, un autre pour des poires, etc... Par contre, rien ne s'oppose a priori à ce que vous passiez des marchés distincts pour les légumes, les fruits, la viande, les produits laitiers ou encore l'épicerie. Rien ne s'oppose non plus à ce que vous passiez des marchés distincts pour les produits frais et les produits congelés, par exemple.

Il faut encore dire évoquer l'allotissement, qui consiste à diviser un marché (peu importe la procédure de passation) en plusieurs parties appelées lots, pour lesquels les soumissionnaires peuvent soumissionner de manière séparée. Un soumissionnaire peut remettre une offre pour un ou plusieurs lots d'un marché.

L'allotissement est destiné à faciliter l'entrée des PME dans les marchés publics.

L'allotissement est a priori obligatoire pour les marchés dont la valeur estimée est supérieure à 143.000 euros. En effet, pour ces marchés, les adjudicateurs doivent justifier les raisons pour lesquelles ils décident de ne pas allotir. L'allotissement peut se faire de différentes manières, par exemple, pour faire correspondre la taille des lots à la capacité des PME, ou pour correspondre à des filières (viande de bœuf, viande de porc, volaille, ...), ou en fonction de la qualité souhaitée (agriculture traditionnelle, agriculture raisonnée, agriculture biologique, ...), ou en fonction du type de produit (pommes, poires, kiwis, ...).

D'autres sujets mériteraient certainement d'être abordés dans le cadre de la présente contribution, tels que, par exemple, la question de la détermination de la durée du marché ou la possibilité de conclure des accords-cadres uni ou pluri-attributaires. Des développements complémentaires sur les différentes procédures applicables et la manière de les mettre en œuvre pourraient également être utiles.



Quelles clauses à insérer dans vos cahiers spéciaux des charges ?

Critères de sélection

Les critères de sélection sont relatifs à la capacité professionnelle, économique, financière, technique et professionnelle des opérateurs économiques. Ils servent à évaluer la capacité a priori d'un opérateur économique à exécuter le marché/le lot pour lequel il soumissionne. Ils doivent être proportionnés à l'objet du marché/du lot. Les offres des soumissionnaires qui ne remplissent pas les critères de sélection doivent être écartées.

Si votre marché/lot porte sur la livraison d'une certaine quantité de fruits et/ou légumes dont une partie doit être issue de l'agriculture biologique, vous pouvez, par exemple, exiger des soumissionnaires qu'ils prouvent avoir déjà exécuté un/deux/trois marchés publics de fournitures de fruits et légumes dont au moins 50% issus de la filière biologique au cours des 3 dernières années pour un montant équivalent à celui du marché/du lot. Vous fixez le nombre de marchés déjà exécutés et le montant en fonction de l'ampleur de votre marché/lot. Si votre marché/lot porte sur la livraison de fruits et/ou légumes issus de l'agriculture biologique, vous exigerez des soumissionnaires qu'ils prouvent avoir déjà exécuté un/deux/trois marchés publics de fournitures de fruits et légumes issus de la filière biologique au cours des 3 dernières années pour un montant équivalent à celui du marché/du lot.

Si votre marché/lot porte sur la livraison d'une certaine quantité de fruits et/ou légumes frais et de saison, vous exigerez, par exemple, des soumissionnaires qu'ils prouvent avoir déjà exécuté un/deux/trois marchés publics similaires au cours des 3 dernières années pour un montant équivalent à celui du marché/du lot.

Vous l'aurez compris, vous pouvez adapter vos critères de sélection à l'objet de votre marché sans jamais oublier qu'ils doivent être proportionnés à celui-ci. Si vous demandez aux soumissionnaires de prouver leur capacité économique avec la preuve qu'ils ont un chiffre d'affaire annuel minimal (global ou dans une filière donnée) avec une déclaration relative à leur chiffre d'affaire, il faut que le chiffre d'affaire que vous fixez soit en rapport avec le marché/lot.

Critères d'attribution

Les critères d'attribution sont ceux qui permettent d'identifier l'offre économiquement la plus avantageuse et d'attribuer le marché à son auteur. Contrairement aux critères de sélection, ils s'attachent à l'offre remise et pas à la capacité du soumissionnaire à exécuter le marché. Pour faire bref, un excellent opérateur économique peut déposer une mauvaise offre et ne pas pouvoir se voir attribuer le marché. Bien entendu, les critères d'attribution doivent avoir un lien avec l'objet du marché.

Il doit toujours y avoir un critère prix parmi les critères d'attribution. D'autres critères peuvent venir s'ajouter au critère prix. Si vous ne précisez rien dans le cahier spécial des charges, tous les critères auront le même poids. Si vous voulez qu'un critère soit plus déterminant qu'un autre, vous pouvez attribuer une pondération à chacun des critères : prix 60% ; critère A 20% ; critère B 20%.

On cite ici quelques exemples de critères a priori adaptés pour favoriser les entreprises locales :

- Délai entre la récolte/l'abattage et la livraison : le soumissionnaire qui remet le délai le plus court obtient le plus de points ;
- Délai entre la commande et la livraison : le soumissionnaire qui remet le délai le plus court obtient le plus de points ;
- Durée du trajet entre l'élevage et l'abattoir : moins le kilométrage est



important, plus le soumissionnaire obtient de points ;

- Mode de transport et/ou nombre de kilomètres parcourus par le produit au cours du cycle de vie : moins le kilométrage est important, plus le soumissionnaire obtient de points ;
- Pourcentage de fruits et/ou légumes livrés sans emballages individuels (l'emballage individuel sert à la conservation et à la protection pendant le transport) : le soumissionnaire qui offre le pourcentage le plus élevé obtient le plus de points ;
- Nombre d'intermédiaires entre le producteur et l'adjudicateur (plus le lieu de production est éloigné, plus le nombre d'intermédiaires a tendance à augmenter) : le soumissionnaire qui offre le moins grand nombre d'intermédiaires obtient le plus de points ;
- Pour les marchés de viande, pourcentage de viande répondant à un mode d'élevage déterminé ou à une qualité que l'on retrouve dans les cahiers des charges des labels « wallons ». Attention, il n'est pas possible d'imposer un label ou une certification exclusivement régionale, qui équivaut à restreindre la concurrence via une préférence nationale ou locale. En tout état de cause, s'il est fait référence à une certification ou un label, il faut toujours mentionner « ou équivalent » afin de permettre aux soumissionnaires qui ne détiennent pas le label ou la certification de prouver qu'ils répondent au cahier des charges.

Spécifications techniques

Les spécifications techniques sont les caractéristiques des produits (services ou travaux) attendus. Elles peuvent, par exemple, se rapporter à un processus ou à une méthode de production. Elles ne peuvent pas restreindre la concurrence de manière injustifiée et doivent être proportionnées à l'objet du marché, à la valeur et à l'objectif du marché. Les spécifications techniques – comme les critères de sélection et d'attribution – d'ailleurs doivent être en lien avec l'objet du marché, lequel doit être soigneusement réfléchi.

La référence à des labels est strictement réglementée. Il n'est pas possible de détailler cette question ici. On renvoie à l'article 54 de la loi du 17 juin 2016 sur les marchés publics.

Dans les spécifications techniques, pour les marchés de fournitures de fruits et/ou de légumes, l'adjudicateur peut, par exemple, fixer un pourcentage minimum de produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée, par exemple. Il est déconseillé, par contre, si le marché n'est pas finement alloté ou concerne des quantités importantes, d'exiger 100% de fruits et/ou légumes biologiques sous peine de ne pas avoir suffisamment d'offres. On combinera alors la spécification technique avec un critère d'attribution en application duquel celui qui offre le plus grand pourcentage obtient le plus de points.

Pour augmenter les chances d'avoir des produits locaux dans les cantines de collectivités, il est aussi possible :

- de fixer un nombre maximum (raisonnable) d'intermédiaires entre le producteur et l'adjudicateur ;
- de faire un marché/des lots spécifiques pour les produits de saison ;
- pour un marché relatif à des produits frais (et de saison) d'exiger une livraison quotidienne ;
- pour un marché relatif à des produits frais (et de saison) de prévoir un nombre maximum (raisonnable) de jours entre la récolte et la livraison ;
- de demander une livraison en vrac et/ou dans des conteneurs réutilisables ;
- de prévoir que la date limite de consommation (des fruits et/ou légumes frais, de la viande, des œufs ou des produits laitiers) est d'au moins xx jours à partir de la date de livraison ;
- de prévoir des exigences en matière d'étiquetage, de traçabilité,

Anne Feyt (avocate et médiatrice)

La maîtrise du froid

La société

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

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

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

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



Service technique SAV

☎ 04 239 90 90 (24H/24)



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



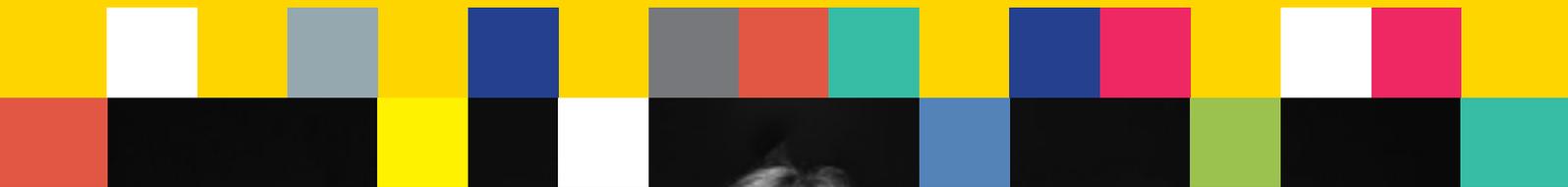


LAISSEZ-NOUS VOUS INSPIRER
à faire plus...





LE GRAND DOSSIER **BIO**



DR. ANNE BOUCQUIAU

L'agriculture biologique : pourquoi en faire un dossier ?

L'agriculture biologique fait partie de ces sujets sociétaux souvent évoqués, dans les conversations, dans les media. Malgré cela, « le Bio » reste encore un concept aux contours un peu flous pour beaucoup de consommateurs. Ce dossier vise à éclaircir ce concept, à explorer son histoire, ses principes fondamentaux et sa réglementation, ses bénéfices attendus, tout en examinant les défis et les perspectives d'avenir. Dans ce dossier, vous pourrez lire aussi le point de vue de différents acteurs du secteur et leur expérience par rapport au bio.

Quelques notions générales pour comprendre le Bio ou encore le Bio pour les nuls :

Un peu d'Histoire

L'agriculture biologique, bien que perçue comme une tendance récente, trouve pourtant ses racines dans des pratiques agricoles traditionnelles

Le mouvement biologique émerge en Europe dans les années 1920 et 1930, en réponse à l'industrialisation croissante de l'agriculture. L'objectif premier de l'époque était d'augmenter les rendements, c'est le modèle de l'agriculture productiviste.

L'essor de l'utilisation de ces produits chimiques dans l'agriculture conventionnelle après la Seconde Guerre mondiale suscite des préoccupations quant à leurs effets sur l'environnement et la santé humaine.

Certains vont encore plus loin, comme Rudolf Steiner, philosophe alternatif qui inventera en 1924 un nouveau mode de culture, la biodynamie, basée sur les bienfaits des forces cosmiques. Ce mode de culture reste en vogue chez certains vignerons principalement, tandis que d'autres la considèrent comme farfelue.

Mais c'est surtout dans les années 1970 et 1980 que le mouvement biologique commence à prendre de l'ampleur en Belgique, avec la montée des mouvements écologistes et des préoccupations liées à l'environnement au niveau mondial. En 1972, est créée l'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) qui définit les grands principes de l'agriculture biologique, qui incluent le respect de l'environnement, le bien-être animal et une production alimentaire durable.

Et c'est le 24 juin 1991 que le règlement européen CEE 2092/91 établit les premières normes pour la production et l'étiquetage des produits biologiques.

Durant les années 2000, les crises alimentaires comme la crise de la vache folle renforcent l'intérêt pour des produits plus sûrs et plus naturels. La demande des consommateurs pour des produits biologiques s'accélère.

La crise sanitaire liée à l'épidémie Covid a vu la demande en produits biologiques exploser. Mais depuis d'autres crises, financières, énergétiques, ont impacté le pouvoir d'achat des Belges et

actuellement, le secteur bio dans son ensemble souffre...

Quelles sont les règles au sein de l'UE ?

L'Union Européenne a permis d'uniformiser les critères pris en compte pour définir ce qu'est l'agriculture biologique. Cette clarification était importante tant pour les producteurs que pour les consommateurs. Il existe actuellement une directive qui définit un seul cahier des charges. L'interprétation d'un pays à l'autre peut différer légèrement mais reste identique pour les points principaux au sein de toute l'UE.

En voici la définition qu'en donne l'Union Européenne :

« La production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels ».

Un Logo unique



Depuis le 1er juillet 2010, l'Union Européenne a créé un logo européen unique : l'Eurofeuille. Il permet d'identifier rapidement et aisément les produits qui répondent aux critères européens.

Tous les produits biologiques certifiés portent obligatoirement le logo européen pour tous les produits préemballés dans l'UE. Le logo permet de mieux reconnaître les produits biologiques, répondant au cahier des charges unique lui aussi et certifié par des organismes indépendants. Ce logo s'applique sur les produits qui sont fabriqués au sein de l'Union Européenne mais également sur les produits importés au sein de l'Union.

Un cahier des charges

Ce cahier des charges porte sur toutes les étapes, de la fourche à la fourchette. Cela concerne donc les étapes de la production, de la transformation et de la commercialisation de produits d'origine agricole ou aquacole. La dernière adaptation du cahier des charges européen date du 1er janvier 2022.

De manière concrète, pour l'agriculture biologique, cela implique :

- Pas de Produits Chimiques de synthèse: L'utilisation de pesticides, herbicides et engrais chimiques de synthèse est interdite. À la place, des produits naturels sont utilisés pour le contrôle des nuisibles et la

fertilisation du sol.

- Gestion Écologique des Sols: Les agriculteurs biologiques mettent l'accent sur la santé du sol en utilisant des techniques comme la rotation des cultures, les engrais verts et le compostage. Cela contribue à la biodiversité et à la régénération des sols.

- Bien-Être Animal: Dans l'élevage biologique, les animaux doivent être élevés dans des conditions qui répondent à leurs besoins naturels, avec de l'espace pour se déplacer et des aliments biologiques comme nourriture.

Qu'en est-il en Belgique ?

La Belgique, comme les autres pays de l'Union européenne, applique une réglementation stricte en matière d'agriculture biologique. Les agriculteurs et les producteurs doivent se conformer à ces normes pour obtenir la certification biologique.

Les principales réglementations incluent:

- Certification et Contrôle: Les exploitations biologiques sont soumises à des inspections régulières pour garantir le respect des normes biologiques. Les organismes de certification en Belgique assurent la conformité avec les règlements de l'UE et sont des organismes indépendants.

- Etiquetage: Les produits biologiques doivent être clairement étiquetés avec le logo biologique de l'UE pour indiquer qu'ils respectent les normes requises. Cela implique notamment

- qu'il n'y a pas d'utilisation d'OGM
- que la préparation des aliments biologiques transformés est séparée dans le temps ou dans l'espace de la transformation des aliments non biologiques
- que $\geq 95\%$ des ingrédients d'origine agricole sont biologiques.

Produit bio = Produit local = petites exploitations? Pas forcément

L'agriculture biologique répond à des règles strictes mais un produit bio n'est pas toujours local et un produit local n'est pas forcément bio. Et un produit bio ne provient pas que de petites exploitations, cela peut être un produit industriel pour autant qu'il réponde au cahier des charges. Est-il toujours meilleur pour la santé ? Tout dépend à nouveau du produit... Prenons l'exemple d'un produit très riche en graisses saturées, en sucre ou en sel, qu'il soit bio ou pas bio, mieux vaut en consommer avec modération. En résumé, il s'agit de critères différents et variables donc d'un produit à l'autre. Certains répondront à tous les critères et d'autres à un seul.

Quel Futur pour l'agriculture biologique ?

Comme nous le verrons dans ce dossier, l'agriculture biologique a de nombreux défis à surmonter comme la baisse de rendement, le prix plus élevé, les besoins spécifiques à rencontrer pour les cuisines de collectivité, etc... Pour que le marché puisse se maintenir et progresser, il y a réelle nécessité de recherches, de développement et partage d'expertise et de dialogues entre les différentes parties prenantes de notre système alimentaire. Pour nourrir ce dialogue, une information correcte est indispensable. C'est l'objectif de notre dossier. Bonne lecture.



LE BIO, PISTES DE RÉFLEXION POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Rédigé en collaboration avec **Biowallonie**

La crise climatique que nous connaissons actuellement nous invite à repenser nos modes de vie. Et le secteur de la restauration collective ne fait pas exception : des projets engagés et innovants se sont multipliés ces dernières années, rebattant ainsi les cartes pour l'ensemble du secteur.

On constate que le consommateur final mais aussi les communes, entreprises, hôpitaux, maisons de repos, crèches, écoles, prisons,... marquent un intérêt grandissant pour une offre alimentaire plus durable.

Pour répondre à cette demande d'une restauration plus durable, une réflexion s'impose. Pour la nourrir, nous vous proposons dans cet article des éléments de réponses à vos questions et des pistes de

ressources proposées par Biowallonie.

Les objectifs du bio

L'agriculture biologique vise à obtenir de nombreux impacts positifs: sur l'environnement, sur la santé humaine, par exemple moins de résidus chimiques dans l'alimentation, une meilleure résilience des exploitations agricoles aux diverses crises, une attention au bien-être des animaux.

Quels critères sont exigés pour obtenir la certification Bio ?

La réglementation bio couvre toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Ainsi chaque maillon est contrôlé, afin de garantir le respect d'un cahier des charges précis, de la fourche à la fourchette.

AGRICULTURE BIO

- Jamais de pesticides, ni d'engrais chimiques.
- Jamais d'OGM.
- Période de conversion de 2 ans avant de pouvoir vendre ses produits en bio.

ÉLEVAGE BIO

- Alimentation des animaux bio
- Soins vétérinaires :
Traitement antibiotique uniquement en curatif
- Cadre de vie des animaux :
- Accès obligatoire à un parcours extérieur et densité plus faible des animaux dans les bâtiments

TRANSFORMATEUR BIO

- Uniquement des ingrédients agricoles bio dans ses préparations (si pas disponible en bio, liste restrictive pour maximum 5% du poids du produit final)
- Interdiction de substances susceptibles d'induire en erreur le consommateur
- Limitation stricte des additifs autorisés
- Pas d'arôme de synthèse, d'exhausteur de goût ou d'édulcorant de synthèse.
- Pas de rayonnement ionisant, nanomatériaux, OGM)

PRODUIT BIO

- Garanties
- Un règlement unique obligatoire pour tous les produits alimentaires bio dans l'UE, y compris ceux provenant de l'étranger
- Contrôles plusieurs fois par an
- Logo européen unique et obligatoire (Eurofeuille).

Acheter bio coûte plus cher

La nourriture bio coûte généralement plus cher car produire en bio coûte plus cher. Les économies sur les engrais chimiques et les pesticides de synthèse pour l'agriculteur bio ne sont pas neutralisées par les autres postes de dépenses spécifiques au bio :



Source BioWallonie

Comment compenser le surcoût ?

Certes plus cher à l'achat, le surcoût engendré par le passage à une alimentation bio peut être absorbé ou limité en adoptant des pratiques alimentaires durables comme :



Source BioWallonie

Quelques chiffres sur le secteur bio wallon

En 2022, la Belgique comptait 2.636 fermes certifiées bio, dont 2.010 situées en Wallonie, et 626 en Flandre. Pour avoir une idée de ce que cela représente, 16% des fermes wallonnes sont bio et 1 hectare sur 8 est bio. En superficie, la Wallonie concentre 90% des hectares bio de notre pays.

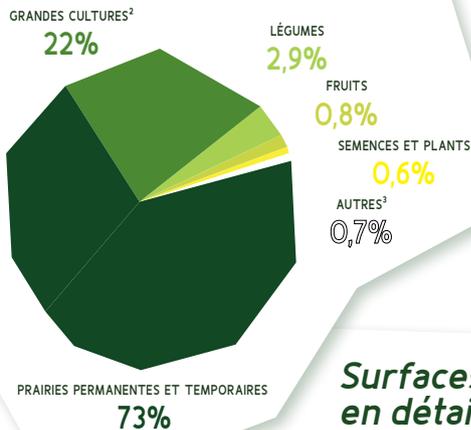
Les chiffres du bio — Production en date du 31 décembre 2022 (parution: juin 2023)

Territoire concerné : Région wallonne – Source: Biowallonie (sur base des données du SPW)



Répartition des surfaces bio

Sur base des 93.526 ha de SAU bio en Wallonie



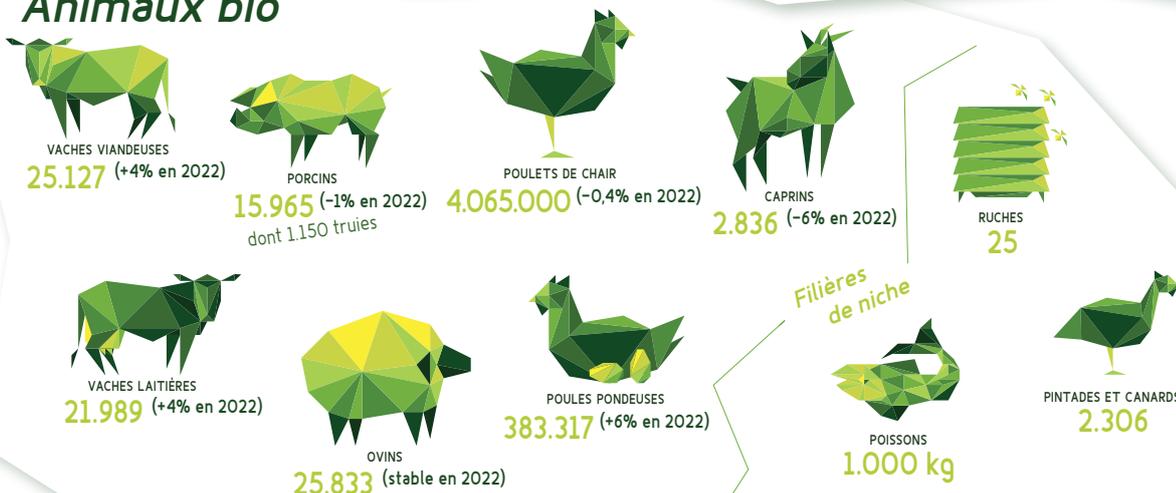
Surfaces bio en détail



Fruits : forte progression en 2022 !
(27% des 788 ha mentionnés sont en conversion)

- 421 ha d'arboriculture fruitière
- 193 ha de vignes
- 143 ha de noyers et de noisetiers
- 31 ha de fraises et de petits fruits

Animaux bio



Filières de niche

Mais aussi ... 1.560 équidés (chevaux, juments laitières et ânes), 500 escargots, 266 cervidés (cerfs et daims) et 40 lapins.

1. Surface agricole utile ; 2. Céréales, cultures fourragères, pommes de terre, légumineuses, oléagineux et cultures industrielles ; 3. Parcours extérieurs, jachères, cultures non alimentaires

Quels produits privilégier pour les cuisines de collectivité ?

Le budget alloué aux denrées constituant un repas en cuisine de collectivité est généralement très restreint. Dès lors, il apparaît judicieux de choisir les produits dont l'offre est non seulement abondante mais également dont la différence de prix est moins importante avec les équivalents conventionnels.

Les végétaux

- Les légumes de plein champs, disponibles en grande quantité: oignons, carottes, poireaux, panais, petits pois, haricots, épinards, oignons, ail, courges mais aussi des légumes moins connus tels que le persil tubéreux,

En Wallonie, 45% des légumes bio sont destinés au marché du frais et 55% pour l'agro-industrie (surgélation). De nombreuses légumeries se développent en Wallonie pour pouvoir fournir les collectivités

- Les légumes maraîchers : tomates de diverses variétés, salades, aubergines, courgettes, poivrons, concombres, chicons, ... Produits en moins grande quantité que les légumes de plein champs, ils sont donc moins adaptés aux collectivités qui recherchent de grands volumes.

- Les pommes de terre : pommes de terre à chair ferme ou à chair farineuse, produits transformés localement, comme les frites, surtout proposées entières ou, dans une moindre mesure, épluchées sous-vide.

- Les fruits : principalement des pommes et des poires en grand volume et sous forme de jus.

- Les légumineuses : lentilles vertes, blondes, corail, des pois chiches... mais aussi des graines comme le quinoa et le sarrasin. Elles sont plus chères que leurs équivalents issus de pays lointains, mais relocaliser nos approvisionnements a tout son sens au vu des crises récentes.

Les produits animaux

Les produits viandoux sont généralement la fraction la plus coûteuse des assiettes. En Wallonie, il est facile de trouver localement et en grosse quantité de la viande de bœuf, porc, volaille, des œufs, ainsi que les produits laitiers à base de lait de vache.

- Les viandes : pour compenser le surcoût par rapport au conventionnel :

- valoriser les moins beaux morceaux, tout aussi intéressants gustativement, par exemple pour le bœuf, carbonade ou burger ou pour la volaille les hauts de cuisse et les produits transformés comme la saucisse.

- augmenter et la qualité et réduisant le grammage tout en proposant des alternatives végétariennes moins onéreuses.

- Les œufs : une contrainte est l'utilisation des œufs coquilles. En effet, il n'existe pas à l'heure actuelle une offre suffisante d'œufs bio en tétrapack. A développer

- Les produits laitiers : l'offre en produits laitiers de vache est importante, surtout en lait UHT, et en grand volume comme le yaourt en grands seaux.

Autres produits disponibles en bio :

- Des huiles : colza, caméline, tournesol, chanvre, lin, ...

- Des produits céréaliers : farines, flocons d'avoine, pain, pâtes fraîches ou sèches à base de céréales classiques ou anciennes (fro-

ment, épeautre, avoine, orge, seigle, quinoa, sarrasin, blé dur, ...)

Comment s'approvisionner en produits bio locaux en tant que cuisine de collectivité ?

Il existe bon nombre de fournisseurs qui peuvent travailler avec les collectivités, en gros volumes. Il est important que les appels d'offre précisent des critères de durabilité et que les lots soient suffisamment spécifiques.

Des listings génériques sont disponibles sur le site internet de Biowallonie : <https://www.biowallonie.com/accompagnement/restauration/>



SCANNE MOI POUR PLUS D'INFOS

Le bio dans la restauration collective : quelle est la législation en vigueur ?

Toute structure qui propose des repas et souhaite promouvoir sa démarche bio en l'indiquant clairement dans sa communication doit être préalablement certifiée, tant en Région wallonne que bruxelloise.

Il existe cinq systèmes de certification en Région bruxelloise et quatre en Région wallonne. La certification par pourcentage n'est plus possible en Wallonie :

Si vous êtes intéressés d'avancer dans cette démarche, Biowallonie vous propose différentes informations et outils sur son site : www.biowallonie.com



SCANNE MOI POUR PLUS D'INFOS

[wallonie.com](http://www.biowallonie.com) ou sur leur page Facebook BiowallonieHoreca.

Ils peuvent vous proposer formations en ligne ou un guide pour professionnels.

Vous pouvez aussi les contacter via l'adresse restauration@biowallonie.be.

Cher lecteur, cet article vous a fourni certains éléments d'information sur l'agriculture biologique et les possibilités dans les cuisines de collectivité mentionnées par Biowallonie. Dans ce dossier, vous trouverez d'autres données intéressantes et des témoignages de différents acteurs de la chaîne afin d'affiner votre point de vue sur le bio.

Bonne lecture !



**ALAIN HOUGRAND, MANAGER
DU PÔLE RESTAURATION - NUTRITION
GROUPE SANTÉ CHC, LIÈGE.**

LA RESTAURATION DANS LE GROUPE SANTÉ CHC, PLACE DU BIO ET DES PRODUITS LOCAUX

AB: Pouvez-vous nous parler de la restauration au sein du Groupe Santé CHC, dont le Mont Legia, et des différents types de consommateurs que vous servez?

AH: Au sein du Groupe Santé CHC, nous avons différents types de consommateurs à nourrir. Nous fournissons des repas aux personnes âgées dans 9 maisons de repos. Ensuite, nous avons les patients hospitalisés, que ce soit pour des courts séjours, des longs séjours, des services de pédiatrie ou de maternité, avec chaque fois leurs besoins et attentes spécifiques. En plus de cela, nous avons une crèche qui suit le plan alimentaire défini par l'Office de la Naissance et de l'Enfance (ONE). Enfin nous servons également plus de 1000 clients adultes par jour, soit parce qu'ils viennent pour des soins ou en visite. Et puis il y a l'offre de potage. Tout cela représente un large éventail de besoins alimentaires à couvrir.

AB: Quels sont les principaux défis liés à la restauration pour ces différents types de consommateurs?

AH: L'un des défis majeurs est de répondre aux besoins spécifiques de chaque groupe tout en offrant des choix variés. Les patients hospitalisés et les résidents des maisons de repos sont des clients captifs mais nous essayons de leur offrir des options pour rendre les repas plus agréables. Puis nous avons les clients adultes, qui ne sont pas captifs. Ils ont un choix total et nous devons nous assurer que les menus soient attractifs pour eux. De plus, nous avons un rôle éducatif et préventif, en introduisant des aliments qui favorisent une alimentation saine.

AB : Vous semblez vraiment convaincu de l'importance de la qualité de l'alimentation pour tous vos clients !

AH : Effectivement, je suis très soucieux de proposer une alimentation de grande qualité nutritionnelle et gustative à mes clients. A la base, j'ai commencé mes études par une formation de diététicien et le lien fort entre alimentation et santé est une évidence et une priorité pour moi. Je crois donc dans notre rôle préventif et éducatif. Il faut aider les consommateurs à faire les bons choix en leur proposant des menus, intéressants sur le plan de la santé et sur le plan gustatif. Cela implique le choix de produits de base de qualité et cela demande aussi un certain travail de sensibilisation chez le consommateur. Par exemple, nous proposons de la baguette au levain pour encourager de meilleures habitudes alimentaires. Elle est très savoureuse ; cependant elle est plus ferme et cela demande un peu d'explication auprès des consommateurs qui ne sont plus habitués à mâcher leurs aliments. Cela permet pourtant une meilleure appréciation de ce que l'on mange et une meilleure digestion. Il faut accompagner ces changements d'un peu de pédagogie.

AB: Et quelle est la place des produits biologiques dans vos menus ? Les utilisez-vous régulièrement?

AH: Nous utilisons des produits biologiques, mais pas de manière systématique. Nous les utilisons généralement lors de semaines à thèmes, comme par exemple, celle du coq des prés. Les retours des clients et des chefs ont été très positifs. Le bio peut également jouer un rôle éducatif en termes de goût, en encourageant les gens à déguster et à apprécier des aliments de qualité, en privilégiant la qualité à la quantité, réapprendre à déguster. Toutefois, le bio a ses freins, comme le coût plus élevé et également les temps de préparation qui peuvent être plus longs. Or dans la gestion d'une cuisine de collectivité, gérer le temps de travail de ses collaborateurs est un point très important. Mais comme je le disais plus haut,



même les chefs de cuisine ont été contents de travailler avec des produits de qualité. Il y a aussi des problèmes d'approvisionnement. Heureusement, des coopératives agricoles et des regroupements de fournisseurs nous aident progressivement à pallier ces défis.

AB : L'alimentation santé est importante pour vous. Pensez-vous qu'avec des produits bio on attend forcément cet objectif ?

AH : Absolument pas. Tout comme avec les produits locaux d'ailleurs. Tout dépend de quel produit on parle et comment on va le préparer. Un produit riche en graisses saturées et en sucre, qu'il soit bio ou local, reste un aliment à limiter pour sa santé. Il y a également certaines gammes d'aliments bio ou locaux qui font l'objet de beaucoup de transformations alimentaires, devenant des aliments ultra-transformés, ce qui n'est pas recommandé. La priorité selon moi, c'est d'abord de manger sainement, de limiter les aliments ultra-transformés, avant de manger bio. Et avec le bio, on évite les résidus d'intrants chimiques, ce qui est positif.

AB: Vous évoquez également l'achat de produits locaux, pas nécessairement bio. Quels sont vos critères prioritaires pour guider vos achats ?

AH: Je suis très sensible aux produits locaux. J'essaie de favoriser autant que possible les circuits courts, car pour moi, cela a beaucoup de sens. Le bio local a des critères encore plus contraignants et certains produits bio peuvent venir de loin, ce qui peut poser des questions en termes d'empreinte carbone. Cependant, le local peut aussi être difficile à obtenir au niveau des marchés publics. Nous essayons de trouver un équilibre entre le bio et le local, mais je privilégie les produits locaux par rapport à un produit bio venant de loin chaque fois que cela est possible.

AB: J'imagine qu'en termes d'approvisionnement, les contraintes changent en fonction des produits ?

AH: Effectivement. Par exemple, pour les marchés publics qui concernent le beurre, les œufs et le fromage, on arrive à avoir un approvisionnement stable avec des produits bio. Cependant, les produits bio sont plus chers et, pour rester dans les limites budgétaires, nous faisons des commandes mixtes, combinant bio et

conventionnel. D'autres produits, comme des conserves de tomates bio venant d'Italie ou des pâtes sèches, ne posent pas de problème d'approvisionnement non plus mais doivent être commandées longtemps à l'avance. L'approvisionnement peut être plus compliqué avec les légumes. Ce n'est pas impossible mais il faut s'adapter, comprendre le producteur, avoir une souplesse de part et d'autre. S'il y a des aléas de météo, on repasse en conventionnel. Les produits surgelés peuvent limiter ce genre de risque. L'organisation des commandes est différente aussi. En tant qu'acheteur, il faut apprendre à faire ses commandes beaucoup plus longtemps à l'avance pour permettre au producteur de s'adapter à la demande. Il faut également éduquer les consommateurs. Il y a une maturité de la chaîne qui s'installe progressivement.

AB : Y a-t-il des points spécifiques pour la transformation des produits bio ?

AH : Ce sont des aliments plus exposés à différentes contaminations. Comme il n'y a pas de prétraitement, ils présentent un risque plus important potentiel. Or la sécurité alimentaire dans une cuisine de collectivité est un des points fondamentaux avec lequel on ne peut pas faire de demi-mesure. D'où l'importance de développer des lieux de transformation spécifiques des aliments bio, telles des légumeries et conserveries. Cela se met en place en Wallonie.

AB: Quels sont vos objectifs pour l'avenir en matière de restauration et d'approvisionnement?

AH: Le développement durable fait partie des grandes priorités du Groupe santé CHC, particulièrement du pôle restauration-nutrition. Nous voulons continuer à progresser vers des achats locaux et durables. Pour moi, le sourcing est important, aller à la rencontre des producteurs, comprendre leurs problèmes et veiller à la description précise dans le cahier des charges. Nous souhaitons également renforcer le dialogue entre les acheteurs et les producteurs pour assurer des approvisionnements stables, comme cela se construit au sein de différentes plates-formes en Wallonie, et plus précisément en ce qui me concerne, au sein du Conseil de politique alimentaire Liège Métropole. Les produits locaux sont déjà accessibles à de bons prix pour des cuisines de collectivité. Concernant le bio, nous prévoyons une évolution mais lente, principalement en raison des contraintes budgétaires.

ERIC WALIN,
DIRECTEUR DE
L'ENTREPRISE SCAR.



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS LA PRODUCTION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX

AB : Bonjour M. Walin, pourriez-vous nous présenter la société SCAR et de son activité?

EW: SCAR est une coopérative agricole dont le conseil d'administration est actuellement composée de 12 agriculteurs. Notre activité est la production d'aliments pour animaux d'élevage, professionnel mais aussi de hobby. Nous avons une approche mixte avec des produits certifiés bio et d'autres qui ne le sont pas. Notre objectif est de fournir des aliments de qualité pour le secteur de l'élevage. Un animal bien nourri sera de meilleure qualité pour la nourriture humaine.

AB : Vous parlez du Feed et du Food ? Pouvez-vous nous expliquer ?

EW : Le Food, c'est ce que nous mangeons. Le Feed, c'est ce qui nourrit les animaux que nous mangerons... Or nous sommes ce que nous mangeons. Donc la nourriture des animaux d'élevage est un facteur qualitatif essentiel de la qualité de la viande, du lait ou encore des œufs.

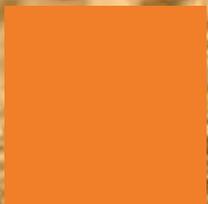
AB :Quelle est la place du bio dans votre activité? Pourquoi avez-vous décidé de vous orienter vers cette approche?

EW: Le bio occupe une part significative de notre production. Nous croyons que c'est un choix bénéfique pour la santé des consommateurs, des travailleurs et pour l'environnement. Cela correspond à nos valeurs.

Les pratiques biologiques interdisent les engrais chimiques, les pesticides, les OGM,... Il n'y a pas non de plus de traitement antibiotique préventif. Il y a donc moins de risque de résidus dans l'alimentation humaine. Nous sommes convaincus que ce sont des choix positifs. C'est également un choix plus respectueux pour les producteurs car cela leur accorde une plus-value sur leur travail.

AB : y a-t-il une incompatibilité entre industriel et bio ?

EW : Absolument pas. L'agriculture bio, c'est une matière de professionnelle. Il y a souvent une vision erronée qui la représente avec 10



poles sur un tas de fumier. C'est beaucoup plus complexe ! Elle demande une réelle expertise car il y a des défis agronomiques spécifiques à connaître et à résoudre. Par exemple, en ne mettant pas d'antibiotique de manière préventive, on augmente le risque et la sensibilité aux contaminations diverses. Il faut donc des règles d'hygiène et de contrôle très strictes et spécifiques pour assurer la sécurité alimentaire. Ce qui est important, c'est de respecter le cahier des charges, notamment par exemple en terme de densité (bien plus réduite que dans les élevages industriels conventionnels) et de bien être animaux.

AB : Comment reconnaître de manière sûre un produit Bio ? Existe-t-il plusieurs cahiers des charges ?

EW : Depuis 25 ans, le bio a pour le FOOD et le Feed un cahier des charges Européen unique et reconnu qui permet une valorisation à nos agriculteurs. Un logo unique européen, contrôlé par des certificats agréés permet de les identifier aisément. Les certificateurs sont accrédités par le Région wallonne. Les matières premières doivent provenir de l'agriculture biologique. Pour les jeunes animaux en croissance (avant leur maturité sexuelle), 5% maximum de produits non bio sont autorisés mais ils doivent provenir d'une liste positive bien définie.

AB : SCAR propose également des produits non bio. Existe-t-il des labels qui garantissent des produits de qualité ?

EW : Oui, il existe des labels qui ne sont pas nécessairement bio, mais qui assurent une garantie de qualité. Par exemple, le label "Porc qualité Ardennes" garantit entre autres au niveau feed 75% de céréales, 100% végétal, sans OGM ni produits d'origines exotiques (exemple palmiste). Le label "Happy Cow" assure que les animaux ont accès à un vrai pâturage pendant au moins 6 mois de l'année, qu'ils ne sont pas nourris avec des produits exotiques et que des pratiques respectueuses de l'animal et de son environnement sont appliquées. Et il y en a d'autres qui ont ce type de démarche qualitative

AB : Le bio a des avantages, mais il y a aussi des freins. Quels sont les principaux défis auxquels vous êtes confronté ?

EW : L'un des freins importants est l'interprétation différente des cahiers des charges selon les pays ou même les régions. En Belgique, il existe des différences d'interprétation entre le Nord le Sud du pays qui s'avère plus strict dans sa transposition de la directive. Cela se marque par exemple par des différences de notion de régionalité des matières premières utilisées ou encore de su-

perficie par animaux, facteur important pour le bien-être animal. Ces différences peuvent engendrer des différences de rentabilité de l'exploitation.

La période de reconversion obligatoire de deux ans peut également être un obstacle pour certains agriculteurs car les prix de vente ne sont pas majorés pendant cette période. Enfin, il y a le problème des coûts supplémentaires liés au bio et des limites de performances et de productivité, qui sont toujours plus faibles et peuvent réduire la rentabilité si une valeur ajoutée n'est pas retrouvée auprès du consommateur final. Ces éléments fragilisent un marché parfois difficile à maintenir sur la durée.

AB : Vous avez mentionné également des opportunistes du bio. Pouvez-vous nous en dire plus ?

EW : Oui. Des opportunistes voient le bio comme un nouveau marché à exploiter « comme les autres », parfois en contournant les règles, certes, plus souvent en cherchant et trouvant des failles juridiques qui permettent de réduire les frais. Cela nuit à la crédibilité du secteur. Un autre danger du bio réside dans la vente de produits bio à des prix trop élevés et surfait, les rendant inaccessibles pour la majorité des consommateurs. Le bio doit être sérieux, crédible, et accessible à tous. Ce n'est pas un produit de luxe, mais un produit avec de vraies valeurs ajoutées.

AB : Quels sont les effets récents de la crise sur le marché du bio ?

EW : En 2022-2023, la crise économique, l'inflation et le coût de l'énergie ont eu un impact sur le marché du bio. Le pouvoir d'achat des consommateurs a diminué, ce qui a conduit à une baisse de la demande. Le bio est perçu comme un produit de luxe, ce qui est inexact. C'est un produit avec une valeur ajoutée, tant pour le bien-être animal que pour l'environnement.

AB : Quelle est la vision de SCAR pour l'avenir du bio ?

EW : Actuellement, nous assistons à un phénomène de décertification dans certaines filières. Les agriculteurs se découragent et retournent au conventionnel. Pour relancer le marché, il faut reconstruire les filières et trouver un équilibre entre les coûts de production et les prix que les consommateurs peuvent se permettre de payer. Biowallonie travaille à fédérer les différentes parties prenantes. Il est important de soutenir ce secteur. La question est sociétale : Souhaitons-nous pour le futur une agriculture viable et donc pérenne dans notre région... Quelle type d'agriculture et dans quel environnement ?



DANIEL HICK,
ÉLEVEUR DANS L'EST
DE LA PROVINCE DE LIÈGE

LE PASSAGE À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
DANS UNE FERME LAITIÈRE FAMILIALE



AB : Pourriez-vous nous parler de votre ferme laitière et de ce qui vous a motivé à passer à l'agriculture biologique?

DH: Ma ferme est une exploitation laitière familiale qui compte environ 40 vaches. Nous avons toujours pratiqué l'élevage extensif, avec 100 % de prairies permanentes. Le passage à l'agriculture biologique était donc une transition assez naturelle pour nous. La motivation principale était le respect de l'environnement, la réduction des produits chimiques et un intérêt pour des pratiques plus durables. Il y a une réduction énergétique pour la production, pour le transport... Il y a aussi la stabilité du prix de vente du lait bio comparée aux fluctuations importantes du prix de vente du lait conventionnel.

AB: Quelles sont les principales différences entre l'élevage conventionnel et l'élevage biologique dans votre cas?

DH: Dans mon cas, les différences entre les pratiques de mes parents dans une ferme traditionnelle extensive et aujourd'hui ne sont pas très grandes. Les vaches paissaient déjà le plus longtemps possible dans nos prairies contrairement à l'élevage intensif où elles sont nourries majoritairement dans les étables. Dans l'agriculture biologique, nous n'utilisons pas du tout d'engrais chimiques, d'herbicides ou de pesticides. Les organismes génétiquement modifiés (OGM) sont également interdits dans l'alimentation des vaches, de même que les produits phytopharmaceutiques à visée préventive. Cette approche réduit donc les coûts liés aux intrants chimiques, mais par ailleurs les aliments bio pour nourrir les animaux sont plus chers. Pour contrer ce surcoût, nous utilisons encore plus les prairies et la mise en silos pour nourrir les vaches, ce qui diminue les besoins en aliments achetés.

AB: Vous avez mentionné des coûts plus élevés pour les aliments bio. Y a-t-il d'autres coûts que celui des aliments de complément qui viennent impacter les coûts de production ?

DH: Avec ce type de nourriture, nous avons une diminution de la production. L'herbe est en effet moins riche en protéines que les aliments de complément. La vache est limitée dans le volume qu'elle peut ingérer. La vache ingère une moindre quantité de protéines ce qui engendre une production de lait par vache est plus faible, d'environ 30%. Cela signifie que nous devons vendre le lait à un prix plus élevé pour compenser la baisse de rendement.

AB : Au-delà des considérations environnementales et de stabilité du prix, voyez-vous d'autres avantages à l'agriculture biologique?

DH : Je pense que ce type d'élevage offre une plus-value pour le bien-être animal. Comme je l'ai mentionné, nous n'utilisons pas d'antibiotiques à des fins préventives, seulement en cas de traitement curatif. De plus, une production de lait moins importante semble moins épuiser les vaches. On observe une différence de la durée de vie des vaches, environ 10 ans dans l'élevage extensif contre 4 à 5 ans dans l'élevage intensif.

AB : Quelle place le lait bio peut-il avoir dans la restauration collective ?

DH : Le principal défi est de s'assurer que le bio reste viable pour les agriculteurs tout en étant abordable pour les consommateurs. C'est également vrai dans le cadre de la restauration collective. Avec la coopérative Fairbel, nous défendons le prix équitable, c'est-à-dire que le prix de vente du lait couvre au minimum les coûts de production. Si le prix équitable pour du lait conventionnel semble déjà trop cher pour être acheté par les cuisines de collectivités, dans ce cas, je ne vois pas comment discuter de la place du lait bio, dont le prix équitable est inévitablement plus élevé. C'est un frein important. Si la demande dans les collectivités augmente, l'offre augmentera aussi.

AB: Que pensez-vous du marché actuel du lait bio et quelle perspective voyez-vous pour le secteur ?

DH: Les coûts de production doivent être couverts. Or, il y a des surcoûts spécifiques au bio, comme je l'ai expliqué. C'est pourquoi le prix du lait bio doit rester différencié du lait conventionnel. Si les frais de production ne sont pas couverts, ce n'est pas une activité durable. De plus, il faut 2 années de reconversion pour passer d'une ferme conventionnelle à une ferme bio. Durant cette période, les coûts de production sont supérieurs mais le prix de vente reste le prix du lait conventionnel. Il faut donc avoir une bonne assise financière. Les coûts de production, la stabilité du marché et le soutien aux agriculteurs sont des enjeux clés

Actuellement, de nombreux agriculteurs envisagent de cesser leur activité, ce qui soulève des questions sur le futur de notre élevage et de notre agriculture. Nous devons nous demander quel type d'agriculture et de société nous voulons demain, quels choix pour un avenir durable.

AB : Merci pour votre temps et votre point de vue. Nous vous souhaitons bonne continuation dans votre activité.



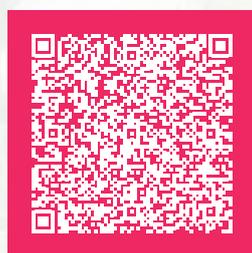
Agriculture biologique et bénéfiques : que sait-on ?

L'agriculture biologique vise à obtenir de nombreux impacts positifs: sur l'environnement, sur la santé humaine, par exemple moins de résidus chimiques dans l'alimentation.

Faisons le point ensemble sur différents aspects souvent mis en avant par le secteur.

Réduction de l'Exposition aux Pesticides

L'un des principaux critères de l'agriculture biologique est l'interdiction d'utilisation de pesticides synthétiques. Les pesticides utilisés dans l'agriculture conventionnelle ont été associés à des risques potentiels pour la santé, tels des perturbations endocriniennes, des problèmes neurologiques comme la maladie de Parkinson et des risques de certains cancers, prostate, sein, lymphome non hodgkinien. Le risque principal touche les agriculteurs car ils peuvent être exposés à des doses importantes. Plusieurs pesticides ont d'ailleurs été interdits au cours de ces dernières années, comme le Lindane par exemple mais leurs effets peuvent persister longtemps. Certaines maladies sont d'ailleurs reconnues comme maladies professionnelles en France.



SCANNE MOI POUR PLUS D'INFOS

En ce qui concerne les consommateurs, les choses sont moins évidentes. En toxicologie, il y a une relation entre la dose et l'effet. Un produit potentiellement dangereux mais ingéré très faiblement aura très peu voire pas d'effet. Les enfants et les femmes enceintes sont cependant des publics plus sensibles à des expositions potentiellement toxiques. Heureusement les doses ingérées par les consommateurs sont très faibles puisqu'il s'agit des résidus des pesticides utilisés. Il est donc difficile de mesurer des effets potentiels par des études épidémiologiques.

De nombreuses études montrent qu'une plus grande consommation de fruits et légumes est associée à une diminution du risque de mortalité de maladies cardiovasculaires, de certains cancers et de l'obésité. Une augmentation de la consommation de fruits et légumes jusqu'à 800 g/jour n'entraînerait pas de dépassement des valeurs toxicologiques de référence des contaminants.



SCANNE MOI POUR PLUS D'INFOS

Néanmoins, en 2021, est parue une étude sur la cohorte Nutrinet-Santé en France qui met en évidence une association entre une exposition plus importante aux pesticides et une incidence augmentée du cancer du sein en post-ménopause, principalement chez des femmes en surpoids. Plusieurs facteurs de risque semblent se conjuguer et des études supplémentaires seront nécessaires pour établir un lien de cause à effet. C'est néanmoins un signal à tenir en compte.



SCANNE MOI POUR PLUS D'INFOS

Pour le consommateur, le message premier reste bien d'avoir une alimentation très riche en végétaux. Il est donc important d'encourager la consommation de fruits et légumes quel que soit le mode de production. Le bénéfice sera toujours plus important que les risques liés aux pesticides. Néanmoins limiter également les résidus de pesticides semble une attitude raisonnable dans l'attente d'études plus probantes.

Différences dans la Qualité Nutritionnelle des aliments

Les études menées sur la qualité nutritionnelle des aliments issus de l'agriculture biologique donnent des résultats assez variables d'un produit à l'autre. D'une manière générale, les produits issus de l'agriculture conventionnelle sont plus riches en protéines, et les produits issus de l'agriculture biologique plus riches en polyphénols, en vitamine C et E, et en certains caroténoïdes mais cette différence quantitative varie selon la provenance des fruits et légumes. La qualité des sols est un facteur prépondérant. D'autres facteurs peuvent aussi interférer avec la qualité nutritionnelle d'un produit comme la maturité au moment de la cueillette ou encore le laps





de temps entre la cueillette et la vente. Sur ces derniers points, les produits locaux ou issus du potager présentent souvent un avantage, qu'ils soient bio ou non.

De la même manière, il semble que le profil en acides gras dans les produits animaliers est légèrement plus riche en acides gras de type oméga 3, intéressant notamment au niveau cardiovasculaire. La qualité de l'alimentation des animaux en est le facteur principal, améliorée dans le cadre d'une agriculture biologique. D'autres types d'élevage peuvent également apporter une alimentation de qualité, comme par exemple dans les élevages de type extensif avec une mise en prairie importante ou encore dans des poulaillers mobiles et/ou non apports de graines de lin extrudées.

Réduction de l'utilisation d'antibiotiques

C'est également un axe important de ce type d'agriculture. L'agriculture biologique limite strictement l'utilisation des antibiotiques, sauf à des fins curatives. Les contrôles sanitaires étant très stricts dans notre pays, les risques de contamination restent faibles. En limitant ainsi l'usage des antibiotiques, l'agriculture biologique peut jouer un rôle dans la réduction du développement de résistance aux antibiotiques, menace importante pour la santé mondiale.

Impact des régimes alimentaires sur le réchauffement climatique

Dans la grande étude Bionutrinet, publiée dans l'American Journal of Clinical Nutrition en janvier 2019, les chercheurs ont comparé différents régimes alimentaires, de type conventionnel et bio, sur base des critères nutritionnels, économiques et environnementaux en fonction de leur niveau d'émission de gaz à effet de serre.

Résultats de l'étude Bionutrinet :



SCANNE MOI POUR PLUS D'INFOS

Ils ont démontré sur base d'arguments chiffrés que des régimes plus durables ont la capacité de limiter le changement climatique, à un prix acceptable et en conservant une bonne qualité nutritionnelle. La question reste de l'acceptabilité de ce type de régime par une large partie de la population.

En effet si seule une faible partie de la population évolue vers une alimentation plus durable, l'impact pour la planète sera faible également.

Conclusions

Comme vous avez pu le lire, en termes de santé l'agriculture biologique se démarque de l'agriculture conventionnelle sur deux points, l'interdiction des pesticides et des antibiotiques à visée préventive. Pour les pesticides, les agriculteurs sont les plus exposés à un risque important en fonction de leur pratique. Pour les consommateurs, les doses de résidus de pesticides ingérées restent très faibles. Néanmoins certaines études semblent pointer une association avec certaines pathologies en fonction de l'importance de l'exposition. Concernant la composition nutritionnelle, les différences sont variables d'un produit à l'autre en fonction de leur provenance, avec une augmentation de certains antioxydants et d'acides gras de type oméga 3.

D'une manière générale, pour avoir un réel impact positif sur sa santé, au-delà d'un choix alimentaire seul, c'est un mode de vie qu'il faut adopter: faire plus de sport, ne pas fumer, réduire sa consommation d'alcool et de boissons sucrées, mangent plus sainement...

De la même manière, l'étude Bionutrinet nous montre l'impact que peuvent avoir nos choix alimentaires sur le réchauffement climatique. Mais si nous souhaitons avoir un impact important au niveau environnemental, c'est un ensemble de pratiques qu'il faut faire évoluer. Agir sur le gaspillage alimentaire représente un enjeu considérable pour préserver notre planète car rien n'épargne mieux nos ressources planétaires que de ne pas devoir produire... pour jeter ensuite.

Nous avons « Une santé, une planète ». C'est le concept One Health. La durabilité est un enjeu majeur et complexe aux multiples variables. Il n'y aura pas une solution mais des combinaisons de solutions. Il faut se garder de certitudes et de positions fermées. Il est fondamental de poursuivre les recherches, de mesurer les impacts des différentes pistes, d'évoluer en fonction des résultats et d'être ouvert à l'innovation pour préserver notre Santé et notre Planète.

Dossier réalisé par Dr. Anne Boucquiau





LA VIANDE BLEUE DES PRÉS

C'est bon pour moi, bon pour la nature

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

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

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

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

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

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

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

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

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



info@jeangotta.be

www.jeangotta.be



La solution 'pro'
pour votre
marketing
direct

myriad
print & mail solutions

✓ Mailing
**Publipostage
& Mise Sous Pli**

✓ Pré-press
**Conception
& Graphisme**

✓ Print
**Impression
Digitale & Offset**

✓ PLV
**Imprimés Publicitaires
tous supports**



www.myriad.be
info@myriad.be
04.336.86.81

Rue de l'Informatique, 20
4460 Grâce-Hollogne

Scanne-moi



A man with glasses, wearing a blue suit jacket over a light blue button-down shirt, stands in a garden. The background is filled with various trees and bushes, some with yellow and red foliage. A red banner is overlaid on the top part of the image, containing white text. A yellow square is in the top left corner, and a white box with the number 36 is in the bottom left corner.

TRAITEMENT DES DÉCHETS ORGANIQUES DE COLLECTIVITÉS : PERSPECTIVES DE L'ENTOMOCULTURE

Les déchets organiques issus des cuisines collectives résultent principalement des préparations culinaires, des restes de repas et parfois de surproduction ou de stock périmés. Ces matières biodégradables présentent un potentiel considérable de recyclage. Toutefois, leur gestion requiert le plus souvent l'intervention d'opérateurs extérieurs spécialisés, distincts des gestionnaires de cuisines collectives. Le compostage et la biométhanisation émergent comme deux solutions prometteuses pour valoriser ces déchets mais nécessitent des expertises techniques spécifiques. Une étape cruciale dans le développement de ces approches réside dans un tri précis, prenant en compte à la fois les conditionnements et les emballages non dégradables, tels que le plastique, ainsi que les matériaux composites (plastiques et métal, verre et papier). Les cuisines collectives de grande envergure ont déjà adopté des systèmes de tri des biodéchets, que ce soit au sein des cuisines ou lors du débarrasage des tables ou des plateaux. Cependant, il est impératif de généraliser ces pratiques à tous les restaurants scolaires, les structures hospitalières, de séniories et d'entreprises.

Le compostage conventionnel consiste à broyer les matières organiques collectées puis les tamiser pour les mettre en andain et entamer la décomposition qui mènera à la production d'un compost utilisable comme fertilisant en agriculture. Cette technique offre un bilan écologique positif des biodéchets traités et est généralement réalisée par les intercommunales de traitement des déchets ou des sociétés privées qui se sont spécialisées dans ce domaine. Afin d'optimiser cette technique de compostage, notamment afin de traiter plus de déchets en moins de temps, l'intervention d'organismes « composteurs » a été étudiée. En plus des micro-organismes intervenant spontanément, des invertébrés sont connus pour participer à la transformation de la matière organique. C'est ainsi que le lombricompostage basé sur l'intervention de vers de terre - de lombrics - a été développé depuis une quarantaine d'années avec des succès importants en Afrique et en Asie. Cependant, les résultats ont été moins probants lorsque le lombricompostage a été mis en œuvre en Europe, notamment en Belgique. En effet, la saisonnalité du processus, influencée par les températures extérieures, n'a pas permis une adoption généralisée. Si une période de trois mois est généralement suffisante pour lombricomposter en été, cette durée s'allonge au printemps et à l'automne pour totalement s'interrompre durant l'hiver. Bien que le lombricompostage reste techniquement réalisable, il est impératif de le considérer dans des infrastructures chauffées. C'est ainsi que les insectes ont fait l'objet d'études de plus en plus nombreuses ces quinze dernières années pour développer l'entomoculture ... ou l'entomocompostage. La terminologie dépend de l'angle de vue ou plutôt du livrable principal ciblé. Le premier terme cible la production d'insectes comme source alternative pour l'alimentation humaine ou pour les animaux de compagnie voir de production. Le second est utilisé lorsque l'objectif est de valoriser les déchets en produisant des composts visant à fertiliser les cultures. Dans les deux cas, trois objectifs sont entremêlés : réduire les déchets, produire des insectes et du compost. La rentabilité de ces approches doit intégrer les trois filières.

Les insectes représentent le groupe le plus important avec plus de 1,3 millions d'espèces décrites actuellement correspondant à 80% de la diversité animale. Cela s'illustre également par des comportements alimentaires divers permettant de contribuer à la transformation des

matières organiques : saprophage (résidus végétaux), coprophage (déjections animales), nécrophage (viande y compris les cadavres). Chaque type de matière à recycler requiert des insectes spécifiques. Il apparaît dès lors évident que la notion de tri est cruciale lorsque l'objectif est dans de composter et de produire des insectes. Il est également essentiel de prendre en compte les aspects légaux puisque la production d'aliments pour animaux ne peut être réalisée à partir de déchets animaux. Ainsi, le recyclage dans les cuisines collectives nécessitent dès lors le tri des déchets de viandes d'un côté et de tout ce qui est d'origine végétale de l'autre.

Plusieurs modèles d'insectes sont étudiés pour valoriser des déchets végétaux. Le point de départ pour sélectionner l'espèce adéquate relève du taux d'humidité des matières à transformer : (1) certaines se développent dans des matières sèches, de l'ordre de 15 à 20% comme c'est le cas pour les vers de farine ou les grillons, alors que (2) d'autres vont accomplir leur développement dans des matières humides comme les végétaux frais ou les déchets de cuisine crus et cuits. C'est notamment le cas de diverses espèces de mouches et plus particulièrement les stades larvaires aussi appelés asticots. Bien que la simple évocation de ces insectes entraîne plus une réaction d'entomophobie – peur et répulsion – il est important de reconnaître leur rôle essentiel pour le recyclage de tous ces résidus et déchets. Il est donc nécessaire de les considérer comme des auxiliaires plutôt que comme des nuisibles.





Les élevages d'insectes ont de multiples avantages par rapport à d'autres animaux de production. En effet, les espèces ciblées peuvent se nourrir généralement d'une large gamme de déchets organiques. Des efficacités de conversion alimentaire (rapport entre biomasses d'insectes produits et de nourriture utilisée) de 50 à 70 % ont été rapportées pour certaines espèces d'insectes comestibles, considérablement plus élevées que pour les poulets (de l'ordre de 40 %) ou les bovins (de l'ordre de 10 %). Enfin, la production d'insectes nécessite moins de surfaces (on peut les élever dans des systèmes à plusieurs étages) et d'eau et génère moins d'émissions de gaz à effet de serre que les élevages traditionnels.

La mise en place d'élevage commence par la domestication de l'espèce ciblée. Cela se traduit par la maîtrise de la reproduction et de l'élevage de masse en conditions artificielles. L'un des exemples d'insectes domestiques les plus connus est le ver à soie (*Bombyx mori* (L. 1758)), domestiqué en Chine et en Inde depuis des milliers d'années pour la production de soie. L'insecte à domestiquer doit être sélectionné en fonction de sa taille, de son comportement social (avec un cannibalisme réduit), du danger pour les manipulateurs, de sa tendance au risque de maladie, de son potentiel de reproduction et de survie, de ses avantages nutritionnels, de son potentiel et de sa qualité marchande. Généralement, on s'attend à ce que l'insecte cible présente (1) une fécondité élevée (plusieurs dizaines d'œufs par femelle et par jour) avec un taux de viabilité important, (2) une durée de développement minimale avec une synchronisation maximale de la nymphose pour faciliter la récolte des individus et qu'il ait un taux de conversion élevé des déchets - co-produits utilisés pour les nourrir.

Partout dans le monde y compris en Amérique du nord et en Europe, un nombre croissant d'entreprises élèvent désormais diverses espèces d'insectes comestibles pour l'alimentation animale. Différentes échelles de production sont mises en place. A petite échelle avec un type de système dans lequel l'unité de production est par exemple, un agriculteur ou une petite entreprise générant 10 à 50 kg de biomasse d'insectes frais par semaine. Les initiatives à moyenne échelle produisent entre 500 kg à 20 tonnes par semaine alors que les

élevages à grande échelle visent des centaines voire des milliers de tonnes d'insectes produits par semaine. La plupart de ces élevages demeurent à une échelle relativement modeste, avec une efficacité sous-optimale. De nombreux processus sont encore réalisés manuellement, ce qui engendre des coûts de production élevés. Néanmoins, des entreprises de grande envergure commencent à émerger, soulignant le potentiel de croissance de ce marché. En effet, il est estimé que le marché des insectes comestibles pourrait atteindre environ 8 milliards de dollars d'ici 2030. Ces entreprises mènent des activités de recherche et développement en interne et restreignent l'accès à leurs avancées technologiques par la production de brevets. Pour assurer un avenir rentable à cette industrie de l'insectes, une croissance rapide et efficace est essentielle et les coûts des insectes d'élevage doivent être réduits d'au moins 25 % pour être compétitifs par rapport aux autres produits protéiques d'origine animale. Selon les régions du monde, le développement de la production d'insectes comestibles a suivi des trajectoires bien particulières en fonction du climat, des espèces disponibles et du niveau d'acceptabilité des populations.

Ces dernières années, parmi les espèces d'insectes domestiquées, la mouche soldat noire ou BSF pour « Black Soldier Fly » (*Hermetia illucens* (L. 1758)) est de loin la plus prometteuse pour traiter des déchets végétaux hétérogènes. La BSF est reconnue mondialement comme source alternative de protéines dans l'industrie de la production d'aliments pour animaux. Des fermes de moyenne à grande échelle ont vu le jour en Afrique de l'Est (InsectiPro LTD., Sanergy Ltd., Marula Proteen Ltd., Bugslife Protein Ltd., Biobuu Ltd., The Bug Picture Ltd., Protein Kapital Ltd. et Insectary Ltd). Ces entreprises recyclent les déchets organiques en biomasse incorporée dans les formulations alimentaires et certaines d'entre elles sont automatisées pour réduire les coûts de production. En Afrique de l'Ouest, plusieurs entreprises impliquées dans la production de BSF ont été signalées comme Agrimax, Insects4Feed, Magprotein, Sectagreen et Urban Akwu au Nigeria - Entofarm, Neat Eco-Feeds et West African Feeds au Ghana mais aussi Agro Solution, Malten-to, Inseco et Mangau Animal Feeds en Afrique du Sud et Susamati



au Mozambique. En 2021, l'Agence japonaise de coopération internationale a investi 2,5 millions de dollars américains dans Sanergy Inc, qui possède la plus grande industrie d'aliments pour insectes d'Afrique de l'Est, située au Kenya et se prépare à étendre ses activités à d'autres pays africains. En 2022, l'Agence norvégienne de coopération au développement a lancé un projet BSF de trois ans au Ghana, au Mali et au Niger pour améliorer l'assainissement urbain, traiter les biodéchets et fournir des insectes et de l'entomocompost pour les producteurs de poissons, de poulets et de légumes.

La production de BSF se déroule en deux étapes principales réalisées dans une unité de reproduction et de production composée respectivement d'adultes et de larves en croissance. Le processus comprend trois phases : la production d'œufs, l'éclosion, puis ainsi la croissance et la récolte des larves. La phase de ponte nécessite des cages où les adultes s'accouplent, ainsi qu'un substrat spécial pour la ponte. Un développement récent concerne (1) l'utilisation de la lumière artificielle pour remplacer la lumière du jour, (2) l'identification de substrats alternatifs pour stimuler la ponte et (3) des structures qui améliorent la ponte et l'éclosion. Les structures de ponte comprennent 4 à 5 morceaux de carton ondulés maintenus ensemble par un élastique ou un nichoir en bois. L'élevage des larves peut avoir lieu dans un système ouvert qui comprend l'auto-récolte des larves ou dans un système entièrement géré dans lequel le dernier stade larvaire est tamisé pour éliminer le substrat d'alimentation. Dans un système entièrement géré, l'élevage des larves peut se faire dans des caisses empilées, tandis que dans un système ouvert, des conteneurs de substrats organiques peuvent être utilisés. Comme une larve de BSF peut consommer quotidiennement entre 25 et 500 mg de déchets organiques selon le type de substrat, les conditions d'alimentation et la taille des larves, on estime que la production de BSF pourrait recycler environ jusqu'à 40 millions de tonnes de déchets organiques par an.

Malgré la croissance rapide de la production de BSF, plusieurs défis doivent être relevés pour garantir son développement :

1. Le manque de normes et de réglementations mondiales entraîne une incertitude quant à la sécurité et à la légalité de la production de larves de BSF.
2. Les infrastructures technologiques sont limitées, notamment les installations d'élevage, les systèmes de gestion des déchets, ainsi que la préparation et le stockage des aliments disponibles pour les larves.
3. Le coût de démarrage est élevé et la rentabilité est faible, en raison de la compétition avec d'autres sources alternatives d'aliments pour animaux.
4. Les coûts opérationnels sont élevés et l'accès au financement est limité.
5. Il y a une pénurie de compétences et d'expertise technique dans ce domaine.

Bien qu'il soit nécessaire de poursuivre la recherche appliquée sur le traitement des déchets de cuisine collective pour promouvoir cette pratique, les opportunités sont réelles lorsqu'une collaboration étroite entre les différents acteurs est mise en place. Cela inclut les responsables des collectivités, les structures de gestion de déchets et les entreprises spécialisées dans la valorisation des insectes et du compost en agriculture. En adoptant, une approche intégrée, durable et rentable, il est possible de créer des solutions efficaces et bénéfiques pour tous les acteurs impliqués.

Frédéric Francis et Rudy Caparros Megido
Entomologie fonctionnelle et évolutive
Gembloux Agro-Bio Tech, Université de Liège

Références et lectures conseillées sur le sujet

- Abro, Z., Macharia, I., Mulungu, K., Subramanian, S., Tanga, C. M., and Kassie, M. (2022). The potential economic benefits of insect-based feed in Uganda. *Frontiers in Insect Science*, 2.
- Caparros Megido, R., Alabi, T., Larreché, S., Alexandra, L., Haubruge, E., and Francis, F. (2015). Risks and valorization of insects in a food and feed context. *Annales de La Societe Entomologique de France*, 51(3), 215–258
- Mancini, S.; Sogari, G.; Espinosa Diaz, S.; Menozzi, D.; Paci, G.; Moruzzo, R. (2022). Exploring the future of edible Insects in Europe. *Foods*, 11, 455



DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE AUX PRODUITS « BIO »

Origine des produits « bio »

L'agriculture de notre région a connu une évolution marquée par une spécialisation croissante, une mécanisation avancée et une intensification soutenue suite à l'utilisation d'engrais minéraux et de produits phytopharmaceutiques. Nous sommes également passés d'une méthode d'exploitation traditionnelle et extensive, à un développement axé notamment sur l'élevage et les cultures fourragères.

Plusieurs écoles avaient vu le jour et, en 1840, Justus Von Liebig énonce sa théorie sur la nutrition minérale, avançant que les plantes n'ont pas nécessairement besoin de fumer pour se nourrir. Cette assertion a engendré à l'époque des débats animés entre les partisans et les opposants de l'utilisation du fumier, certains soutenant qu'il est essentiel pour la nutrition des plantes, tandis que d'autres contestent cette idée. A l'époque, deux écoles existaient : (1) la théorie de l'anglais Jethro Tull reprise en France par Duhamel du Monceau et

dont la formule bien connue est la suivante: «un bon labour vaut mieux qu'un apport de fumier » (2) alors que d'autres mettaient fortement l'accent sur l'importance cruciale de restituer des éléments nutritifs au sol, en insistant particulièrement sur l'apport extérieur, notamment par l'utilisation de fumier de ferme, dont les bienfaits étaient reconnus depuis l'Antiquité. Cette perspective s'est ultérieurement cristallisée dans l'adage succinct : "Le fumier est l'unique engrais efficace".

L'utilisation des produits chimiques en agriculture a fait l'objet de questions en sens divers, déjà dans les années 1920, à la fois en Europe et en Asie. La réflexion, en Europe, sur l'utilisation pour la fertilisation des sols du compost et du fumier, et au Japon, en 1937, avec le développement d'une méthode biologique sans main-d'œuvre notamment pour la culture des céréales.

Face à l'essor démographique post-Seconde Guerre mondiale, les déficits alimentaires sont invoqués pour légitimer l'avène-



ment de ce qui allait être désigné comme “la révolution verte”. Cette révolution a été caractérisée par l’introduction de plantes hybrides, l’expansion de l’irrigation, ainsi que par des avancées technologiques, tout en étant entachée d’erreurs et de limites telles que des dommages environnementaux, des impacts sociaux et économiques, générant des réflexions pour un modèle alternatif, une autre agriculture.

Cette alternative, dépourvue d’intrants chimiques, est connue sous le nom d’agriculture biologique et a lieu dans les années 1960. Dans cette mouvance, émergent également l’agroécologie et la permaculture. L’agroécologie vise à intégrer tous les aspects de la gestion écologique de l’espace, incluant une utilisation plus efficace de l’eau, la lutte contre l’érosion, la promotion de haies et de reboisement, ainsi que des considérations économiques. La permaculture vise à recréer la vaste diversité et l’interconnexion naturellement présentes dans les écosystèmes, afin de garantir à chaque composante et au système global une santé, une efficacité et une résilience

optimales. Elle opère selon un principe de boucle, où chaque élément contribue à nourrir les autres, sans générer de déchets exportables.

« la Bio » ou « le Bio » ou encore organique?

Le terme “la bio” fait référence exclusivement à l’agriculture biologique, tandis que “le bio” englobe l’ensemble des produits biologiques et leur commerce.

Le mot français « écologique » est préféré à « organique » qui vient de l’anglais « organic ».

Pour garantir le bon fonctionnement de cette nouvelle agriculture, il est nécessaire d’établir des règles. C’est ainsi que l’association Nature et Progrès a initié cette démarche en créant en 1972 le premier cahier des charges de l’agriculture biologique. Rapidement, des mesures de garantie et de contrôle de la qualité pour les consommateurs ont été mises en place. En



1978, la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France) et l'ACAB (Association des conseillers indépendants en agriculture biologique) ont été fondées pour répondre à ce besoin.

Bio, Naturel, Local, Circuit court

Les produits naturels doivent contenir au moins 95% d'ingrédients naturels. Quant aux produits bio, ils doivent être constitués d'au moins 95% d'ingrédients naturels, avec au moins 95% de ces ingrédients d'origine biologique, provenant donc de l'agriculture biologique.

Le concept de "circuit court" implique qu'il y a un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur, sans nécessairement signifier une proximité physique immédiate. Pour mieux exprimer cette idée, il serait plus approprié d'utiliser les termes "circuit court local" ou "circuit court du terroir", afin d'intégrer la notion de distance.

Ainsi, opter pour des achats bio ou locaux afin de réduire l'impact sur le climat, préserver la biodiversité et maintenir la santé, représente le choix optimal.

Le bio dans notre région



D'après les données de CELAGRI (2023) publiées au départ du document : « Les chiffres du bio 2021 en Wallonie », la Région wallonne compterait 1.969 agriculteurs pratiquant l'agriculture biologique, ce qui représente environ 16,7% du total. De plus, les terres dédiées à

l'agriculture biologique couvrent environ 92.000 hectares, soit environ 12,4% de la superficie totale des terres agricoles en Wallonie. En termes de part de marché, les produits bio représentent environ 5,44% du marché wallon.

73% des superficies bio sont occupées par des prairies, 22,5% par de grandes cultures et le reste, par des fruits et légumes. Les produits bio les plus achetés en Wallonie sont les produits laitiers, les fruits et les légumes.

En plus, notre Région est devenue un bon élève dans la lutte contre les émissions de gaz à effet de serre et pour la préservation de la biodiversité. En effet, le nombre d'ha de prairies temporaires et permanentes est en croissance depuis 2010 avec une augmentation de 20.000 ha sur 10 ans. Sachant que les prairies agissent comme des puits de carbone, absorbant le dioxyde de carbone (CO₂) de l'atmosphère et le stockant dans le sol et la biomasse végétale. Ce processus contribue à la réduction des niveaux de CO₂ dans l'atmosphère, ce qui est bénéfique pour la lutte contre le changement climatique. C'est la raison pour laquelle notre Région est en « équilibre » au niveau des gaz à effets de serre notamment dans le contexte de la production de méthane par les bovins. L'élevage de notre Région est en « équilibre » avec la gestion de nos prairies.

Dans le cadre des cultures des céréales, l'épeautre (26%) et le froment (25%) occupent les premières places de la Région wallonne en 2021.

Par ailleurs, parmi les surfaces soumises à des contrôles pour l'agriculture biologique en Wallonie, 11% sont actuellement en transition vers le bio. La répartition des terres en cours de conversion par rapport à celles déjà certifiées bio varie significativement selon le type de culture: 5% pour les légumes, 33% pour les fruits et 52% pour les autres types de cultures, incluant les cultures non alimentaires.

Le bio en cuisines collectives

Indépendamment des initiatives réalisées par les entreprises de restauration, des législations ont été mises en place pour faciliter l'introduction des produits Bio et locaux dans les cuisines collectives.



D'abord au niveau de l'Union européenne dont un règlement de 2016 fait référence à l'implantation d'un programme européen « Lait, Fruits et Légumes à l'école » destiné aux élèves des écoles maternelles et primaires de la Région wallonne. Ce programme est supervisé par le Service public de Wallonie (SPW) ainsi que par la Région de Bruxelles-Capitale; il vise à financer la distribution gratuite de fruits, de légumes, de lait dans les écoles maternelles et primaires de Wallonie en complément de l'organisation par les écoles, d'activités éducatives permettant aux enfants de découvrir les produits locaux ainsi que de faire le lien entre l'alimentation et l'agriculture.

Par la suite, dans le cadre du plan de lutte contre la pauvreté 2020 – 2024, la Ministre de la Santé et l'économie sociale de la Région wallonne a proposé le projet « potage – collation » qui doit concerner 5000 élèves de 23 écoles à pédagogie différenciée ayant un indice socio-économique faible.

Après une évaluation positive, l'enveloppe des collations saines et gratuites doit être multipliée par cinq d'ici la fin de la législature. Dès lors, près de 370 écoles pourraient bénéficier de ces projets durant les deux prochaines années scolaires (la programmation des écoles est en cours en Wallonie pour cette année), soit près de 45.000 enfants. Outre le fait d'améliorer partiellement le pouvoir d'achat des parents; ces projets sont également vecteurs d'inclusion sociale, professionnelle et impliquent les producteurs et les circuits courts locaux.

Parallèlement, le Ministre du Budget ayant également l'Égalité des chances dans ses attributions en Wallonie et Bruxelles, a fait voter un décret en Octobre 2023 visant la gratuité des repas scolaires pour l'ensemble des écoles (de la 1^{re} maternelle à la 6^e primaire) en encadrement différencié (indice socio-économique de 1 à 5). Les écoles qui s'inscrivent dans ce décret bénéficient d'un forfait de 3,7 euros par repas complet et par enfant. Pour bénéficier de la subvention, les établissements doivent s'engager à respecter certaines orientations dans l'organisation des repas complets, sains et durables.

Par ailleurs, le 30 novembre 2018, le Gouvernement wallon a adopté la stratégie « Manger Demain » en identifiant l'alimentation durable dans les cantines comme thématique de concentration des efforts, pour un premier plan de trois ans allant de 2019 à 2021 et appelé: restauration collective Green Deal Cantines Durables.

La cellule « Manger Demain » qui fait partie de l'asbl SOCOPRO, aux côtés du Collège des producteurs, a été mandatée pour mettre en place ces initiatives, notamment un système volontaire de labellisation des cantines, piloté par le SPW-DDD (Direction du Développement Durable).

Dans les différentes provinces de Wallonie, des entités ont obtenu le « Label Cantines Durables », également symbolisé par un, deux ou trois radis considérés comme étoiles de certification.

Lors de la phase de test qui s'est déroulée du 15 mars 2022 au 31 décembre 2022, les cantines signataires du Green Deal Cantines Durables ont pu bénéficier, suite à une sélection par un jury, d'un coup de pouce financier par repas, conditionné à l'introduction de produits « locaux » ou « locaux et bio » .

Le label s'adresse à tous les milieux de vie offrant une restauration collective en Wallonie, tant publique que privée. Il s'agit des crèches, écoles, universités, centres de loisirs, hôpitaux, établissements de soins, maisons de repos, entreprises, administrations.

Le programme actuel est financé jusque fin de cette année. Actuellement 350 cantines bénéficient d'un accompagnement à la labellisation ou sont déjà labellisées (41 d'entre elles). Cela représente plus de 4 millions de repas par an qui basculent vers une alimentation plus durable. Une demande de prolongation de six mois (jusque juin 2025) est en cours afin de lancer un nouveau cycle d'accompagnement pour 70 nouvelles cantines.

Pascal Leroy - Université de Liège

BLUEPOINT BRUXELLES

24-10-23











**RENKIN SA : VOTRE PARTENAIRE FIABLE
EN RÉFRIGÉRATION INDUSTRIELLE ET COMMERCIALE**



Depuis plus de trois décennies, la Renkin SA est une référence dans le domaine de la réfrigération industrielle et commerciale. Fondée sur des principes d'excellence et de service de qualité, cette entreprise familiale et dynamique a su évoluer en plaçant le client au cœur de ses préoccupations. Découvrez comment notre expertise et notre engagement envers la qualité garantissent des solutions de réfrigération sur mesure répondant aux besoins les plus exigeants de nos clients.

Expertise et savoir-faire unique

- Spécialisation dans les grandes cuisines et la grande distribution
- Gamme complète de services, de l'étude détaillée à l'installation de qualité
- Maintenance aux normes les plus strictes
- Service après-vente réactif et efficace
- Excellence dans la production de froid
- Utilisation de fluides frigorigènes traditionnels et du CO2 pour un impact environnemental réduit

Une approche technique complète

L'approche technique de la Renkin SA est à la fois complète et diversifiée lui permettant d'intervenir dans de multiples domaines tels que l'agroalimentaire, le milieu hospitalier, les boulangeries ou encore l'Horeca. La société n'a cessé d'innover, notamment dans les économies d'énergie, l'impact environnemental et l'optimisation des installations frigorifiques, des aspects de plus en plus valorisés par les consommateurs finaux.

Vers un futur durable

Consciente de l'importance de la durabilité, la SA Renkin propose des solutions avancées comme la récupération d'énergie, le chauffage, la climatisation et l'HVAC. Chaque projet fait l'objet d'une étude approfondie dans le but de présenter, chiffres à l'appui, les économies potentiellement réalisables, soulignant ainsi l'engagement de la société envers l'efficacité énergétique et l'impact environnemental de ses installations.



Un service après-vente exceptionnel

Au cœur de l'engagement qualité de la Renkin SA, le service après-vente (SAV) tient une place de choix. Conscient que la chaîne du froid et le bon fonctionnement des installations de climatisation sont vitaux pour ses clients, la Renkin SA a mis en place un service de dépannage disponible 24 heures sur 24 accessible via un simple appel téléphonique. Cette réactivité garantit une tranquillité d'esprit inégalée pour les professionnels qui ne peuvent se permettre aucune interruption dans leurs activités.

Les services d'entretien proposés vont bien au-delà de la simple maintenance préventive. Ils sont conçus pour assurer un fonctionnement optimal des installations, prolonger leur durée de vie et se prémunir de défaillances susceptibles d'engendrer des coûts imprévus ou des pertes de marchandise. Les techniciens de la Renkin SA, hautement qualifiés et régulièrement formés aux dernières innovations technologiques et réglementaires, sont les garants d'un travail de grande qualité.

Une entreprise familiale

Fondée en 1984 par Francis Renkin et aujourd'hui dirigée en corrélation avec ses enfants, la société demeure une entreprise familiale, fière de ses racines et de son héritage. Cette structure lui confère une agilité remarquable, lui permettant d'apporter des solutions rapidement et efficacement, tout en plaçant la satisfaction client au cœur de ses priorités.

Forte de son expertise et de son engagement envers l'innovation durable, la Renkin SA s'impose également comme un partenaire de confiance pour les entreprises à la recherche de solutions de réfrigération industrielles et commerciales, alliant performance et respect de l'environnement.

Contact : [RENKIN Yves](#)
Téléphone : [+32496250979](tel:+32496250979)
E-mail : yves@renkin.net





CARTES
SUR TABLE



L'ALIMENTATION DURABLE AU GROUPE SANTÉ CHC : POURQUOI ? COMMENT ?

Le Groupe santé CHC est un acteur incontournable des soins de santé en province de Liège. Avec 5 cliniques, 9 résidences, 10 centres médicaux, 1 SAJA et 1 crèche, le Groupe santé CHC dispose de nombreuses entités où soigner et prendre soin de la population, auxquelles s'ajoutent les services opérationnels dont sa cuisine centrale située à Alleur, laquelle produit et livre 6.000 repas chaque jour.

En intégrant le développement durable comme axe à part entière dans son plan stratégique en 2022, le Groupe santé CHC s'est engagé à renforcer les actions déjà menées notamment en termes d'alimentation durable, adoptant l'adage selon lequel l'alimentation doit être notre premier médicament. La transition vers une alimentation saine et durable est désormais considérée comme une évidence et une priorité.

L'agriculture et l'alimentation durables sont au cœur des préoccupations contemporaines, avec pour objectif de répondre aux besoins présents sans compromettre ceux des générations futures. Selon la FAO, cette approche garantit la sécurité alimentaire tout en préservant l'environnement et en favorisant l'équité sociale et économique. Le Groupe santé CHC a pleinement intégré cette vision. Le plan d'action du développement durable établi pour les années 2023-2025 s'articule autour de 10 axes parmi lesquels plusieurs concernent directement l'alimentation qui se trouve désormais en première ligne pour des actions de prévention, de lutte contre le gaspillage, d'économie circulaire, de limitation des gaz à effet de serre, de gestion des achats, d'achats durables...

De par son impact environnemental/social/économique direct mais aussi indirect, le Groupe santé CHC compte aussi jouer son rôle, en sensibilisant ses 6.000 collaborateurs et leurs familles, ses patients, ses fournisseurs et tout son écosystème pour évoluer vers un mode de vie plus responsable et durable !

L'approche durable, déjà bien avant le plan stratégique

Bien avant le nouveau plan stratégique de 2022, le développement durable faisait partie des réflexes au Groupe santé CHC, particulièrement du pôle restauration-nutrition. Plusieurs projets en attestent, comme par exemple l'unité de biométhanisation installée à la cuisine centrale ou le label « Green deal – cantines durables »... Ces projets trouvent un nouvel essor dans le plan d'action développement durable mis en place pour 2023-2025.

• La biométhanisation

Depuis 2019, l'installation d'une unité de biométhanisation au sein de la cuisine centrale permet à notre groupe de valoriser les déchets alimentaires et organiques issus des restes alimentaires des plateaux-repas des patients, sous forme de digestat, explique Alain Hougrand, manager du pôle nutrition. Ce dernier est collecté après un certain temps par camion-citerne. Ce digestat brut est généralement utilisé pour être épandu, sans transformation, sur des terres agricoles. Ce système est trois fois gagnant : on dispose d'un engrais de haute qualité tout en éliminant les déchets et en limitant la quantité envoyée en déchetterie.

Une nouvelle réflexion est actuellement en cours dans le but de réaliser, directement sur site, une unité de cogénération liée à cette biométhanisation. Celle-ci permettrait une valorisation énergétique grâce à la production d'électricité et de chaleur. La faisabilité d'une telle installation doit être étudiée, sachant cette production d'énergie sur place diminuerait le transport des déchets alimentaires et organiques vers une installation de traitement à distance.

Depuis le 1er janvier 2024, le tri des biodéchets est devenu obligatoire pour tous les acteurs qui en produisent, dont les établissements de soins. Au Groupe santé CHC, cela concerne essentiellement les biodéchets produits ailleurs que dans les plateaux-repas, c'est-à-dire les déchets alimentaires des restaurants et des résidences pour personnes âgées. La collecte devrait se généraliser pour tous les déchets alimentaires (bureaux, cantines des collaborateurs...). Des conteneurs de différents volumes (680, 140 ou 60 litres) ont été commandés et ont été déployés sur l'ensemble des sites à cette fin. Le Groupe santé CHC a confié la collecte de ces biodéchets à la société Vanheede Environment Group, spécialisée dans la gestion des déchets et leur valorisation (production d'électricité via la biométhanisation).

• Le label « Green deal » cantines durables, le CHC parmi les premiers signataires

Dès 2019, le pôle nutrition du Groupe santé CHC s'est engagé vers des pratiques plus durables via un processus de labellisation et une relocalisation de son approvisionnement avec le label « Green deal » de la Fédération des cuisines de collectivité de Wallonie-Bruxelles. Nous avons la volonté d'utiliser des produits locaux, de saison et en circuit court dès que cela est possible. Si c'est bio, comme pour les pâtes que nous utilisons, c'est encore mieux. On essaye au maximum de répondre à ce cahier de charges, pour autant que les produits garantissent nos règles d'hygiène et nos process, indique Alain Hougrand.

• Une offre brasserie « à la carte » pour les patients hospitalisés

Depuis 2019, le Groupe santé CHC propose une carte brasserie aux patients hospitalisés, en plus du menu du jour et des repas répondant aux consignes diététiques d'application pour certaines pathologies. Pour les patients qui ne sont pas tenus à un régime particulier, c'est l'occasion de se faire plaisir, varier leur quotidien, manger selon leurs préférences culinaires... Il existe une carte d'été et une carte d'hiver, offrant le choix entre 8 plats classiques ou originaux adaptés au fil des saisons, le tout sans supplément pour les patients.

• La participation au conseil de politique alimentaire (CPA) de Liège Métropole

Le Groupe santé CHC participe au conseil de politique alimentaire (CPA) de Liège Métropole, l'instance de concertation et de coordination entre les acteurs liés à l'alimentation créée en décembre 2022. Son but est de favoriser les échanges afin d'encourager la transition vers un système alimentaire durable et l'approvisionnement en filières courtes dans les cuisines de collectivité.

Plusieurs groupes de travail sont actifs, dont un consacré aux cuisines de collectivité dans lequel on retrouve le Groupe santé CHC, le CHU de Liège, ISOSL et le Centre hospitalier du Bois de l'Abbaye (lesquels four-

nissent à eux seuls 25.000 repas par jour). Ce groupe de travail vise à la fois l'échange de bonnes pratiques entre cuisines de collectivité et la réduction des protéines animales, notamment en raison de leur empreinte carbone. Mais pour l'hôpital, dont les patients sont à risque de dénutrition, ce n'est pas si simple.

Si on veut maintenir la composante protéique du plateau repas, les protéines d'origine végétale apparaissent comme une solution. Cependant elles restent peu présentes dans les menus traditionnellement proposés en cuisine de collectivité pour de multiples raisons : manque de connaissance des produits, incompatibilité avec les techniques culinaires de collectivité, faible acceptation des patients, pauvre qualité nutritionnelle des substituts ultra-transformés... Une séance d'échange et de dégustation de 15 plats proposés par les différentes entités a permis d'échanger sur les pratiques culinaires, les difficultés rencontrées ou les retours clients. L'objectif à terme est de proposer de manière régulière, aux patients et dans les restaurants, des repas végétariens équilibrés et gouteux. Des ateliers de cuisine végétarienne ont été organisés pour nos collaborateurs avec notamment Florence Henrard, chargée de mission cantines et collectivités durables de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL), précise Alain Hougrand.

La mise en œuvre du durable en cuisine de collectivité

Le plan d'action défini pour le développement durable a amené les acteurs du secteur nutrition à reconsidérer leurs pratiques. Nous identifions les opportunités et modifions nos procédures en vue d'augmenter la proportion d'achats locaux, explique Alain Hougrand. Mettre en place une nouvelle politique d'achats durables, cela représente pas mal de travail et d'adaptations pour assurer l'approvisionnement et en vérifier les filières.

A l'heure actuelle, notre approvisionnement vient surtout du nord du pays. Nous avons la volonté de nous orienter vers une structure plus locale, comme une coopérative qui nous garantira la disponibilité de la marchandise plus facilement qu'un producteur isolé, développe Alain Hougrand. La stabilité est indispensable dans notre fonctionnement, nous ne pouvons pas risquer une éventuelle rupture d'approvisionnement. L'analyse des filières nécessite une prospection (sourcing) en amont : nous visitons les coopératives qui pourraient devenir nos partenaires. La rencontre avec ces différentes structures représente beaucoup de travail mais c'est actuellement indispensable pour comprendre leur fonctionnement, voir leurs installations, connaître leurs limites par rapport à notre demande. Car le défi pour ces coopératives, ce sont les gros volumes demandés en continu par les cuisines de collectivité et les critères techniques (conditions imposées).

Point positif, l'offre se structure progressivement. Une légumerie devrait voir le jour au niveau du Hub circuits courts de Liège pour fournir les cuisines de collectivité qui ne sont pas équipées pour recevoir les produits frais non conditionnés. Autre exemple, des structures telles que Circuits paysans se professionnalisent pour répondre à la demande business to business grâce à des plateformes logistiques adaptées, un engagement de non-rupture, une gamme 95% bio... et bientôt des légumes pour potage déjà prédécoupés.

Les changements de pratiques et d'approvisionnement doivent



nécessairement se faire par étapes et en priorisant les changements (viande, fruits, légumes...). Une autre contrainte dans cette évolution, c'est l'organisation des marchés publics. Dans un grand groupe comme le nôtre, nous sommes soumis aux marchés publics en raison des quantités commandées et donc des sommes dépensées. Ces marchés sont bien souvent limitants car diffusés à un niveau européen, ce qui rend difficile l'accès aux produits locaux, reconnaît Alain Hougrand. Même si nous négocions via Mercurhosp (centrale d'achats qui rassemble différents hôpitaux en Belgique), qui mutualise les demandes pour obtenir les meilleurs prix des fournisseurs, nous envisageons plusieurs solutions pour pallier les contraintes liées aux montants des marchés publics.

Il est ici question d'adapter les conventions de marchés publics en y intégrant des critères spécifiques aux achats durables (ex. : qualité différenciée, volonté de visiter les installations) et d'exigences techniques (ex. : bio européen, poulet à croissance lente). Il est aussi envisagé de segmenter les marchés selon les différents secteurs pour limiter les quantités (patients hospitalisés, restaurant, secteur de la personne âgée...)

Concrètement, au niveau du contenu des assiettes

L'équipe du pôle nutrition a d'ores et déjà adapté la gestion de la production avec plusieurs pistes de travail :

- s'adapter à l'évolution des habitudes alimentaires, en diminuant le grammage lié aux protéines animales, tout en augmentant la qualité, le tout à budget constant.
- augmenter la cohérence et l'adéquation entre les recommandations nutritionnelles et les parties réellement consommées dans l'assiette.
- intégrer quelques produits bio de qualité supérieure tels que les pâtes, les tomates, l'huile d'olive... Le souhait est d'intégrer plus de 10 catégories de produits supplémentaires en alimentation biologique.
- adapter les menus à l'offre alimentaire locale et de saison.
- porter une attention particulière à la malbouffe.

La réduction du gaspillage alimentaire constitue un des autres grands

axes sur lesquels l'équipe travaille depuis déjà plusieurs années. Plusieurs actions ont déjà été mises en place, comme la réduction des grammages pour les personnes âgées (qui mangent en moyenne moins), l'organisation de buffets roulants dans certaines unités de soins, permettant de choisir ses rations en fonction de son appétit du moment. Avec l'appui de l'AFSCA, les dons alimentaires ont pu augmenter et ont permis de réduire les déchets. Depuis mai 2023, l'asbl Le panier solidaire vient récupérer les dons quotidiennement pour les redistribuer à des associations.

Enfin, une attention a aussi été portée aux contenants alimentaires dans les restaurants, avec une réduction des articles à usage unique au profit d'articles réutilisables. Après avoir encouragé les collaborateurs à utiliser leurs contenants réutilisables personnels, le pôle restauration a fait un pas de plus, fin 2023, en proposant dans tous les restaurants de ses cliniques, des contenants réutilisables consignés. Depuis, les contenants à usage unique ont été supprimés et seuls les contenants réutilisables (cautionnés ou personnels) sont admis.

Conclusion

Si le pôle nutrition n'a pas attendu le plan stratégique de 2022 pour déjà intégrer des processus liés à l'alimentation durable, l'engagement du groupe lui a permis de booster sa démarche et prioriser ses projets. Alors qu'auparavant certaines initiatives étaient personnes-dépendantes, on voit aujourd'hui une convergence des objectifs entre les différents services concernés, ce qui permet d'avancer plus vite, se réjouit Alain Hougrand. Ceci étant, on n'échappera pas à la question du budget : ce changement demande des moyens financiers. Une réflexion est en cours, notamment l'idée d'une cagnotte verte qui permettrait de repartager les gains réalisés par ailleurs, avec les panneaux photovoltaïques par exemple, pour financer partiellement cette transition. C'est notre santé et celle de nos patients/résidents qui sont en jeu.



LES CUISINES BRUXELLOISES

Un peu d'histoire ...

Il y a deux décennies, dans une démarche visant à une meilleure gestion économique mais aussi dans un souci d'amélioration de la qualité des prestations, la Ville de Bruxelles par l'intermédiaire de son asbl « Repas Scolaires », son CPAS ainsi que les Hôpitaux du réseau IRIS « Nord » (CHU Brugmann, CHU Saint-Pierre) ont décidé de regrouper l'ensemble des activités alimentaires sous une seule entité dénommée « Les Cuisines Bruxelloises ».

Les Cuisines Bruxelloises est une Association de droit public poursuivant des buts sociaux, constituée en exécution de l'article 79 de la Loi Organique des CPAS.

Le transfert des équipes avec une uniformisation des statuts et la compréhension de nouveaux modes opératoires ont représenté un défi, mais nous avons acquis une expérience précieuse.

En raison de la diversité de nos activités, nous avons opté pour l'organisation en deux départements : le Département Santé, regroupant les services destinés aux maisons de repos, aux hôpitaux et au portage à domicile, et le Département Enfance, rassemblant les prestations pour les crèches et les écoles.

Malgré des débuts marqués par la méfiance de certains, nous nous sommes efforcés, durant les trois premières années, de créer une cohérence dans notre offre alimentaire et dans notre politique d'approvisionnement, dans le but de satisfaire pleinement nos convives tout en assurant une stabilité financière.

Depuis nos débuts, où nos prestations étaient exclusivement destinées aux convives de la Ville de Bruxelles, nous avons parcouru un chemin étonnant. Aujourd'hui, nos services couvrent plus de 50 % de la région bruxelloise, démontrant ainsi notre engagement et notre capacité à nous adapter aux besoins évolutifs de nos associés.

A la Ville de Bruxelles s'ajoutent 9 communes, 4 CPAS avec ses 8 mai-

sons de repos et 4 hôpitaux de la région bruxelloise.

Nos repas sont préparés sur 7 lieux dont 3 cuisines centrales.

Cuisine centrale de Haren

Les Cuisines Bruxelloises en quelques chiffres en 2023...

- plus 1.840.000 repas à destination du scolaire ont été préparés et livrés ;
- plus de 450.000 repas à destination des crèches ont été préparés et livrés ;
- plus de 500.000 journées alimentaires à destination de l'hospitalier ont été préparés et livrés ;
- plus de 340.000 journées alimentaires à destination des maisons de repos ont été préparées et livrées ;

A cela s'ajoutent plus de 100.000 repas préparés et livrés dans nos deux restaurants, le portage à domicile, ... ce qui représente près de 5.000.000 de repas fournis par an.

Soit, sur près de 20 ans plus de 62 millions de repas !



La technique principale utilisée est la liaison froide, à l'exception du département Enfance où 36% de nos prestations sont en liaison chaude.

L'activité ne s'arrête pas uniquement à la préparation et livraison de repas mais aussi à la répartition et livraison de plusieurs dizaines de

tonnes d'aliments bruts (pain, fruits, légumes, secs, ...) à destination des crèches, écoles, services hospitaliers et communaux.

Pour garantir la livraison quotidienne des repas à plus de 230 établissements, nous utilisons 22 véhicules.

290 collaborateurs et une vingtaine d'agents en insertion profession-



nelle assurent les prestations. Hors le département Enfance, nous fonctionnons 7 jours sur 7 durant toute l'année.

Les achats

Assurer la fourniture des repas de qualité avec des denrées alimentaires saines et durables devient une tâche extrêmement difficile.

En 2023, nos approvisionnements représentent plus de 13.500.000 €.

Au cours des deux dernières années, nous avons observé une tendance inquiétante : l'augmentation significative des prix des matières premières. Cette situation crée des défis importants pour notre capacité à maintenir nos activités et à fournir des services de qualité à nos associés et convives.

L'augmentation des prix des matières premières a un impact direct sur notre budget.

Les coûts de production et d'approvisionnement augmentent, ce qui se traduit par une pression financière supplémentaire sur nos ressources.

Les structures publiques, comme Les Cuisines Bruxelloises, sont souvent confrontées à des processus d'approvisionnement et de passation de marchés publics qui peuvent être longs et complexes. Ces procédures, bien que nécessaires pour garantir la transparence et l'équité, peuvent rendre difficile la réactivité face à des fluctuations rapides des prix des matières premières mais aussi, elles peuvent limiter nos engagements vers une plus grande responsabilité dans nos achats d'aliments respectueux de notre environnement.

Face à cette situation, il est impératif de développer une nouvelle stratégie de nos achats.

Nous souhaitons mieux diversifier nos sources d'approvisionnement, rechercher systématiquement des alternatives aux aliments subissant des augmentations difficilement compréhensibles et assurer une optimisation de nos processus internes pour réduire les coûts.

Néanmoins, il faudrait que les dispositions de la directive 2014/24/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la

passation des marchés publics et leur transposition dans le droit belge, soient revues.

Considérant que la réglementation actuelle sur les marchés publics soumet l'alimentation aux mêmes règles que l'achat de matériel de bureau ou de véhicules,... sans cadre spécifique, nous devons avoir les moyens pour que les acheteurs publics puissent choisir librement la procédure pour 50% du volume annuel d'achats de denrées alimentaires, tout en maintenant les principes de transparence des procédures, de concurrence entre acteurs économiques, d'efficacité dans l'allocation des fonds publics et d'accès libre.

La collectivité publique est un levier important pour rendre notre métier plus respectueux de notre environnement et pour répondre à la crise actuelle de nos agriculteurs.

Pourquoi au nom de la sacrosainte libéralisation des marchés, devons nous acheter des pommes et poires ayant parcouru des milliers de kilomètres, alors qu'à moins de 100 km de Bruxelles nous avons des agriculteurs de qualité pouvant nous les fournir !

Dans quelques jours, des échéances sont à nos portes et la collectivité publique doit avoir un écho auprès de nos dirigeants qu'ils soient européens, belges ou régionaux.

Les outils

Depuis 5 ans nous avons entamé la rénovation de nos outils.

Après la rénovation complète de la cuisine centrale d'Anderlecht, nous venons de finaliser la rénovation de la cuisine centrale de Haren. A cela s'ajoute le remplacement complet du matériel de deux de nos cuisines en maison de repos ainsi que d'une partie des chariots repas, soit 10 millions d'investissement en moins de 5 ans !

Dans un avenir à moyen terme, la cuisine du Département Santé sera également rénovée.

Personnel

Nous retrouvons dans notre activité un très grand nombre de métiers, cuisinier, magasinier, polyvalent en finition, plongeur, technicien, comptable, diététicien.ne, chauffeur, acheteur, ... l'ensemble des postes ont une importance vitale quant à d'assumer nos prestations. La cuisine collective est une équipe et sans équipe nous sommes incapables de répondre aux défis !

En conclusion, ces deux décennies d'engagement ont été riches en enseignements et en succès. Nous sommes fiers du chemin parcouru et de notre contribution à une collectivité de qualité. Nous restons déterminés à relever les défis futurs avec passion et dévouement, tout en restant fidèles à nos valeurs et responsabilités.



L'hygiène est un aspect crucial dans tout environnement de restauration collective. Pour garantir la sécurité alimentaire, prévenir les risques de contamination et maintenir un espace de travail propre et sain, le choix du bon produit de nettoyage est essentiel. Les détergents enzymatiques émergent comme une solution particulièrement efficace et respectueuse de l'environnement pour le nettoyage des cuisines collectives. Voici six bonnes raisons d'opter pour ces produits innovants :

1. Efficacité de nettoyage inégalée

Les détergents enzymatiques sont formulés avec des enzymes naturelles qui agissent sur les résidus alimentaires, les graisses et les protéines, les décomposant efficacement. Leur action est souvent plus puissante que celle des produits chimiques traditionnels, assurant un nettoyage en profondeur des surfaces, équipements et ustensiles de cuisine.

2. Sécurité alimentaire renforcée

Les enzymes sont d'origine naturelle et non toxiques, ce qui en fait des choix sûrs pour les environnements où la préparation des aliments est primordiale. Contrairement à certains produits chimiques agressifs, les détergents enzymatiques ne laissent pas de résidus nocifs sur les surfaces.

3. Respect de l'environnement

Les détergents enzymatiques sont biodégradables, ce qui signifie qu'ils se décomposent naturellement sans laisser de résidus nocifs dans l'environnement. En choisissant ces produits, les cuisines collectives contribuent à réduire leur impact écologique tout en maintenant des normes élevées de propreté.

4. Réduction de la consommation d'eau et d'énergie

Grâce à leur efficacité à des températures d'eau plus basses, les détergents enzymatiques peuvent aider à réduire la consommation d'eau et d'énergie nécessaire pour le nettoyage. Cela représente non seulement des économies pour l'établissement, mais aussi un geste positif pour l'environnement.

5. Contrôle des odeurs

Les enzymes ont la capacité de décomposer les molécules responsables des odeurs, aidant ainsi à maintenir une cuisine fraîche et agréable. En utilisant des détergents enzymatiques, les établissements peuvent contrôler les odeurs indésirables et offrir un environnement plus confortable aux employés et aux visiteurs.

6. Polyvalence d'utilisation

Les détergents enzymatiques peuvent être utilisés sur une variété de surfaces et d'équipements, ce qui en fait des solutions polyvalentes pour les besoins de nettoyage diversifiés des cuisines collectives. Que ce soit pour les plans de travail, les équipements de cuisson ou la vaisselle, ces produits offrent une performance optimale.

En conclusion, le nettoyage avec des détergents enzymatiques présente de nombreux avantages, allant de l'efficacité de nettoyage à la protection de l'environnement.

En faisant le choix de ces produits innovants, vous garantissez à votre établissement des normes d'hygiène élevées tout en adoptant une approche responsable et respectueuse de la planète.



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



Repensons ensemble votre **hygiène de demain.**
avec notre Green Clean Program.
Une démarche **durable**, globale
et **réaliste** pour vous et vos
équipes



- Déterminons ensemble VOS **OBJECTIFS DE DURABILITÉ**
- Bénéficiez de **SOLUTIONS D'HYGIÈNE labellisées** adaptées à vos besoins
- Consolidez vos connaissances en intégrant la **SENSIBILISATION & FORMATION** de vos équipes
- **ECO-OPTIMISATION** de vos installations et protocoles de nettoyage
- Nos experts vous accompagnent pour **AJUSTER & OPTIMISER** votre protocole d'hygiène durable tout au long de l'année



Catalogue produit

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 base de liquides colorés permettant de rendre 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 plus 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



- 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.



En savoir plus

Avec l'arrivée des températures estivales, votre cuisine peut parfois se transformer en véritable zone de combat contre les mauvaises odeurs. Que ce soit à cause des déchets alimentaires, des canalisations obstruées ou des sanitaires, l'été peut présenter des défis particuliers en matière de gestion des odeurs. Heureusement, des solutions innovantes à base d'enzymes offrent une alternative efficace et durable pour éliminer rapidement ce désagrément.

D'où viennent les mauvaises odeurs en cuisine ?

Les mauvaises odeurs en cuisine peuvent avoir diverses origines, allant des restes de nourriture dans les poubelles aux résidus accumulés dans les canalisations. En été, la chaleur peut aggraver ces problèmes en accélérant le processus de décomposition des déchets et en favorisant la prolifération des bactéries responsables des odeurs.

Les Solutions Traditionnelles vs. Les Solutions Enzymatiques

Traditionnellement, les gens ont recours à des sprays désodorisants ou à des produits chimiques agressifs pour masquer les mauvaises odeurs en cuisine. Cependant, ces solutions ne font souvent que camoufler le problème temporairement, sans le traiter à sa source. En revanche, les solutions enzymatiques offrent une approche plus écologique et durable en ciblant les matières organiques responsables des odeurs et en les décomposant en composés inoffensifs, tels que

l'eau et le dioxyde de carbone.

Utilisation des Solutions Enzymatiques :

Les solutions enzymatiques sont faciles à utiliser et sûres pour l'environnement. Elles peuvent être appliquées directement sur les surfaces malodorantes, telles que les éviers, les poubelles, ainsi que dans les canalisations pour éliminer les obstructions et les odeurs désagréables. Une fois appliquées, les enzymes agissent rapidement pour décomposer les déchets organiques, laissant une odeur fraîche et propre derrière elles.

Prévention et Entretien :

Pour prévenir l'apparition de mauvaises odeurs en cuisine, il est important de maintenir une hygiène adéquate et de nettoyer régulièrement les surfaces et les canalisations. En complément, l'utilisation périodique de solutions enzymatiques peut aider à prévenir l'accumulation de déchets et à maintenir une atmosphère agréable dans la cuisine tout au long de l'été.

En conclusion, la gestion des mauvaises odeurs en cuisine pendant l'été peut être simplifiée grâce à l'utilisation de solutions enzymatiques. En éliminant les sources des odeurs à leur origine, ces produits offrent une solution efficace et respectueuse de l'environnement pour garder votre cuisine fraîche et accueillante, même lors des journées les plus chaudes.



Pour en savoir plus ou obtenir des conseils pour optimiser la gestion de vos eaux usées de votre cuisine, contactez notre Expert en Hygiène
Michaël Tondou • michael@realco.be • 0491/92 60 04

RETROUVEZ UNE FRAICHEUR INSTANTANÉE

Traitement anti-odeur
Enzymo-bactérien



Formule
**PRÊTE À
L'EMPLOI**



**MULTI
APPLICATION**

Canalisations, Sanitaires
& surfaces malodorantes

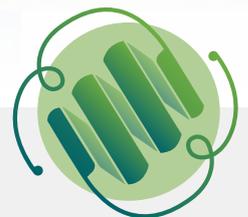


BIOTechnologie

Probiotiques :
microorganismes de classe 1
(selon l'European Federation
of Biotechnologies)*



**Action préventive contre les
mauvaises odeurs.** Les enzymes
dégradent les résidus organiques
pour accélérer leur assimilation par
les bactéries .



COLD ENZYME

Des enzymes dernière
génération actives à froid

*qui n'ont jamais été décrits comme agent causal de maladies chez l'homme et qui ne constituent pas une menace pour l'environnement (bactéries non-résistantes aux antibiotiques)



LES POLLUEURS CACHÉS

DOCTEUR TOM DE POTTER – CARDIOLOGUE - UZ BRUSSEL

Notre production alimentaire moderne présente un inconvénient majeur : l'utilisation de substances potentiellement toxiques. La contamination des aliments est notamment due à des substances indésirables qui s'y introduisent au cours de leur production, de leur transformation et de leur transport. Toute substance entrant en contact avec nos aliments peut potentiellement les contaminer.

Bien que la plupart de ces substances ne soient pas nocives pour la santé immédiatement après leur ingestion, elles s'accumulent dans l'organisme. Des recherches sur les effets à long terme de cette exposition sont en cours, mais elles ont déjà donné des résultats alarmants. Cet article se concentre sur deux produits d'origine humaine qui peuvent nuire à la fois à l'environnement et à notre santé (cardio-vasculaire) : les pesticides et les plastiques.

Pesticides et polluants organiques persistants

Les pesticides sont des substances utilisées pour lutter contre les nuisibles (« pests » en anglais). On pense spontanément aux produits chimiques, mais des variantes naturelles, telles que certaines bactéries ou certains champignons, sont également utilisées. Les nuisibles peuvent être aussi des bactéries et des champignons, ou d'autres êtres vivants comme les insectes, oiseaux et mammifères.

C'est dans les années 1960 qu'un tournant s'est produit, après la publication de certains travaux qui ont révélé la toxicité du DDT, un pesticide largement utilisé à l'époque. Ce constat a débouché sur un examen critique des produits chimiques contenant des pesticides. En effet, certaines substances ont la capacité de rester présentes très longtemps dans la nature ; on les appelle les polluants organiques persistants, ou POP.

Il s'agit de substances dont les propriétés ont des effets très néfastes sur l'environnement. Étant donné que ces POP peuvent se transformer en aérosols (de minuscules mélanges de gouttelettes liquides et de gaz), le vent les disperse très facilement. C'est ainsi que l'on en retrouve même aux pôles, là où ils n'ont jamais été utilisés. Les POP étant par ailleurs très liposolubles, ils s'accumulent dans les tissus adipeux.

Enfin, le corps humain a énormément de mal à les décomposer, ce qui signifie qu'ils peuvent rester dans l'organisme pendant une durée qui peut atteindre 15 ans.

Les POP sont des composés organiques contenant du carbone et peuvent également provenir directement de la nature ; il peut notamment s'agir des substances toxiques libérées lors d'une éruption volcanique. Toutefois, la plupart du temps, elles sont fabriquées par l'homme, par exemple sous forme de pesticides, de produits chimiques industriels et techniques, et de sous-produits de processus industriels. La liste de la convention de Stockholm a été publiée en 2001, après que les effets nocifs de ces substances sur l'homme et la nature ont été reconnus au niveau international.

Cette liste contient 12 substances largement interdites, également connues sous le nom de « dirty dozen » (littéralement : « la douzaine sale »). Elle inclut entre autres le DDT, utilisé pendant la Seconde Guerre mondiale pour lutter contre la malaria et d'autres maladies transmises par les moustiques, les PCB, présents dans les convertisseurs électriques et les peintures, et les dioxines, un groupe de substances libérées par la production de pesticides et la combustion incomplète de déchets et de combustibles fossiles - pour n'en citer que quelques-unes.

Ces dernières sont devenues célèbres lors de la crise de la dioxine en Belgique et aux Pays-Bas à la fin du siècle dernier. Depuis 2001, plusieurs POP ont été ajoutés à la liste des substances interdites, dont le PFOS, une substance de la famille des PFAS qui a récemment fait l'objet d'une grande attention dans notre pays. L'exposition non professionnelle aux POP se produit dans 90 % des cas par l'ingestion d'aliments contaminés. Des aérosols contaminés peuvent également être inhalés ou entrer en contact avec la peau. La figure 1, page suivante, illustre les voies d'exposition les plus courantes.

Plastiques et matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires

En 2015, 380 millions de tonnes de plastique ont été produites dans le monde, dont 40 % destinées à l'emballage. Les matières plastiques sont constituées de polymères, de longues chaînes de petites

substances identiques appelées monomères, et dont la longueur détermine les propriétés du plastique.

En plus de ces chaînes, des produits chimiques sont ajoutés afin de modifier encore davantage les propriétés du plastique, comme sa ductilité et sa résistance à la température. Ces produits chimiques qui sont intentionnellement mélangés au plastique ou qui adhèrent involontairement au produit final sont appelés produits chimiques associés au plastique (PAP). Dans ce groupe, le bisphénol A et les esters de phtalate sont les substances les plus connues.

Le bisphénol A se trouve dans le plastique de type polycarbonate, comme les bouteilles en plastique, et dans les résines époxy, qui recouvrent l'intérieur des boîtes de conserve. Les esters de phtalate sont présents dans les matériaux en PVC rigide. Un autre risque pour l'environnement provient tout simplement du fait que les plastiques sont extrêmement résistants et indestructibles. Lorsqu'ils se répandent dans la nature, ils finissent par se dégrader, du fait de divers processus, en fragments plus petits : les micro- et nanoplastiques (MNP). On parle de microplastiques lorsque leur taille est comprise entre 5 millimètres et 1 micromètre, et de nanoplastiques lorsque leur diamètre est inférieur à 1 micromètre. Bien entendu, le risque de contact respiratoire et cutané est le plus important en cas d'exposition professionnelle dans l'industrie du plastique. Les PAP et MNP peuvent également contaminer nos eaux souterraines, de même que les poissons et autres formes de vie aquatique. En fin de compte, les particules situées au sommet de la pyramide alimentaire finissent par se retrouver chez l'être humain. Mais ces substances peuvent également entrer en contact direct avec nos aliments lorsqu'elles sont utilisées dans des récipients alimentaires, des matériaux d'emballage, des ustensiles de cuisine, etc. Ces formes d'exposition, ainsi que d'autres, sont expliquées plus en détail dans la figure 1, page suivante.

Impact sur notre santé

La présence de ces contaminants dans notre organisme peut affecter sérieusement notre santé.

Plusieurs études épidémiologiques ont établi des liens entre les produits chimiques évoqués ci-dessus et diverses maladies graves. Bien qu'il s'agisse principalement de troubles hormonaux et neurologiques, nous allons plus particulièrement nous concentrer sur les pathologies cardiovasculaires. La recherche établit un lien entre les PCB, les dioxines et le bisphénol A et l'augmentation de leur incidence.

Les personnes exposées aux POP, en particulier au DDT et au PCB, présentent un risque plus élevé de diabète. Il est frappant de noter que le lien entre les PCB et le diabète s'est avéré plus étroit que celui qui unit l'obésité et le diabète. Les PCB et les dioxines augmentent quant à eux le risque d'hypertension artérielle. Enfin, plusieurs études montrent un lien entre le bisphénol A et la calcification des artères coronaires.

Mais comment cela se fait-il ? Les polluants peuvent affecter le fonctionnement du corps humain de diverses manières. De nombreux mécanismes restent à élucider. Ce que nous savons, c'est que les POP, et plus particulièrement la dioxine, peuvent interagir avec certains récepteurs hormonaux.

Cette interaction entraîne une augmentation de l'inflammation et de la formation de caillots sanguins dans l'organisme. Ce processus peut également provoquer une augmentation de la tension artérielle, un épaississement du muscle cardiaque et une réduction de la production d'insuline, un processus que l'on observe dans le diabète. Quant au bisphénol A, il peut imiter la fonction de l'oestrogène, une hormone sexuelle, ce qui peut également se traduire par une augmentation de la tension artérielle.

Ainsi, la présence plus fréquente de ces différents facteurs de risque cardiovasculaire finit par causer un accroissement du nombre de maladies cardiovasculaires et des décès qu'elles entraînent.

En ce qui concerne les micro et nanoplastiques, c'est la taille des particules qui détermine dans quels tissus elles pénètrent et où elles exercent leurs effets nocifs. Des études animales ont permis d'associer l'exposition aux MNP à une modification de la fréquence cardiaque, une réduction de la fonction cardiaque, une tuméfaction

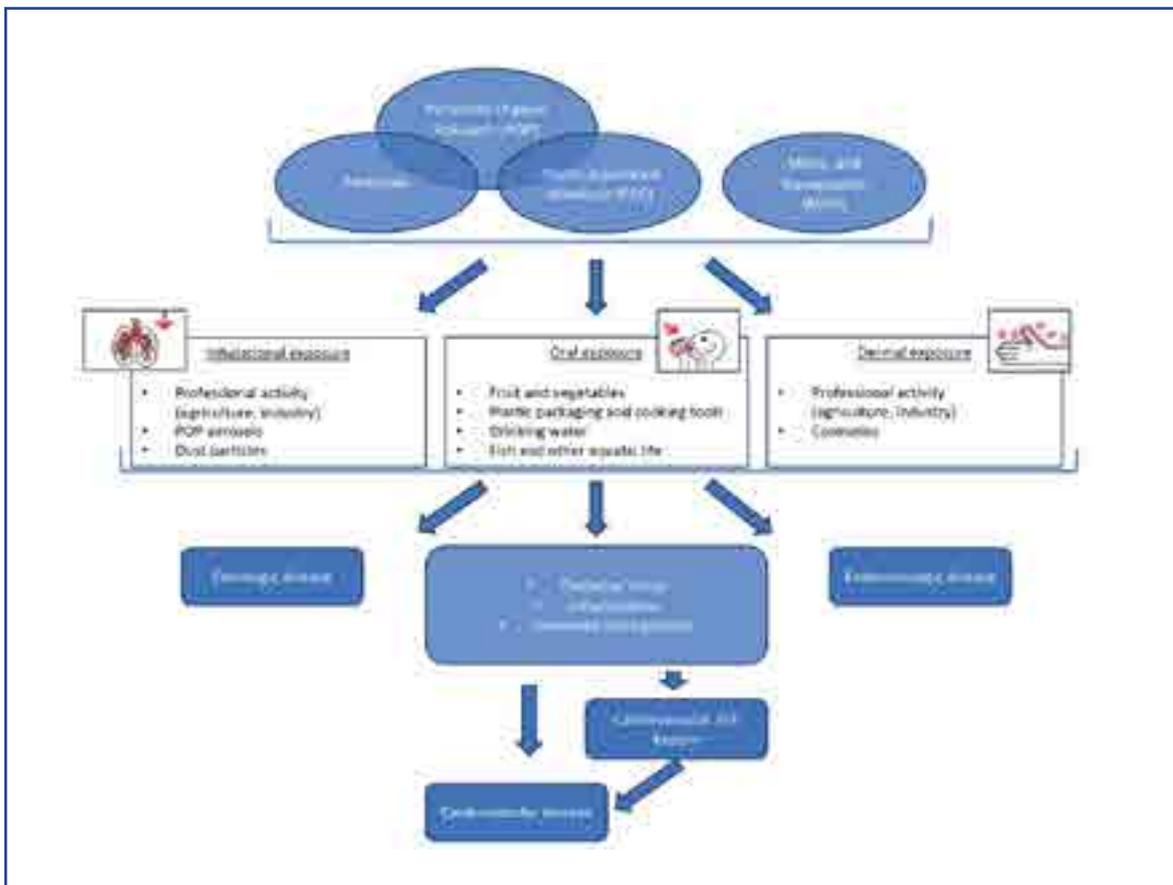


Figure 1 :

Les polluants organiques persistants (POP) comprennent des substances toxiques telles que certains pesticides et des substances chimiques associées au plastique (PAC). L'exposition par inhalation à ces substances se produit le plus souvent dans le cadre d'une activité professionnelle, telle que le traitement des cultures avec des pesticides ou la production de matières plastiques. Les POP peuvent se propager dans l'atmosphère sous forme d'aérosols. Les micro et nanoplastiques (MNP) se retrouvent le plus souvent dans les particules de poussière le long des routes très fréquentées et dans les zones densément peuplées. Ils ont la capacité d'absorber les pesticides et les PAC et de devenir ainsi un vecteur d'exposition pour l'être humain. L'exposition par ingestion survient le plus souvent lors de la consommation d'aliments traités intentionnellement avec des pesticides (fruits et légumes, par exemple) ou en contact avec des matières plastiques (emballages, ustensiles de cuisine, etc.). Tous les polluants peuvent contaminer l'eau potable par l'intermédiaire des eaux de pluie et du sol. En outre, ils s'infiltrent dans l'ensemble de la chaîne alimentaire en contaminant les poissons et les autres formes de vie aquatique. Le contact avec la peau se produit lui aussi le plus souvent dans le cadre d'une activité professionnelle. Les cosmétiques et les lentilles de contact peuvent également contenir des PAP et des MNP. Outre les affections oncologiques et endocrinologiques, l'exposition aux pesticides et aux PAP provoque un stress oxydatif, une inflammation et un dérèglement hormonal, ce qui entraîne l'apparition de maladies cardiovasculaires, soit directement, soit indirectement (en augmentant l'incidence des facteurs de risque cardiovasculaire tels que le diabète et l'hypertension artérielle).

du péricarde et une cicatrisation du muscle cardiaque. Ceci illustre à nouveau l'importance de la recherche scientifique quant aux effets de ces polluants environnementaux sur le corps humain.

Que pouvons-nous y faire ?

Opter pour une alimentation biologique peut constituer une mesure préventive dans la mesure où ces aliments sont produits dans le respect des principes de l'agriculture biologique. Seules les exploitations agricoles certifiées par les autorités locales peuvent utiliser ce label, et les règles de production alimentaire varient en fonction des régions. Cependant, le principe est le même partout : moins de pesticides et d'engrais, et des aliments préparés sans irradiation, solvants industriels ni compléments alimentaires synthétiques.

Des études cliniques ont révélé que l'alimentation biologique a effectivement une moindre teneur en substances toxiques (métaux lourds, résidus de pesticides...), que son équivalent conventionnel. Des études à long terme comparant les effets des deux régimes sur

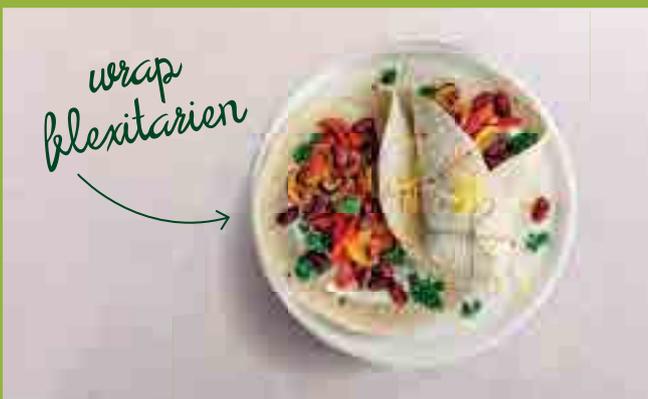
la santé montrent que les personnes qui consomment des produits biologiques présentent un risque nettement plus faible d'hypertension, d'hypercholestérolémie et de diabète de type 2.

Notons cependant que dans ces études, il est difficile de déterminer dans quelle mesure cet effet bénéfique découle ou non du fait que les personnes qui mangent bio mènent généralement une vie plus saine. Une certitude cependant : il est crucial de poursuivre les recherches sur la manière dont ces polluants affectent notre santé et sur les moyens de s'en protéger. Il s'agit non seulement de trouver comment réduire l'exposition, mais aussi de mettre au point des méthodes efficaces pour éliminer ces substances de notre organisme. Notre santé dépend de ce que nous mangeons, mais aussi de ce que contient notre alimentation. Seuls des efforts concertés et une recherche continue nous permettront de réduire l'impact de la contamination des aliments et d'ouvrir la voie à un avenir plus sain et plus sûr pour chacun d'entre nous.



SWITCH SAVOUREUX AVEC DES LÉGUMINEUSES !

Avec "Switch Savoureux", Bonduelle vous inspire à transformer toutes sortes de plats familiaux en délicieuses variantes végétales : sans viande, mais avec les légumes et les légumineuses les plus savoureux! Un coq au vin devient un surprenant chiche au vin, nous transformons une lasagne en une délicieuse lentisagne, nous donnons une touche flexitarienne aux wraps mexicains et nous échangeons un bœuf bourguignon contre un bourguignon aux betteraves. Prêt à surprendre vos convives?



LENTILLES EASYBAG



POIS CHICHES SOUS VIDE



HARICOTS ROUGES SOUS VIDE

À LA RECHERCHE DE PLUS D'INSPIRATION CULINAIRE ?
INSCRIVEZ-VOUS À NOTRE NEWSLETTER !



BIENVENUE

LIGRO LIÈ



UNE INAUGURATION
EN FANFARE.



L'inauguration officielle du nouveau site de Sligro Food Group Belgium sur le zoning industriel d'Herstal a été célébrée de manière grandiose, le 27 février en présence de nombreux invités professionnels de la restauration.

Parmi ceux-ci Gérard Filot, Président de la FCCWB et de Pascal Leroy, Vice-Président.

La couverture photos du magazine Goutez était assurée par Frédéric Filot.

Le programme de la soirée comprenait un accueil chaleureux suivi d'un spectacle/show en musique.

Après une courte présentation sur grand écran des travaux effectués, les discours officiels ont été prononcés par Frédérick Nikelmann et Marco Claes, respectivement Régional Sales Manager Wallonie et Directeur de succursale du site.

Les invités ont ensuite eu l'occasion de visiter les nouvelles infrastructures du site, le tout agrémenté de différentes échoppes propices à des escapades dinatoires assurées par le traiteur Racines avec un bar ouvert en permanence.

En fait, Il semble que Sligro Food Group Belgium offre dorénavant une expérience vraiment complète pour les chefs et les gastronomes exigeants. La fusion des compétences au sein du groupe, avec les reprises suivies d'importantes rénovations des Ispc à Anvers, Gand et Liège, renforce la position de Sligro comme un acteur incontournable

dans le monde de la gastronomie en Belgique.

La priorité accordée à la qualité et à la sécurité alimentaire, avec des contrôles rigoureux à chaque étape chez Sligro, témoigne de l'engagement envers l'excellence pour la satisfaction des clients.

L'impressionnante gamme de plus de 40 000 produits, allant des produits régionaux aux articles les plus exotiques, montre l'ampleur de l'offre des différents magasins. Les multiples rayons, qu'il s'agisse des vins, champagnes, sirops, liqueurs, spiritueux, des délices gastronomiques, des ustensiles de cuisine, du textile, des produits d'entretien ou des dernières tendances en vaisselle, représentent autant de portes ouvertes à l'aventure culinaire.

Chaque étagère semble cacher des trésors, des produits régionaux étonnants et des marchandises exotiques, prêts à être découverts par les gastronomes et les amateurs curieux de bons produits.



Michel Jonet





LA RESTAURATION COLLECTIVE, UN DÉBOUCHÉ CONCRET POUR LE SECTEUR BIO !

Dans le cadre du Green Deal Cantines Durables, la restauration collective wallonne est accompagnée par la Cellule Manger Demain afin de faciliter sa démarche de transition vers une alimentation durable. Un des principaux freins identifiés par les acteurs de ce Green Deal est la difficulté à concilier accessibilité pour les usagers et juste rémunération pour les acteurs de l'approvisionnement.

UNE EQUATION INSOLUBLE ?

Une alimentation de qualité a un prix. D'un côté, les producteurs locaux et en circuits court ont à cœur de produire des denrées de qualité et méritent d'être rémunérés correctement pour leur travail. De l'autre côté, les cantines proposent des repas à un public extrêmement varié, y compris à des personnes précarisées pour lesquelles il s'agit parfois du seul repas de la journée. Il est donc essentiel de garder un prix accessible au plus grand nombre.

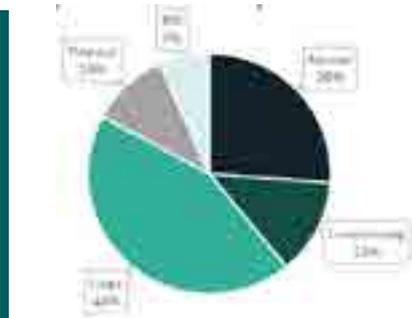


C'est dans ce contexte que la Cellule Manger Demain a lancé son coup de pouce « Du local dans l'assiette ». Il s'agit d'un avantage financier octroyé aux cantines afin qu'elles puissent augmenter leur part de produits locaux et durables dans les menus sans que cela ne se répercute sur le coût utilisateur. À la suite du succès du projet pilote lancé en 2022, une 2e version couvre actuellement la période de janvier 2023 à décembre 2024.

Mais quel impact a ce coup de pouce sur les acteurs de l'approvi-

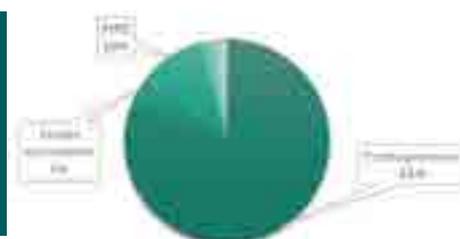
sionnement et plus particulièrement sur le secteur bio ? Analysons ensemble les chiffres en notre possession pour l'année 2023 !

RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES 210 CANTINES BÉNÉFICIAIRES DU COUP DE POUCE 2023 :



Les cantines reprises dans cette analyse se situent sur tout le territoire de la Wallonie. Les provinces de Liège et de Namur sont davantage représentées en raison de l'implication forte de la société de catering « TCO Service » et de la Ville de Liège.

RÉPARTITION PAR PROFIL :



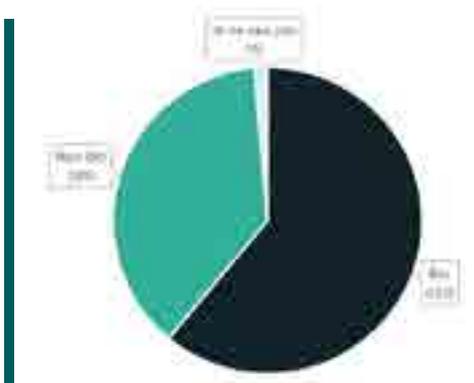
Le secteur de l'enseignement représente 86% des cantines concernées, suivi par les maisons de repos et de soins (10%).

Au total, ces 210 cantines représentent près de 6.000 mangeurs, et plus de 3.000.000 de repas impactés par an.

Les producteurs / transformateurs ayant pu bénéficier indirectement du coup de pouce sont au nombre de 600 pour un montant total de transactions approchant les 2.000.000 €.

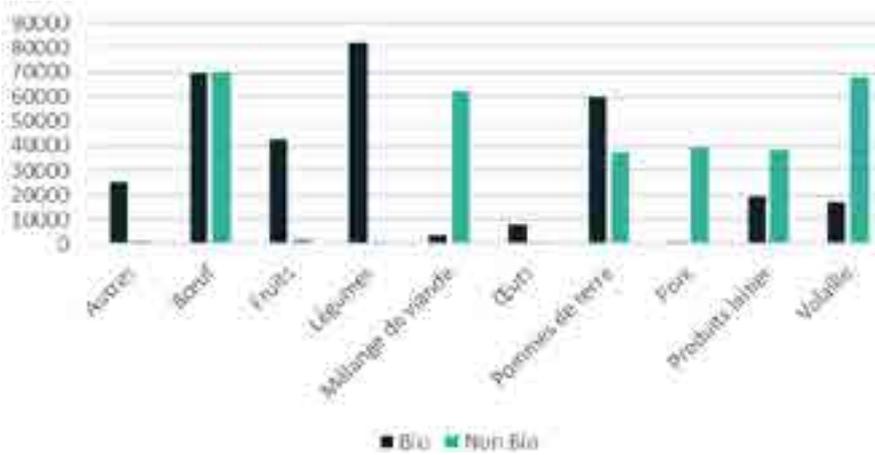
DONNÉES GÉNÉRALES POUR LE SECTEUR BIO

Les produits bio ont été largement plébiscités par les cantines du Coup de pouce 2023 et concernent 61% des achats en termes de **quantités**. Pour 78% des cantines interrogées, le subside leur a permis d'augmenter la proportion de produits bio.



En termes financiers, le subside finance davantage le secteur bio que non-bio. Si l'on retire les produits viandeux, nous sommes à presque 75% !

IMPACT DU COUP DE POUCE PAR FILIÈRE (EN EUROS)



Au niveau du montant financier, ce sont les filières de la viande et des légumes qui ont été largement concernées par le financement.

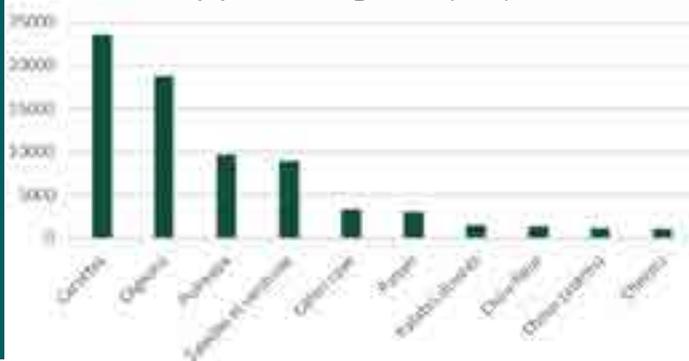
LE BŒUF, UNE PART IMPORTANTE DES ACHATS DES COLLECTIVITÉS :

Au niveau de la viande, ce sont les filières du bœuf et de la volaille qui ressortent en tête.

UN DÉBOUCHÉ SIGNIFICATIF POUR LES MARAÎCHERS BIO :

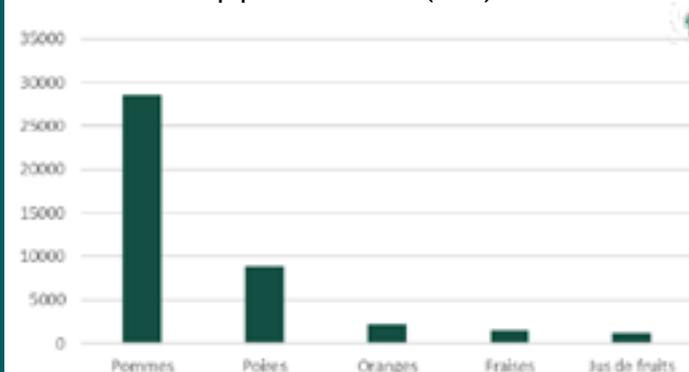
Le secteur maraîcher (légumes, fruits, pommes de terre) a rencontré un succès non négligeable lors de ce coup de pouce : il concentre 56% des achats en produits bio des collectivités (en €) et 75% des quantités bio totales ! Les légumes les plus plébiscités sont les carottes, les oignons et les poireaux.

Top produits légumes (en €)



Pour les fruits, ce sont les pommes qui arrivent en tête.

Top produits fruits (en €)



LE PORC BIO, UNE ABSENCE REGRETTÉE :

Force est de constater que parmi les produits les moins achetés en bio par les collectivités, figurent en tête les produits de viande porcine.

CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES :

Le subside a largement contribué aux achats de produits à la fois locaux et bio ! Dans un contexte difficile pour le secteur bio, toute nouvelle piste de débouché rémunérateur est la bienvenue.

Il est important de souligner l'intérêt très fort des cantines, pour lesquelles ce subside a été un levier essentiel pour augmenter la part de produits locaux et durables dans leur approvisionnement. Aux yeux de la Cellule Manger Demain, il serait tout à fait opportun que ce coup de pouce se transforme en un subside structurel, alloué à toute cantine qui s'inscrirait dans une transition vers une alimentation plus durable.



Depuis 1976



Ostende - Charleroi

Les boulettes de viande Meco

100% Belges et du circuit court

La boulette de viande, un produit ancien profondément enraciné dans les traditions culinaires de différentes cuisines du monde entier. Bien que l'origine exacte des boulettes de viande soit difficile à retracer, il est clair qu'elles ont une longue histoire et ont contribué à une grande diversité de pratiques culinaires dans différentes cuisines à travers le monde.

Des polpette italiennes aux köttbullar suédoises en passant par les koftas du Moyen-Orient, les boulettes de viande restent une friandise appréciée et polyvalente dans le monde entier. Et même un produit ayant une riche tradition doit évoluer avec le temps. C'est pourquoi Meco s'engage activement à rendre son processus de production plus durable, y compris l'origine et les matières premières de ses produits.

Un produit traditionnel réinventé

Au fil des années, nous avons optimisé notre approche de la préparation des produits à base de viande hachée artisanale pour en faire un processus de production efficace, moderne et surtout durable. Tout en préservant les saveurs et les textures classiques qui rendent les boulettes de viande si délicieuses, nous continuons à innover notre processus de production avec des technologies modernes et des approches innovantes.

Le résultat ? Des boulettes de viande qui embrassent la riche tradition du passé tout en répondant parfaitement aux défis contemporains en matière de durabilité, tels que le gaspillage alimentaire, les émissions de CO2 et le respect des animaux.

Nos boulettes de viande en sont un excellent exemple, fabriquées à partir de viande de porc et de bœuf belge à 100%, soigneusement sélectionnée auprès d'agriculteurs Belges. En commandant directement chez l'éleveur, nous pouvons économiser des coûts, éliminer les étapes logistiques non durables et maintenir notre chaîne de production courte.

Meco, le lien durable de l'éleveur à l'assiette

Grâce à notre collaboration étroite avec les agriculteurs, nous pouvons garantir une chaîne de production plus courte et durable. Nos boulettes de viande proviennent de porcs et vaches nés et élevés en Belgique, dans des fermes où le bien-être animal est primordial : suffisamment d'espace pour se déplacer, des jouets pour éviter les comportements de mastication, des conditions de chaleur et d'aération optimales, et plus encore.

Cela se traduit non seulement par une qualité garantie, mais aussi par une empreinte écologique minimale et une responsabilité éthique maximale.



meeting your demands



Machine de formation



Bain de friture



Bande de transport



Ligne de cuisson

Notre processus de production automatisé permet aux boulettes de viande de tomber directement de la machine de formation dans la friteuse. Ensuite, elles sont transportées sans heurts vers l'armoire de cuisson via le convoyeur automatique, ce qui garantit un processus optimal et un produit final extrêmement cohérent.



Consistante, authentique et durable

Nos boulettes de viande sont fabriquées selon un processus de production rationalisé garantissant une qualité, un goût et une consistance accrus.

Tout commence par le désossage des carcasses de porc et de bœuf, suivi du hachage de la viande pour obtenir le mélange parfait de viande hachée pour les boulettes.

Ensuite, les boulettes de viande sont formées et passent à travers notre ligne de production, où elles sont soigneusement préparées pour conserver leur goût et leur jutosité.

Notre processus de production automatisé permet aux boulettes de viande de tomber directement de la machine de formation dans la friteuse, suivies d'un transport sans heurts vers l'armoire de cuisson via le convoyeur automatique, ce qui garantit un processus optimal et un produit final extrêmement cohérent.

Enfin, les boulettes de viande sont emballées dans un emballage atmosphérique protecteur, ce qui les maintient fraîches et savoureuses jusqu'à ce qu'elles soient dans votre assiette. Nous offrons également la possibilité d'emballer les boulettes de viande sous vide.

CONTACT

SIÈGE SOCIAL: LEEGAARDSDIJK 2, 8400 OSTENDE
MECO WALLONIE: PLACE DE L'ABATTOIR 1, 6000 CHARLEROI
059 70 91 95
ORDERS@MECONV.BE
WWW.MECONV.BE - SHOP.MECONV.BE

DEMANDEZ UN
ÉCHANTILLON
GRATUIT !

SCANNEZ LE CODE QR
SUR LA PAGE SUIVANTE !



meeting your demands



Faites connaissance avec
La Reine des Boulettes



100% belge!

*porc-boeuf du
circuit court*

Un Goût Royal, 100% Belge!

Découvrez “La Reine des Boulettes” de Meco,
là où tradition et qualité se rejoignent.

Nos boulettes de viande sont conçues pour offrir
une saveur et une texture authentiques, combinant
parfaitement techniques modernes et saveurs
traditionnelles.

De plus, elles représentent un symbole de durabilité,
étant produites de manière écologique en Belgique
avec de la viande belge, issue de circuits courts.

GOÛTER LA REINE DES BOULETTES?

**SCANNEZ ET DEMANDEZ
VOTRE ÉCHANTILLON GRATUIT*!**



*Échantillons disponibles uniquement pour les entreprises, avec un numéro de TVA valide,
pas pour les particuliers.

Meco SA/NV
Leegaardsdijk 2, 8400 Ostende
Place de l'Abattoir 1, 6000 Chaleroi



BONNE NOUVELLE!

MECO CHARLEROI S'AGRANDIT!

AVEC SA NOUVELLE CONSTRUCTION DURABLE

Avec Groupe Meco en pleine croissance, nous avons le plaisir de vous annoncer une nouvelle sensationnelle : notre tout nouveau projet de construction à Charleroi ! Pourquoi cette nouvelle est-elle si excitante ? Eh bien, elle va non seulement dynamiser notre logistique, mais elle aura également un impact considérable sur l'emploi local et apportera une touche de verdure supplémentaire à nos activités.

À l'heure actuelle, nous livrons nos clients en Wallonie à partir d'Ostende en utilisant une plateforme de cross-docking située à Place de l'Abattoir à Charleroi. Toutefois, pour répondre à nos besoins croissants et renforcer notre présence en Wallonie, nous avons décidé d'investir dans un nouveau bâtiment, situé sur le site de l'entreprise "Airport 1". Cette décision s'explique également par le fait que notre site actuel à Place de l'Abattoir est devenu trop étroit pour nos opérations.



Un nouveau bâtiment durable

Ce nouveau bâtiment servira principalement de plateforme de transport, comme précédemment, avec l'ajout d'une extension pour un stockage accru, comprenant à la fois un entreposage réfrigéré classique et un nouveau stockage frigorifique.

Pour optimiser nos processus de livraison et les rendre plus respectueux de l'environnement, nous utilisons actuellement un camion de navette qui se rend quotidiennement à Charleroi. Ce camion consolide toutes les livraisons pour le sud du pays sur notre plateforme de cross-docking.

Alimenté à 80% par l'énergie solaire

Notre bâtiment est conçu avec une forte orientation vers la durabilité, mettant en avant le rôle central de l'énergie solaire. Grâce à l'installation de panneaux solaires couvrant jusqu'à 80% de nos besoins énergétiques, nous franchissons une étape cruciale vers l'autosuffisance énergétique.

En complément de l'énergie solaire, nous mettons en place d'autres mesures durables pour réduire notre impact sur l'environnement. Nous utilisons des éclairages LED économes en énergie, recyclons la chaleur des installations frigorifiques pour le chauffage de l'eau et appliquons une isolation de haute qualité dans nos chambres froides. Grâce à cette combinaison de mesures, nous visons à réduire non seulement notre empreinte écologique, mais également à maximiser notre efficacité opérationnelle.



Février 2024



Avril 2024



Restez attent à nos réseaux sociaux cet automne pour l'annonce de notre grande ouverture !





Le projet de construction, ayant débuté fin 2023, devrait être terminé d'ici l'automne 2024.

**PROJET DE
CONSTRUCTION**
"AIRPORT I" CHARLEROI

 **2500M²**
SUPERFICIE DU SITE DE L'ENTREPRISE

 **7000M²**
SURFACE TERRAIN

AÉROPORT DE LIÈGE

03-12-23











**INAUGURATION OFFICIELLE
DU NOUVEAU HUB DE TRENDY FOODS**



© Thierry Lechanteur - Olivier Breuer

« On parle souvent négativement de la Wallonie en termes d'activité économique mais on parle très peu des entreprises qui gagnent »

Francis Plunus

L'inauguration officielle du nouveau hub de Trendy Foods sur le zoning industriel d'Herstal a été une célébration grandiose, marquée par la présence de plus de 400 invités. Parmi eux, Jean-Luc Palermo, Administrateur de la FCCWB, et de nombreux partenaires tels qu'Axelle Andrien, Directrice générale du champagne Laurent Perrier, Daniel Hick et Xavier Laduron de la société Fairebel, ainsi qu'une délégation importante de la société Charles Liégeois.

Le programme de la soirée comprenait un accueil chaleureux avec un cocktail au champagne -, suivi d'un spectacle/show présenté par l'équipe de Tour des sites. Les discours officiels ont été prononcés par Monsieur Plunus, administrateur-délégué de Trendy Foods, et Pierre-Yves Jeholet, ministre-président de la Wallonie. Les invités ont ensuite eu l'occasion de visiter les nouvelles infrastructures, le tout agrémenté d'un buffet et d'un bar ouverts.

Le discours de Francis Plunus, le patron de Trendy Foods, prononcé à cette occasion est un véritable éloge du succès et de la croissance exceptionnelle de l'entreprise. Depuis ses débuts modestes en 2002

avec 60 employés et un chiffre d'affaires de 100 millions, Trendy Foods a connu une ascension impressionnante, comptant aujourd'hui plus de 550 collaborateurs et générant un chiffre d'affaires colossal de 1,75 milliard sur ses trois sites, soit 17 fois le chiffre d'affaires initial.

Francis Plunus souligne les choix stratégiques cruciaux effectués pour maintenir une organisation optimale, capable de répondre aux besoins de 8000 clients, gérer 18 000 références et assurer les expéditions de 110 camions. Il met en avant le projet ambitieux à Vottem, débuté en mai 2021 et concrétisé en juin 2023, saluant l'exploit de finaliser la construction en à peine deux ans après les premiers plans.

Le dirigeant exprime sa gratitude envers tous les intervenants, des bureaux d'ingénierie et d'architecture aux sous-traitants, pour leur contribution exceptionnelle. Il remercie également les banques partenaires et la Région wallonne pour leur soutien financier.

Il met également en lumière la durabilité du nouveau bâtiment, dépassant les normes PEB en vigueur, avec des équipements écologiques tels que des vitrages solaires, des ventilations double flux, des panneaux photovoltaïques, et bien plus. Il souligne l'importance accordée aux conditions de travail de ses employés, avec des investissements significatifs dans le matériel administratif et d'entrepôt, ainsi qu'une nouvelle approche sociale offrant divers



services sur place.

On y voit la volonté marquante de Trendy Foods de rester à la pointe de l'industrie en s'adaptant aux évolutions du marché à travers les services digitaux, la mise à disposition de la plate-forme pour les petits producteurs, le stockage personnalisé des produits par client, tout en continuant à améliorer la qualité des services existants. Enfin, Francis Plunus souligne la confiance et l'optimisme de l'entreprise pour l'avenir, avec l'objectif constant d'être leader sur le marché, de diversifier les produits et la clientèle tout en restant éco-responsable.

Le nouveau hub de Trendy Foods en quelques chiffres :

Le nouveau hub, lancé il y a plus d'un an, représente un investissement significatif de près de 30 millions d'euros. Il offre une superficie de stockage doublée, atteignant 24 000 m², permettant d'entreposer jusqu'à 20 000 palettes. Parmi ces installations, 3 000 m² sont dédiés aux espaces de travail et de vie, conçus pour le confort du personnel, comprenant près de 300 employés/ouvriers quotidiennement actifs dans ce nouveau complexe. La totalité de l'équipe de l'entreprise compte plus de 500 personnes.

Le nouveau Trendy Hub ne se limite pas à la logistique, mais s'engage également dans le développement professionnel de son personnel avec la mise en place de formations continues. Cette initiative reflète l'engagement de Trendy Foods envers le bien-être de son équipe et son évolution au sein de l'entreprise.

Trendy Foods Belgium S.A., avec un chiffre d'affaires de plus de 1,75 milliard d'euros, se positionne en tant que leader sur le marché belgo-luxembourgeois de la distribution alimentaire. Fondée il y a plus de 50 ans, l'entreprise a récemment inauguré son Trendy Hub, un complexe de 27 000 m² dans le Zoning Industriel des Hauts-Sarts à Milmort, illustrant sa croissance continue.

L'entreprise, dirigée par Francis et François Plunus, maintient une culture familiale, établissant des relations solides avec ses collaborateurs et clients.

Trendy Foods met en avant une équipe commerciale dévouée avec 60 représentants, favorisant la proximité avec les clients. Une stratégie marketing efficace, des publications régulières et un programme de fidélité contribuent également à sa réussite. L'approche digitale personnalisée, avec des outils comme le profilage client, s'inscrit dans son innovation constante.

Le nouveau Trendy Hub répond à la croissance de l'entreprise, améliorant la logistique, l'accessibilité aux fournisseurs et clients, et offrant des conditions de travail optimales. Il favorise également le circuit court, répondant aux tendances actuelles de consommation.

Sur le plan environnemental, Trendy Foods adopte des pratiques durables. Le nouveau bâtiment intègre une instal-



© Thierry Lechanteur - Olivier Breuer

lation photovoltaïque, une isolation thermique avancée, et une gestion technique centralisée pour optimiser l'efficacité énergétique. La société pratique la gestion responsable des déchets et favorise le circuit court pour réduire l'empreinte carbone.

La Marketplace de Trendy Foods, dirigée par François Plunus, offre des solutions innovantes. Face à l'explosion de la demande pour les produits locaux en circuit court, la Marketplace connecte directement les producteurs régionaux aux distributeurs, facilitant la gestion des stocks, des livraisons, des aspects comptables, et des aspects administratifs. L'application garantit une assistance technique et

logistique complète, accessible à tous avec une formation minimale.

Les perspectives d'avenir de Trendy Foods incluent la consolidation de sa position de leader, le renforcement de l'image de marque, l'expansion de la gamme de produits, et le soutien continu à l'économie en circuit court. L'entreprise compte sur son application numérique "circuit court" pour jouer un rôle essentiel dans la réalisation de ces objectifs.

Michel Jonet



© Thierry Lechanteur - Olivier Breuer

Fier

Chez Fairebel, nous sommes fiers de proposer à tous les Belges un lait de qualité, sain, naturel et au goût savoureux. Fiers de notre marque équitable, gérée exclusivement par des agriculteurs. Fiers de nos exploitations locales et familiales, à taille humaine. Fiers de nos emballages plus écologiques. Fiers d'être des femmes et des hommes qui vous nourrissent. Alors, vous aussi, soyez fiers du lait que vous achetez.

ÉQUITABLE

LOCAL

PACK ECOLO



Fairebel
GOED-FAIR BON-ÉQUITABLE  GUT-FAIR

BIENVENUE
DANS UN MONDE
PLUS ÉQUITABLE

Guillaume Bran
Agriculteur Fairebel à Soignies

Fiers

de nos exploitations familiales

Chez Fairebel, nous sommes fiers de nos exploitations locales, à taille humaine, bien souvent gérées de génération en génération. Nous sommes fiers de privilégier la qualité et de transmettre cette philosophie aux jeunes agriculteurs.

ÉQUI-
TABLE

LOCAL



Fairebel
GOED-FAIR BON-ÉQUITABLE GUT-FAIR

BIENVENUE
DANS UN MONDE
PLUS ÉQUITABLE

André Jonas et sa famille
Agriculteurs Fairebel à Walhorn



Erwin Schöpges
Président de Faircoop

LE LOGO DE FAIREBEL : UNE VACHE EN NOIRE-JAUNE-ROUGE,
SYMBOLE DE L'ATTACHEMENT À LA BELGIQUE
ET À LA QUALITÉ DES PRODUITS LOCAUX



FAIREBEL, c'est plus qu'une coopérative agricole. Cette association offre une réponse positive et innovante à un enjeu de société. C'est aussi un projet gagnant sur toute la ligne, souligné par le succès du lait de la marque et de la toute récente introduction de délicieux produits fromagers sans OGM.

Un peu d'histoire qui se répète de nos jours

Déjà en 2009, la filière laitière a été confrontée à une crise majeure en raison de la chute des prix du lait. Les producteurs étaient incapables de couvrir leurs coûts de production, ce qui a entraîné une vague de faillites et de manifestations dans toute l'Europe. En Belgique, les producteurs ont décidé de s'organiser et de former le MIG pour défendre leurs intérêts. Le MIG est une association indépendante de producteurs laitiers wallons créée en 2008 pour défendre un prix du lait équitable. Le MIG est aussi membre de l'European Milk Board (EMB), une association représentative des intérêts des producteurs laitiers dans toute l'Europe. Erwin Schöpges, le président de la Faircoop dès la fondation, était déjà un agriculteur engagé dans la production de lait équitable avec la marque Fairebel. Il a été élu président du EMBMIG en 2018, une association représentant plus de 100.000 producteurs laitiers et regroupant une vingtaine d'organisations de producteurs dans une quinzaine de pays européens. Il a joué un rôle important dans les actions et les grèves menées par les producteurs de lait en

Belgique pour obtenir des prix plus justes et plus équitables pour leur production.

Actuellement, le combat continue avec la présence des agriculteurs de Fairebel à la manifestation du Salon de l'Agriculture à Paris.

Le rôle de la Faircoop.

Fairebel est une coopérative belge créée en 2009 en réaction à la crise laitière. Elle regroupe environ 500 agriculteurs et vise à garantir une rémunération équitable aux producteurs. La coopérative commercialise divers produits tels que du lait, du lait chocolaté, des fromages, des fruits belges équitables, du beurre, de la crème glacée et de la viande sous une marque propre appartenant au monde agricole, garantissant une rémunération correcte de tous les acteurs de la chaîne.

La crise du lait persiste en raison de la surproduction et de la libéralisation du marché, ce qui entraîne des prix trop bas pour les agriculteurs. La coopérative met en avant sa campagne de communication nationale et ses nouveaux emballages réduisant les émissions de CO². Elle s'engage dans une démarche de consommation locale, durable et équitable.

Erwin Schöpges est le président de Faircoop et Daniel Hick en est le vice-président. Ils soulignent la mission de Fairebel qui consiste à

proposer des produits équitables, éthiques et durables à un prix accessible. Le combat continue pour les producteurs de lait. Suite à l'invitation de leurs collègues français avec l'European Milk Board (EMB), l'APLI (Association des producteurs de lait indépendants), les membres de Fairebel se sont déplacés à Paris au Salon de l'Agriculture.

Portrait de Daniel Hick, vice-président Fairecoop

Après son diplôme d'études d'agriculture à Saint-Vith en 1998, Daniel travaille à la ferme d'abord comme apprenti pour finir par reprendre l'exploitation de ses parents. C'est une petite ferme de 40 vaches de race Fleckvieh, une race moderne à double aptitude pour sa qualité au niveau du lait et de la viande. L'élevage reste à visage humain. La traite se fait deux fois par jour manuellement. Toutes les vaches sont nourries au pâturage et au fourrage traditionnel et le lait produit est bio.

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



Bonjour Daniel, pouvez-vous nous expliquer la genèse de Faircoop et l'importance de Fairebel dans la défense des agriculteurs?

Daniel Hick, le Vice-Président de la Faircoop de nous répondre « La Faircoop a été créée en 2009 en réponse à la crise laitière et aux problèmes rencontrés par les agriculteurs en Belgique. Fairebel, en tant que marque de Faircoop, a pour objectif initial de valoriser l'ensemble du lait mais aussi des fruits et de la viande de ses coopérateurs dans une structure de prix équitable. Nous sommes actuellement environ 500 agriculteurs membres répartis sur toute la Belgique. »

Concrètement comment ça fonctionne ?

« Concrètement, le rôle de la coopérative (Faircoop) se limite à la gestion de la logistique, du marketing et des négociations avec les

acheteurs. Le travail de récolte et d'emballage du lait/crème glacée/fromages/beurre, des fruits et de la viande sera effectué par des structures existantes. »

Comment Fairebel s'engage-t-elle à assurer une rémunération correcte pour les agriculteurs?

« L'idée fondamentale est de garantir que chaque maillon de la chaîne de production soit respecté. En achetant nos produits, le consommateur peut être sûr que l'agriculteur a reçu un prix couvrant ses coûts de production et son salaire. Cela permet de soutenir l'agriculture familiale de manière accessible. Il faut aussi dire que ce concept peut facilement s'adapter à tous les acteurs de la filière agricole. »

Comment la coopérative Faircoop s'implique-t-elle dans le quotidien des agriculteurs et des consommateurs?

« Pour devenir membre de Faircoop, chaque agriculteur achète des parts dans la coopérative et s'engage à organiser des journées d'animation en magasin, favorisant ainsi le contact direct avec les consommateurs. Les consommateurs peuvent également devenir acteurs de notre coopérative en achetant des parts et en participant à nos assemblées générales. »

Pouvez-vous nous parler de la fabrication et des produits commercialisés par Fairebel ?

« Fairebel propose une gamme variée, allant du lait aux fromages à pâte molle, en passant par le beurre, la crème glacée, les fruits et la viande.

Ils font de la production du beurre et de lait une tradition de longue date. Pour le beurre, nos fermiers s'engagent à faire pâturer leurs vaches dans les prés pendant au moins 6 heures par jour et au moins 120 jours par an.

Une façon de produire un bon produit qui équilibre harmonieusement le respect du bien-être animal et un goût unique et authentique car fabriqué de manière traditionnelle. »

Parlons maintenant des développements récents. Pouvez-vous nous en dire plus sur l'expansion de la gamme Fairebel avec des fruits équitables ?

« En effet, nous avons élargi notre gamme en incluant des pommes et des poires équitables. Cela s'inscrit dans notre engagement constant à proposer des produits de qualité, tout en soutenant les producteurs locaux. Un de nos principaux acteurs qui est responsable pour la filière fruits depuis 2020, c'est Xavier Laduron. Il a également été impliqué dans des actions de revendication pour une rémunération plus équitable pour les producteurs de fruits. En collaboration avec



d'autres producteurs. Ils ont organisé des manifestations et des actions, notamment devant le siège de l'organisation Coméos, qui représente les intérêts des grandes enseignes de distribution en Belgique. L'objectif de ces actions est de sensibiliser le public et les supermarchés sur la nécessité d'une répartition plus équitable des marges pour les produits agricoles. À l'avenir, la Faircoop envisage de commercialiser d'autres groupes de produits sous la marque, mais pour l'instant, l'accent est mis sur les fruits à pépins. »

Passons à un aspect environnemental. Pouvez-vous nous parler des nouveaux emballages et de la réduction des émissions de CO²?

« Bien sûr. Nous avons récemment lancé de nouveaux emballages dont l'émission en CO² est réduite de 36%, en partenariat avec TETRA PAK. Cela s'inscrit dans notre démarche globale visant à embrasser le monde de manière plus responsable. »

Explorons maintenant une possibilité de développement. Comment voyez-vous le rôle de Fairebel dans le contexte de la cuisine collective, notamment dans les établissements scolaires et les entreprises ?

Daniel Hick: « La cuisine collective représente une opportunité passionnante pour nous. En fournissant des produits équitables et de qualité, nous pouvons contribuer à sensibiliser les consommateurs dès leur plus jeune âge. Nous explorons des partenariats avec des écoles et des entreprises pour introduire nos produits dans leurs menus. »

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

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

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

« Assurément, notre lait entier "original". Il est unique sur le marché

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

Souhaitez-vous, prioritairement, privilégier certains de vos produits en 2024 ?

« Il y a encore un grand potentiel dans nos packs de lait de 1 litre. Nous avons aussi des BIB de 10 litres destinés uniquement pour le secteur HoReCa et les cuisines collectives. Depuis peu, nous pouvons aussi proposer des pommes et des poires et du jus de pommes en petit format (0,25L), du vrai jus issu de 100% de pommes belges. Et aussi de la viande. »

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

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

Le mot de la fin ?

Daniel Hick : « Plus qu'une marque, Fairebel, c'est un concept qui peut fonctionner pour tous les acteurs de la filière agricole. La coopérative encourage les exploitations locales et familiales. En résumé, Fairebel joue un rôle majeur dans la défense des agriculteurs en proposant des produits équitables et durables, tout en cherchant à assurer une juste rémunération pour le travail des agriculteurs. C'est grâce à Fairebel que j'ai pu engager du personnel à la ferme et pouvoir avoir des loisirs en famille un peu comme tout le monde. Sans cette démarche, il n'y aurait plus de vaches chez moi.

Le combat doit continuer pour la défense des agriculteurs car n'oublions pas que dans notre marque, il y a le mot 'rebel' ! »

Pour les amis gastronomes Fairebel commercialise aussi la MILKEUR, une liqueur de lait à 17° offre une expérience gustative exceptionnelle, alliant la crémosité du lait à la subtilité de la vanille. Chaque gorgée de Milkeur soutient une agriculture durable et le commerce équitable. On y a goûté en petit comité et c'est très bon !

Michel Jonet

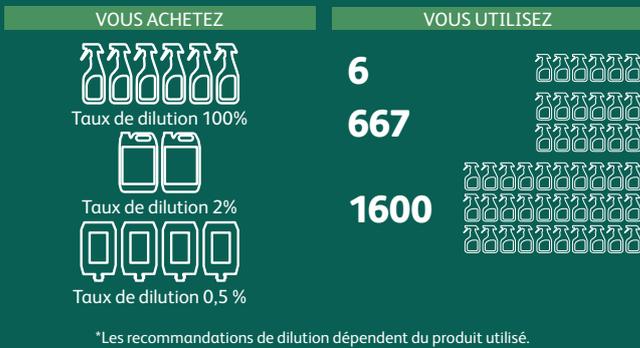
5 conseils pour des opérations de nettoyage durables

Voici nos 5 conseils pratiques pour un nettoyage plus vert.

1 Utilisez des produits concentrés avec un système de dosage ou dilution.



Les pulvérisateurs rechargeables permettent de réduire les déchets plastique.



2 Utilisez des ustensiles de nettoyage pour minimiser l'utilisation de produits chimiques.

3 Utilisez des produits éco-certifiés

Les produits portant un écolabel européen ont été évalués par un organisme indépendant. Pour obtenir un écolabel européen, l'ensemble du cycle de vie d'un produit est examiné, pas seulement les matières premières et l'emballage. Les écolabels les plus considérés dans le secteur du nettoyage sont : EU Flower, Swan et Cradle to Cradle.



4 Choisissez des produits dans un emballage entièrement recyclable en plastique monomatériau.



Utiliser

Jeter

Recycler

5 Utilisez des produits de nettoyage faits à partir ressources renouvelables.

Nos produits SURE®, tels que les produits de nettoyage et désinfectants pour un nettoyage et une hygiène quotidiens, sont composés à base de plantes et 100% biodégradables.

Les produits contiennent des ingrédients dérivés des sous-produits de l'industrie agroalimentaire, issus de betteraves, de maïs, de paille et de noix de coco.



5 conseils pour des opérations de nettoyage plus durables

Les produits de notre sélection "Plus vert que vert" facilitent votre vie. Nous avons sélectionné pour vous les solutions les plus durables de nos gammes de produits afin que vous puissiez vous concentrer sur votre activité et nous veillons à ce que votre nettoyage soit plus responsable.

En choisissant l'une de nos solutions "Plus vert que vert", vous pouvez commencer à réduire votre empreinte carbone et travailler plus efficacement tout en réduisant les coûts.

1 Utilisez des produits concentrés avec un système de dosage ou dilution.



Divermite®



Diverflow®



QuattroSelect®

2 Utilisez des ustensiles de nettoyage pour minimiser l'utilisation de produits chimiques.



Chiffonnettes microfibrés



Disques Twister

3 Produits éco-certifiés



4 Poches monomatières SafePack™

New SafePack. More than a pouch.



5 Utilisez des produits de nettoyage faits à partir de ressources renouvelables.



BLUEPOINT ET SON RESTAURANT LE CABOCHON : UN DUO D'EXCELLENCE RÉCOMPENSÉ

PAR LYSA IOVINO © 12 FÉVRIER 2022 © 2 MINUTES 30 DE LECTURE

BluePoint est un lieu polyvalent à Liège proposant des salles de réunion et d'événements et ainsi que des espaces de bureaux. Il abrite un trésor culinaire : Le Cabochon. Plongeons au cœur de cette institution et découvrons ce qui fait son unicité et son prestige.



Photo Bâtiment BluePoint

Le savoir-faire de BluePoint Liège : Une tradition d'excellence depuis des années

Depuis 2016, BluePoint s'est imposé comme un espace moderne et polyvalent proposant des solutions personnalisées pour les réunions, les événements d'entreprise et les conférences. Son infrastructure haut de gamme, sa technologie de pointe et son service impeccable en font un lieu de choix pour les professionnels à la recherche d'un cadre inspirant et fonctionnel.

En résumé, BluePoint c'est :

- ✓ Sept salles modulables avec **lumière naturelle** et **terrasse privative**
- ✓ Une équipe **professionnelle** et attentive
- ✓ Une restauration de **qualité**
- ✓ Un parking **sécurisé, couvert** et **privatif**
- ✓ Des **espaces verts** pour vos événements extérieurs
- ✓ Du matériel de projection et de sonorisation **dernière génération**

- ✓ Du mobilier ergonomique très **confortable**
- ✓ Des salles au rez-de-chaussée **faciles d'accès**



Photo Salles Crystal - Turquoise

Le Cabochon : Où l'excellence culinaire rencontre l'art de recevoir

Le Cabochon, le restaurant bistrannique de BluePoint Liège, incarne l'art de l'excellence culinaire et de l'hospitalité. Alliant tradition et innovation, il propose une cuisine raffinée centrée sur des ingrédients locaux et de saison. Chaque semaine, un nouveau menu est proposé.

L'atmosphère élégante et chaleureuse en fait l'endroit idéal pour un repas d'affaires, un événement spécial ou une expérience bistrannique inoubliable.



Photo Restaurant Le Cabochon

L'excellence : La mission de l'équipe

L'équipe du Cabochon se distingue par son savoir-faire, sa passion pour la gastronomie et son engagement envers l'excellence. Sous la direction talentueuse du chef cuisinier Jean-Luc Daniel et de son équipe de professionnels depuis 2017, chaque plat est soigneusement élaboré et présenté avec élégance, offrant aux convives une expérience culinaire inégalée.



Jean-Luc Daniel

En outre, le Cabochon ne se limite pas à la restauration ; il excelle également, au travers de BluePoint Liège, dans l'organisation des événements professionnels et privés. Pour répondre aux besoins variés des clients, l'équipe de cuisine confectionne sur mesure des buffets, des walking lunches/dinners, des repas servis à table, ... ou tout autre réalisation en fonction des attentes.

L'équipe du Cabochon incarne les valeurs d'innovation, de créativité et de qualité. Chaque membre contribue à créer une atmosphère accueillante et à fournir un service exceptionnel, faisant du restaurant un lieu de prédilection pour les gastronomes et les amateurs de bons vins.

« La cuisine, c'est toute ma vie, autant dans la sphère privée que professionnelle...
C'est une partie de moi. Le plus important : cuisiner avec le cœur !

Jean-Luc Daniel, Executive Chef – BluePoint Liège / Le Cabochon

Les récompenses de BluePoint et du Cabochon : Témoignage de leur excellence

BluePoint et son restaurant Le Cabochon ont été honorés de plusieurs distinctions prestigieuses : une note de 13/20 au guide Gault&Millau, un score parfait de 10/10 par EventPlanner et TableBooker/Zenchef, l'obtention du Bib Gourmand par le Guide Michelin. Mais encore, des notes impressionnantes de 4,7 étoiles pour le Cabochon et de 4,4 pour BluePoint sur Google My Business témoignent de la satisfaction des clients et de la qualité de son offre culinaire et prestataire.

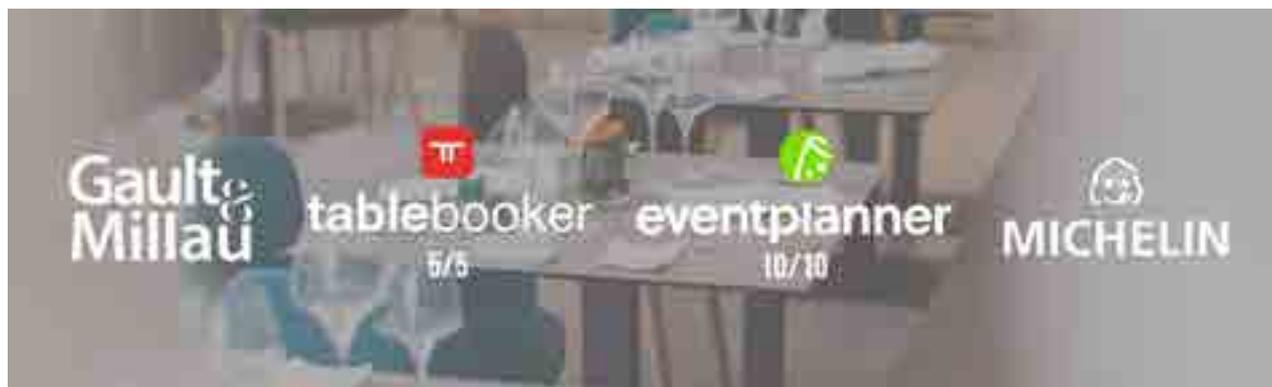


Photo Récompenses Le Cabochon - Bluepoint



Benoit De Smedt

« La satisfaction de nos clients... C'est notre raison d'être ! Offrir une expérience positive, un accueil chaleureux et convivial. Être proche de nos clients à tous les stades du processus est notre credo : lors des premiers contacts commerciaux, lors la mise en place de l'événement mais également lors de son déroulé. Voilà ce qui motive toute l'équipe de BluePoint et du Cabochon à se dépasser tous les jours ! »

Benoit De Smedt, Site Manager de BluePoint Liège / Le Cabochon



Photo Equipe BluePoint - Le Cabochon

BluePoint et Le Cabochon : Ensemble vers l'excellence

En conclusion, BluePoint et son restaurant Le Cabochon incarnent l'excellence et l'art de vivre à la liégeoise. Que ce soit pour des événements professionnels ou des moments de détente culinaire, ils continuent de séduire et d'émerveiller leurs convives, laissant une empreinte indélébile dans le paysage de la région.

Vous désirez organiser un événement inoubliable ?



Photo Catering

Contactez BluePoint Liège pour découvrir toutes les formules ou rendre visite pour un tour d'horizon. Appelez dès aujourd'hui au +32 4 340 35 47 ou envoyez un mail à : info@bluepoint.be.



A HERSTAL,
L'ÉGALITÉ COMMENCE DANS L'ASSIETTE



Tout qui ne connaît pas Herstal et cherche à la découvrir trouvera rapidement sur un moteur de recherches la plupart des informations utiles.

Il apprendra ainsi que cette ville qui compte plus de 40.000 habitants se déploie le long de la rive droite de la Meuse et voit la naissance du canal Albert à sa limite avec la Ville de Liège.

Riche d'un passé industriel et mécanique tout le long du fleuve, la Ville de Herstal c'est aussi trois autres entités plus rurales même si l'une d'entre elles accueille le plus grand zoning industriel nommé Hauts Sarts.

Sa population est multiculturelle comme la plupart des villes situées le long des anciens charbonnages et des anciens sites métallurgiques. Les premières vagues d'immigration italienne et espagnole ont été suivies par un apport important de ressortissants turcs, marocains et grecs.

Cependant, aucun moteur de recherches ne vous apprendra que Herstal est dorénavant une terre d'innovation sociale. C'est toute la vitalité qui bouillonne tel l'acier liquide dans son creuset d'hier, ce sont aujourd'hui une multitude de fleurons internationaux, PME et mini entreprises ; de projets innovants comme le chauffage urbain ; de laboratoires à ciel ouvert comme la reconversion de l'ancien site des ACEC dans un projet mixte associant upcycling, permaculture et territoire zéro chômeur de longue durée.

Aujourd'hui, après de nombreux investissements et une reconversion bien entamée, la Ville voit comme un atout toutes ces initiatives

publiques et privées et comme un vivier la diversité de sa population. Cependant, il serait faux de croire que tout est fait et qu'il n'y a plus de défis à relever.

Si l'on souhaite que le dynamisme actuel persiste et s'amplifie, il convient de privilégier la jeunesse et son développement harmonieux et inclusif.

C'est pourquoi, depuis 2018, la Ville de Herstal a été une des premières villes à participer au projet pilote des cuisines de collectivité lancé par la Ministre de l'Égalité des Chances de l'époque, Isabelle Simonis.

Ici le curieux a besoin d'un éclairage supplémentaire pour comprendre le cheminement qui aboutit à cette collaboration et le pourquoi.

Coup d'œil dans le rétro...

En 2012, lorsque Frédéric Daerden est élu pour la seconde fois comme Bourgmestre de ce qui n'est encore qu'une commune de Wallonie, il choisit de prendre dans ses compétences mayorales l'enseignement.

Il ne dérogera plus à ce choix.

D'abord pour démontrer toute l'importance qu'il accorde à ce public, les citoyens de demain, auxquels il convient d'accorder plus que de l'attention : des moyens.

Enseignant lui-même, bien qu'à un public d'étudiants plus âgés puisque c'est aux HEC qu'il transmettra ses savoirs, Frédéric Daerden mesure l'importance de la formation de qualité dès le plus jeune âge afin de garantir à toutes et tous la chance de poursuivre un cursus scolaire choisi et dans lequel l'étudiant s'épanouit.



C'est pourquoi quand il accède au poste de Vice-Président de la Fédération Wallonie Bruxelles en septembre 2019, Ministre du Budget mais aussi de l'Égalité des Chances, il perçoit immédiatement la complémentarité de ces deux volets souhaitant plus que jamais les mettre au service du public qu'il sait parfois plus vulnérable : les enfants.

Il charge immédiatement son administration de dresser un cadastre au niveau des bâtiments scolaires, outil structurel indispensable à la pratique d'un enseignement de qualité pour le bien-être de tous mais il réfléchit aussi à lutter contre ce que l'on nomme aujourd'hui les inégalités de départ que l'École peine tant à résorber.

Parmi les difficultés observées, dans le pays qui est le nôtre et où l'on pourrait très bien imaginer que cela n'existe pas, des élèves arrivent le ventre creux à l'école. Des enfants ne viennent pas régulièrement à l'école car les jours où il n'y a rien à mettre dans la boîte à tartines, on préfère les garder, « se cacher » à la maison. Les professionnels de la jeunesse, acteurs de terrain constatent au quotidien les ravages de la précarité infantile.

En 2023, selon le dernier rapport de l'UNICEF, la Belgique possède l'un des taux de pauvreté infantile les plus élevés d'Europe.

A Bruxelles, 4 enfants sur 10 grandissent dans la pauvreté, 1 sur 4 en Wallonie et 1 sur 10 en Flandre.

Derrière ces chiffres inimaginables se cache une réalité dure et complexe car la pauvreté est bien plus qu'un problème d'argent.

Elle touche un enfant sous toutes les facettes de sa vie et a de sérieuses conséquences sur sa santé, ses chances de faire des études, sa sécurité et son avenir.

C'est pourquoi FREDERIC DAERDEN décide de booster les projets pilotes du précédent gouvernement par la mise sur pied d'un véritable plan qui va se déployer tout au long de cette mandature ; et qui s'achèvera en juin 2024 par une pérennisation assurée du dispositif :

Offrir des cantines gratuites aux élèves des écoles les plus précarisées : permettre à chaque famille de savoir que son enfant, chaque journée d'école recevra un repas chaud de qualité nutritionnelle idéale, répondant ainsi aux prescrits de l'ONE mais aussi alliant des qualités de durabilité, de circuit court, d'innovation grâce à la double proposition journalière proposée en parallèle avec le repas classique à savoir l'alternative végétarienne.

Au-delà de l'aide que cette mesure offre aux familles, elle assure surtout des meilleures dispositions d'apprentissage pour viser une égalité des chances plus forte.

« En tant que Ministre et donc missionné pour le bien-être de l'ensemble des citoyens, m'assurer que chaque enfant puisse manger sainement est une évidence. A l'écoute des enseignants qui me relatent des enfants en baisse de concentration faute d'avoir mangé équilibré ou simplement d'avoir avalé quelque chose. A l'écoute également de l'ONE et du Délégué général des Droits de l'Enfant, j'ai rapidement pris la mesure qu'il était nécessaire d'agir, d'agir rapidement et durablement », explique FREDERIC DAERDEN, Ministre en charge de l'Égalité des Chances

L'expérience locale du Ministre en tant que Bourgmestre a certainement influencé la mise en œuvre de cette politique. En effet, comme cela a été précédemment évoqué, dès le premier appel à projets en phase pilote, la Ville de Herstal répond. Le projet concernera d'abord les élèves de l'enseignement maternel. Deux de nos écoles seront retenues pour cette expérience pilote.

Il va donc falloir maintenant faire de ces moyens octroyés, de ce financement reçu, une réussite opérationnelle sur le terrain dans nos écoles.

Le défi est de taille car contrairement à d'autres pays comme la France par exemple, la notion de cantine, de repas chauds n'est pas un prescrit culturel en Belgique et encore moins dans les villes et communes de taille moyenne, qui ne bénéficient pas de cuisines propres. Il va également falloir instaurer une confiance envers une partie de la population dont les idéologies culturelles et culturelles impliquent des interdits alimentaires.

Il faudra aussi convaincre les petites têtes blondes habituées parfois à une diversité alimentaire très restreinte de s'ouvrir à d'autres goûts, saveurs et textures.

La Ville de Herstal se tourne rapidement vers une référence dans notre région et au-delà : les cuisines du Centre Hospitalier du Bois de l'Abbaye.

Un véritable partenariat se crée. Cela commence par une visite sur site, les cuisines sont ouvertes à une délégation de la Ville qui décou-



vre l'ampleur de cette organisation grâce à son responsable Monsieur Pierre Rorive qui met en lumière toutes les dimensions que revêt sa mission. On parle fournisseurs locaux, produits bio ou raisonnés sans pour autant être labellisés, on parle recherche constante de nouvelles recettes plus pauvres en sel et en sucre comme les célèbres boulets à la liégeoise à base de jus de pomme, on voit les légumes frais, le nettoyage de ceux-ci... on découvre une ruche en activité où hygiène et organisation constituent les prérequis indispensables.

C'est maintenant au tour des familles d'être conquises et immédiatement, nous envisageons un repas de découverte et de bienvenue en associant les familles dans les deux écoles retenues lors de cette première année. Les parents répondent massivement à ce temps de midi pas comme les autres.

L'ambiance est conviviale dans les deux écoles, les assiettes, des vraies, pas des jetables mais des lavables car la réduction des déchets est aussi une préoccupation, retournent vides dans la cuisine improvisée... Improvisée ? Oui car les infrastructures scolaires, principalement pour l'enseignement fondamental ne dispose pas d'un local accueillant une cuisine professionnelle.

C'est pourquoi, il a été convenu que la Ville de Herstal serait servie en chaud, en portion collective permettant d'éviter le gaspillage alimentaire et mieux jongler entre petits et plus grands mangeurs. Le retour est plus que positif. Les parents sont ravis, ils ont bien mangé, ont compris la démarche que l'équipe éducative a eu le loisir d'expliquer tout au long du repas, passant de table en table.

L'année s'écoule au rythme des découvertes culinaires et de la sensibilisation poursuivie.

Convaincue par l'expérience, c'est avec joie que la Ville répond au second appel lancé par FREDERIC DAERDEN l'année suivante. Une troisième école intègre le dispositif et nous rééditons notre collaboration avec les cuisines du CHBA et Pierre Rorive.

FREDERIC DAERDEN tenu informé des différents retours émanant de tous les acteurs de l'Ecole en Wallonie et à Bruxelles: les enseignants, les élèves, les familles poursuit son action.

Le bilan plus que positif, le pousse à étendre le dispositif en deux temps : d'abord aux élèves de 1e et 2e primaire en 2022-2023, puis à la totalité des élèves du fondamental en 2023-2024.

C'est ainsi que dans l'enseignement communal organisé par la Ville de Herstal et pour les établissements qui se trouvent dans les conditions permettant de prétendre à cette gratuité, nous avons aujourd'hui une quinzaine d'implantations concernées et nous distribuerons cette année scolaire plus de 120.000 repas à plus de 1600 élèves. En Wallonie et à Bruxelles, ce sont plus de 400 écoles qui sont concernées et 32.000 enfants.

La volonté du Ministre FREDERIC DAERDEN, sa recherche de moyens et son combat pour une société plus juste permettent à chaque enfant de disposer de chances égales à d'autres enfants bien qu'il soit issu d'une famille précarisée, et bien que les difficultés socio-économiques jalonnent son parcours.

Sans l'apport des cuisines de collectivité, du CHBA pour commencer mais aussi d'ISOSL et TCO, nous n'aurions pas pu déployer et agrandir ce dispositif.

Seul, on va plus vite mais ensemble on va plus loin !



ORGANISATION FUTURE DE VOTRE CUISINE À PROPOSER EN SIX PHASES



Phase 1

1. La réception des aliments par des documents réactualisés
2. Lieux de stockage conformes au plan initial avec une signalisation précise des flux et une information particulièrement lisible
3. Détermination des zones propres et des zones sales
4. Formation adéquate du chef de cuisine
5. Formation adéquate du/de la chef(fe) magasinier(e)
6. Flux des marchandises avec matériel approprié (contenants) et réglementaire
7. Plan de nettoyage de l'ensemble des zones de stockage
8. Création des inventaires permanents, hebdomadaires et contrôles des DLC
9. Décartonnage systématique qui impose la traçabilité journalière des produits utilisés (étiquetage précis, allergènes)
10. Gestion des vidanges

Quand la phase 1 est terminée et obligatoirement réalisée, on peut passer à la **Phase 2** (avec les secteurs concernés : services financiers, éconamat, comptabilité) :

Phase 2

1. Enregistrement des factures par rapport aux commandes
2. Création de nouveaux bons de commande : (code article, désignation des produits, description, quantité, poids, prix unitaire, date de la commande, date de livraison, nom de l'opérateur, signature de l'opérateur, numéro du bon de commande, numéro de

client, numéro d'entreprise, téléphone, mail, fax...). Chaque fournisseur élu (par le CA) aura un registre d'entrée : obligatoire !

3. Adéquation entre les bordereaux de livraison et les bons de commande
4. Fiches de réception des produits à collationner. Dans ce registre d'entrée nous trouverons immédiatement :
 - a. Copie des bons de commande concernant le dit fournisseur
 - b. Copie des bordereaux de livraison du fournisseur permettant la traçabilité : obligatoire !

Quand la phase 2 est terminée et obligatoirement réalisée, on peut passer à la **Phase 3** (avec les secteurs concernés : services financiers, éconamat, comptabilité) :

PHASE 3

Qualité des produits – Cahier des charges – Fiches techniques

1. Explications détaillées dans l'appel d'offres restreint. Inventaire précis.
2. Cycle de 4 saisons sur l'ensemble des sites (liaison chaude et / ou froide)
3. Cycle spécifique pour les repas du personnel, visiteurs, extérieurs
4. Standardisation des régimes sauf exception. Création d'un lexique diététique.
5. Intégration des produits locaux et de saison. Circuits courts.
6. Produits respectueux de l'environnement et des animaux. Confirmation par un organisme de certification de la qualité de la terre de culture.



Création d'une charte d'éthique (décrite page 105).

- 7. Produits équitables issus de l'économie sociale et / ou respectueux des conditions de travail.
- 8. Repas sains et savoureux
- 9. Respect et équilibre nutritionnel
- 10. Réduction du gaspillage alimentaire par une meilleure qualité des produits et une standardisation des cycles sauf exception

Quand la phase 3 est terminée et entièrement réalisée, on peut passer à la **Phase 4** Liaison chaude :

PHASE 4

Remarque importante : La liaison chaude doit préalablement être bien maîtrisée avant de s'orienter vers la liaison froide. Si la liaison chaude n'est pas maîtrisée, ne jamais "passer" à la liaison froide !

- 1. Le personnel dans son ensemble, avec des formations appropriées au concept quinquennal, doit bien maîtriser la liaison chaude avant de s'orienter vers la liaison froide (pour la patientèle) et chaude (pour le personnel et visiteurs)
- 2. « Check-up » mensuel selon les règles issues du guide officiel des cuisines collectives et du guide interne de (votre établissement) par un plan auto-contrôle.
- 3. Liste des allergènes par production (pour information à l'ensemble des résidents et patients)
- 4. Plat témoin conseillé pour chaque production artisanale (1 prélèvement = 50 grammes) selon une procédure précisée dans le guide auto-contrôle (votre établissement).

Quand la phase 4 est terminée et entièrement réalisée, on peut passer à la **Phase 5**

Maîtrise des cuissons et de l'assaisonnement :

PHASE 5

- 1. Programme pratique à envisager pour chaque cuisinier(e) sur la maîtrise des six gammes des produits
- 2. Eviter la polyvalence des tâches du personnel, en fonction de leur qualification
- 3. Les assaisonnements doivent être pesés et correspondre au PNNS (Plan National de la Nutrition et de la Santé)
- 4. La FCCWB pourra mettre en pratique ce programme de formation en fonction du concept quinquennal

Quand la phase 5 est terminée et entièrement réalisée, on peut passer à la **Phase 6** Liaison froide

PHASE 6

- 1. Surtout, ne pas précipiter les étapes précédentes, afin de permettre la réussite du défi de la centralisation des cuisines
- 2. La liaison froide est une technique de travail qui impose des règles de rigueur journalières
- 3. Organisation, plan HACCP + équipe HACCP, Auto-contrôle, Guide des bonnes pratiques

Ces six phases terminées, nécessité absolue de constituer votre équipe HACCP

Suite à la demande de, dans le cadre de ses actions de promotion de la qualité (au sens le plus large du terme), a décidé de définir la mise en oeuvre du plan HACCP de la cuisine centrale selon les normes à respecter.

L'équipe HACCP est composée de : (noms de votre équipe à définir)

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)



Ces normes, au sein de l'établissement, s'articuleront suivant deux axes parallèles :

- Un axe procédures des fabrications, productions, actions selon un organigramme de fonctions très précis.
- Un axe « risques alimentaires » en mettant en place le plan HACCP s'inspirant du guide des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, en collaboration avec la Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles.

La mise en place, d'une charte qualité, sera par ailleurs l'occasion de pointer certaines habitudes de gestion afin d'optimiser les ressources disponibles et donc de maîtriser les frais de fonctionnement directs et indirects.

En outre, un parrainage de la Députation provinciale des Affaires sociales et santé ainsi qu'une collaboration permanente d'un institut agréé en analyses de denrées alimentaires permettront, à terme, de respecter scrupuleusement les règles HACCP de l'AFSCA.

C'est dans ce contexte que s'inscrit le présent plan HACCP de (nom de votre établissement)

CHARTRE D'ETHIQUE DE QUALITE ALIMENTAIRE ET SANTE

La Direction générale de l'établissements'engage à :

Article 1 : Définir dans le cahier des charges alimentaires la notion de qualité. Elle devra obligatoirement être diététique, nutritionnelle, gastronomique, environnementale (types et modes de production), éthologique (bien-être animal) et légale (législation).

Article 2 : Contrôler la sécurité et la traçabilité des produits par des visites précises chez les partenaires alimentaires, afin de vérifier la crédibilité de leur démarche commerciale.

Article 3 : Créer un concept culinaire précis d'une durée minimale d'un quinquennat, afin de permettre une organisation rationnelle, rigoureuse et disciplinée.

Article 4 : Déterminer son propre plan HACCP et assurer pour

l'ensemble du personnel une formation et une information continues et adaptées à la législation en vigueur.

Article 5 : Refuser de traiter des matières altérées et avertir immédiatement l'ULC (Unité Locale de Contrôle) de l'Afscsa (selon la région concernée) si un produit est impropre à la consommation. Notification obligatoire, l'établissement doit informer immédiatement, l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'il a importé, transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine.

Article 6 : Mettre les moyens techniques et humains nécessaires pour maintenir la liaison froide et / ou chaude telle que définie par la législation tout en s'inspirant du guide de bonnes pratiques d'hygiène en cuisine de collectivité.

Article 7 : Créer une mobilité du personnel de maîtrise dans les autres établissements pour mieux communiquer, dans le but de construire des projets de synergies alimentaires qui permettent de développer les services de cuisines dans le cadre d'un processus d'amélioration continue afin de répondre aux exigences de la législation et de la clientèle.

Article 8 : Créer une commission du goût pour améliorer davantage les qualités organoleptiques des repas, en collaboration avec le service diététique.

En date du

Le Directeur général,

Le (La) député(e) provincial(e) ayant la santé dans ses attributions



Gérard Filot
0475 41 68 68

FÉDÉRATION FCCWB



A nos côtés, vous pouvez bénéficier des services suivants

1. La valorisation et la recommandation des produits alimentaires de qualité, du matériel culinaire, des produits non alimentaires.
2. La qualité au niveau de la formation continue du personnel alimentaire (cuisine, entretien, logistique, administratif et direction département hôtelier).
3. La promotion de tous les produits régionaux francophones nationaux et européens en organisant des actions ou des manifestations destinées à les faire connaître davantage et d'en faciliter la vente, dans et à l'extérieur de de nos frontières.
4. La valorisation des produits locaux, de proximité et leur introduction dans les appels d'offres en respectant strictement la législation en vigueur.
5. Création des cycles de repas saisonniers avec en parallèle un budget précis annuel.
6. Modules d'organisation de méthodologie H.A.C.C.P. par rapport aux impositions et règles de l'AFSCA.
7. Aide précise à l'élaboration des cahiers des charges pour les fournitures et le matériel culinaire.
8. Analyse du bien-fondé du système de restauration choisi par rapport au contexte de chaque établissement.
9. La mise en avant de la notion de concept qualité aussi bien dans l'offre alimentaire que dans l'organisation technique logistique et en ressources humaines.
10. La participation aux plans d'implantation des cuisines collectives et des locaux y attenants.



SITE FCCWB



FACEBOOK
FCCWB

La FCCWB
se met dans l'actualité !

Nous vous invitons à scanner le premier QR Code pour visiter notre nouveau site internet contenant des vidéos, interviews, informations sur nos partenaires ainsi que les magazines GOUTEZ à télécharger.

Rejoignez et suivez, en scannant le deuxième QR Code, notre nouvelle page Facebook !

Si vous souhaitez un magazine imprimé et de le recevoir à une adresse précise, contactez-nous à federationfccwb@gmail.com
Envoi gratuit !



Veggie
by Volys

Découvrez les
Veggie Schnitzels de Volys.

Délicieusement innovant,
agréablement familier.

Volys.be



SODEXO ET SA NOUVELLE CEO,
EN ROUTE POUR DEMAIN



Chacun connaît peu ou prou la multinationale Sodexo. Elle contribue à faciliter le quotidien de millions de personnes depuis sa création en France en 1966 par Pierre Bellon. Mais Sodexo ce ne sont pas que des chèques-repas. Sait-on, par exemple, que Sodexo délivre de nombreux services, des avantages sociaux à la sécurité, du facility management à la restauration. Numéro 1 de la cuisine collective, l'entreprise affiche une ambition précise, avoir un impact positif sur la société et la planète.

Chez nous, depuis septembre 2023, Sodexo Belgique a une nouvelle CEO en la personne de Caroline Aelvoet. L'occasion de faire avec elle le point sur les ambitions de ce 10e employeur mondial.

« Depuis quelques années, nous avons accéléré la montée en gamme de nos services de restauration, boosté la durabilité et l'innovation de nos offres, repensé l'expérience consommateur et renforcé notre attractivité d'employeur, précise d'emblée Caroline Aelvoet, CEO Sodexo Belgique, la qualité de nos produits et de nos plats a toujours été au centre de nos préoccupations. »

Avec pour ambition d'être le leader mondial en matière d'alimentation durable Sodexo poursuit la transformation de ses modèles de restauration traditionnels et propose des expériences qualitatives nouvelles.

« Nous développons une offre de restauration moderne et durable, en dynamisant le déploiement de nos marques, poursuit-elle, Nous passons aussi par la formation de nos chefs et de notre personnel pour améliorer la qualité, le goût et la durabilité des plats que nous proposons. »

Et pour se projeter encore davantage dans le futur l'entreprise pense déjà aux innovations du prochain quinquennat qui permettraient de valoriser les cuisines collectives des Villes et Communes Wallonie-Bruxelles ?

« Nous avons pour ambition de réduire notre empreinte carbone d'au moins 34% d'ici 2025 – et d'atteindre le NetZero d'ici à 2040. Pour cela nos leviers d'action principaux sont la lutte contre le gaspillage alimentaire. Poursuit Caroline Aelvoet. D'ici à 2025, le but est de réduire le gaspillage de 50% dans nos cuisines. Pour ce faire, nous le mesurons quotidiennement grâce à notre outil WasteWatch by Leanpath. Nous allons aussi vers une végétalisation de nos menus. Notre objectif est d'augmenter la part de protéines végétales par rapport aux protéines animales dans nos menus. »

Végétaliser les menus proposés, une stratégie d'entreprise visant à (re)construire un avenir alimentaire plus respectueux de la « santé » humaine, animale et planétaire ?

« « Moins et Mieux » est notre devise. Cette révolution « végétale » passe par le goût et nos chefs incarnent le moteur de ce changement culturel. En effet, grâce à leur expérience et à des formations spécifiques, ils veillent à ce que nos assiettes soient délicieuses et jolies à regarder, en plus d'être équilibrées et plus végétales. »

Un focus sur le local et les produits de chez nous.

En plus d'un catalogue faisant la part belle aux produits belges, le numéro 1 mondial de la cuisine collective cherche à réduire au maximum la chaîne entre les producteurs et les consommateurs. Il développe aujourd'hui des partenariats avec des plateformes de producteurs et des ceintures alimentaires par région.

« En Wallonie et à Bruxelles, nos restaurants peuvent obtenir des labels les récompensant pour leurs efforts en matière de durabilité. Grâce à la mobilisation d'une équipe d'experts Sodexo et au développement d'outils opérationnels, 26 restaurants Sodexo (de tous les secteurs) se sont lancés dans cette aventure. Un véritable engagement de la part de nos clients et de nos équipes ! »



À Bruxelles, sur base de la stratégie « Good Food », Bruxelles Environnement octroie ainsi une à trois fourchettes aux cuisines collectives, en fonction de critères précis et exigeants. En Wallonie, le label « Cantines Durables » décerne d'un à trois radis et atteste du respect de plusieurs critères, parmi lesquels le pourcentage minimum de saisonnalité, la proposition d'alternatives végétariennes ou encore la mesure du gaspillage alimentaire.

Un grand défi pour la cuisine de collectivité est donc de privilégier la cuisine régionale de proximité, de circuit-court, bio mais est-ce soutenable financièrement par rapport à l'alimentation mondiale industrielle. Sodexo peut-il valoriser nos agriculteurs de manière forte, prolongée et rassurante ?

Pour Caroline Aelvoet, « Notre façon de consommer ou d'acheter en dit long sur notre engagement environnemental. Pour réduire notre impact et contribuer au développement des communautés, nous avons fait de l'approvisionnement responsable l'une de nos priorités. Nous sélectionnons nos produits en fonction d'exigences strictes de qualité et de durabilité mais nous créons aussi une chaîne d'approvisionnement inclusive et locale, en choisissant des fournisseurs qui partagent notre engagement et qui s'alignent à notre code de conduite. Par ailleurs, nos achats respectent également la saisonnalité des produits. En effet, nous atteignons une moyenne annuelle de minimum 60% de fruits et de légumes de saison. »

La force de Sodexo ce sont aussi ses 422 000 collaborateurs à travers le monde, les possibilités d'emplois sont nombreuses.

« Oui. Affirme la CEO. Possibilités de postuler en ligne via notre jobsite (jobs.be.sodexo.com) mais aussi via d'autres canaux comme Stepstone, Indeed, ou même les réseaux sociaux tel que LinkedIn. Nous exerçons nos activités sur 500 sites en Belgique et comptons plus de 100 fonctions différentes (chef de partie, collaborateur de cuisine, responsable de site,...). Nous pouvons donc offrir un vaste éventail de possibilités, quel que soit le bagage ou la formation. Actuellement nous comptons 3300 collaborateurs à travers toute la Belgique. »

Sodexo pense aussi aux plus vulnérables à travers un projet nommé Reboot4you.

« Nous voulons aussi donner la chance à des jeunes en situation de vulnérabilité, c'est pourquoi nous participons au projet Reboot4you de la Défense. Avec le projet « Reboot4You », la Défense et ses partenaires ont pour objectif d'aider les jeunes vulnérables à se construire un avenir professionnel et à réintégrer le marché du travail. Sodexo Belgique collabore à ce projet en offrant à ces jeunes la possibilité de commencer leur parcours dans l'Horeca dans notre entreprise grâce à la formation « Devenir cuisinier. »

La formation s'étale sur plusieurs semaines au cours desquelles les jeunes sont préparés à assumer le rôle et le travail d'un collaborateur de cuisine. Les premières visites ont commencé fin avril. Ils seront ensuite formés dans la cuisine de formation « Love Of Food » au siège de Sodexo.

Sodexo et la Fédération des cuisines collectives Wallonie-Bruxelles, ont-elles des intérêts communs indéniables.

« Nous sommes membres de la Fédération des cuisines de collectivité de la Fédération Wallonie-Bruxelles depuis quelques années. Elle nous offre une certaine visibilité en Wallonie et nous aide à promouvoir nos concepts, notre savoir-faire auprès d'un public cible dans les différents segments privé-public que nous travaillons. La Fédération représente nos intérêts auprès de ses membres, auprès des autorités locales, régionales et gouvernementales par des informations utiles à nos démarches commerciales ou d'autres organisations professionnelles (Fédération des DG de Caps, Fédération des DG communaux etc.), conclut Caroline Aelvoet. Événements organisés, conférences, salons professionnels, voilà qui permet de tisser des liens et développer un réseau professionnel en région francophone utile à tout un secteur. »



Catherine Haxhe - journaliste TV5 Monde / RTBF

Gigi

GREENYARD brand



NOUVEAU

30 x
40 g

Meet me, try me, love me

- Sans gluten ni lactose
- Onctueux et plein de saveur
- Une abondance de fruits et de légumes en format MINI
- Des combinaisons de saveurs surprenantes
- Pure-Plant (végétalien)
- C'est bon pour vous et pour la planète



96691



96693



96694



96692

Pour plus d'informations, veuillez contacter Ingrid.luyckx@greenyardfrozen.com

VOYAGE EN ITALIE ORGANISÉ PAR WILLIAM GERKENS VISITES DE LA FCCWB CHEZ UNOX ET OFFCAR



En novembre 2023, nous avons organisé, avec beaucoup de plaisir, une visite de deux de nos nombreux partenaires dans le nord de l'Italie, avec une quinzaine des membres de la FCCWB.

L'idée était de montrer de l'intérieur ces sociétés de qui finalement nous ne voyons bien souvent que les produits finis. Cela permet également de mieux comprendre leurs fonctionnements et les évolutions prévues dans le futur.

Nous pensons pouvoir dire que ce voyage était une grande réussite à tous les niveaux grâce à des visites très intéressantes et à une très bonne cohésion de groupe !

Merci à **OFFCAR** et **UNOX**, merci aux membres participants et merci à Monsieur Palermo.

Nous organiserons d'autres visites similaires dans le futur, n'hésitez pas à vous manifester chez Monsieur Palermo en cas d'intérêt.

Depuis plus de quarante ans, l'entreprise Horeca Gerkens s'est profilée comme le spécialiste pour la gastronomie et les cuisines de collectivités dans les provinces de Liège et du Luxembourg. Aujourd'hui, nous assurons nos services dans toute la Wallonie et Bruxelles.

Notre entreprise est assortie d'un accueillant show-room, où sont exposées les dernières nouveautés dans le monde de la gastronomie. La fourniture du petit et du gros matériel de cuisine constitue le business essentiel de l'entreprise, qui est également en mesure de vous fournir tous les produits utiles en cuisine, depuis le matériel de nettoyage et de leurs appareils, les produits à usage unique (serviettes et nappes).

Nous offrons à nos partenaires des concepts taillés sur mesure : depuis les conseils concernant leurs projets jusqu'à leur achèvement y compris la proposition d'un service complémentaire d'après-vente.



NEW ART ERA

Au départ, il y a la vision qui fera l'objet prioritaire de tous nos conseils que nous tenterons d'implémenter dans le projet jusque dans les moindres détails.

Vous travaillerez avec des partenaires commerciaux fiables qui vous prodigueront les réponses les plus appropriées à vos problèmes afin que votre rêve devienne réalité dans l'éventail des domaines que sont le bistrot, la brasserie, le restaurant ou la cuisine collective, tant dans le domaine public que privé.

Nos collaborateurs se rendent sur place pour y assurer l'ajustage millimétré de tous les éléments, leur mise en route et leur parfait fonctionnement. Votre projet répondra de ce fait entièrement à votre attente. Vous pourrez travailler plus efficacement en plein respect des règles d'environnement, d'hygiène et d'ergonomie de travail pendant de longues années de satisfaction.

Nous restons constamment à votre service après l'achèvement des

travaux. La collaboration que nous vous proposons est basée sur une confiance mutuelle et durable qui se révélera un contrat win-win pour toutes les parties. Nous nous y engageons à longue échéance !

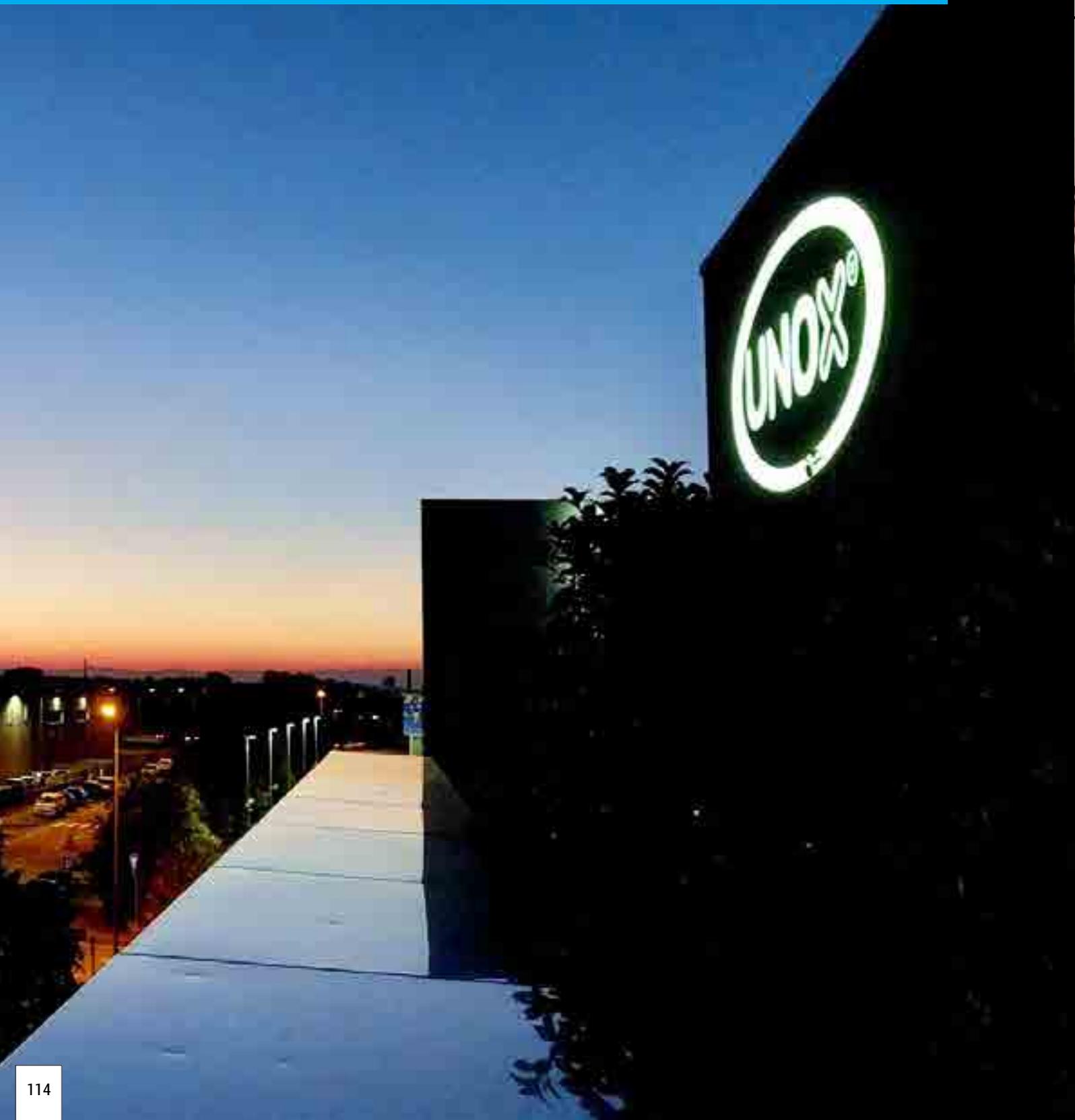
HORECA GERKENS, Handelsstrasse 3, B-4700 Eupen
+32 (0)87 560 250
info@horeca-gerkens.com
www.horeca-gerkens.com
TVA: BE0424746172

Gérant
William Gerkens

Responsable S.A.V.
Tomy Fohn

Conseillère clientèle
Nathalie Mathy

VISITE DE LA FCCWB
CHEZ UNOX (ITALIE)





UNOX société familiale italienne a pour objectif celui de créer des technologies intelligentes applicables aux processus de cuisson professionnels afin de soutenir les activités qui relèvent, chaque jour, le défi de construire leur succès. UNOX Spa conçoit, produit et distribue des fours professionnels pour tous les métiers de bouche (secteurs de la restauration, supermarchés, boulangerie-pâtisserie, collectivités, coffee shop, aires d'autoroutes, stations essence, etc).

Fondée en 1990, avec un chiffre d'affaires d'environ 285 millions d'euros en 2023 (chiffre qui ne cesse de croître), UNOX est devenue au cours des années le premier constructeur de fours professionnels en termes d'unités vendues dans le monde.

Le siège et le site de production d'UNOX SpA se trouvent en Italie, à Cadoneghe (PD), mais UNOX est également active à l'étranger, elle possède en effet ses propres bureaux et ses filiales commerciales dans 48 autres pays tandis que ses produits sont distribués dans plus de 180 pays.

L'équipe UNOX est composée de 1400 personnes, dont 40% sont basées à l'étranger. 90 professionnels, physiciens, ingénieurs en génie mécanique, chimistes et ingénieurs aérospatiaux s'occupent de la recherche et développement dans le but de développer de l'intelligence et de la technologie qui puissent être utilisées dans plusieurs processus de cuisson différents. La force de vente repose sur des « Active Marketing Chefs », à la fois chefs de cuisine et commerciaux qui offrent chaque jour, aux clients finaux, la possibilité

de tester le four dans leur propre cuisine ou laboratoire en cuisinant leurs produits et qui accompagnent les utilisateurs à travers des suggestions et des conseils qui les aident à exploiter au maximum les avantages du four afin d'optimiser leur investissement.

Les principaux éléments qui caractérisent UNOX et qui lui permettent de se distinguer par rapport aux autres marques des fours présentes sur le marché que nous avons eu le plaisir de montrer aux membres de la Fédération des cuisines collectives Wallonie Bruxelles (FCCWB) sont :

- L'intégration du processus verticalisé de Productions. Nous sommes la seule marque à concevoir 95% de notre produit fini, ce qui nous permet d'avoir une maîtrise des coûts de production, de sa qualité et une réactivité en cas de pénurie de matière première ou composants proposant donc de production avec le meilleur rapport qualité-prix ;
- L'innovation continue, UNOX se lance quotidiennement des défis pour innover et proposer des solutions sur mesure qui puissent répondre aux besoins actuels en constante évolution pour chaque segment de marché et proposer tous les 18 mois un nouveau produit.

La nature familiale de la société UNOX a fait de son développement au niveau international une force qui est représentée par son personnel qui contribue chacun dans son domaine à sa réussite.

VISITE DE LA FCCWB CHEZ OFFCAR THE GREAT COOKING,
L'EXCELLENCE MADE IN ITALY AU SERVICE
DE LA RESTAURATION PROFESSIONNELLE





Le 9 novembre 2023, Offcar a eu l'honneur d'accueillir les membres de la Fédération FCCWB pour leur faire découvrir sa conception de la restauration professionnelle et tous les avantages de ses produits, notamment comment atteindre des résultats efficaces en réduisant les coûts.

Offcar est une entreprise familiale depuis quatre générations qui se distingue par la qualité et l'authenticité de ses produits dans le secteur de la collectivité et de la restauration professionnelle. Avec ses deux usines de production situées à Padoue, au cœur de la région Veneto, Offcar garantit 600 produits certifiés. La nouvelle gamme de cuisson modulaire horizontale, appelée MILO, offre un design moderne et captivant, idéal pour les cuisines ouvertes. Les modules MILO sont entièrement réalisés en acier inoxydable AISI 304, avec des épaisseurs minimales de 2 mm dans les plans de travail et des solutions techniques sophistiquées pour un maximum de confort lors de l'utilisation, de facilité de nettoyage et de flexibilité.

Offcar est synonyme de fiabilité et d'innovation, comme en témoignent ses deux brevets déposés attestant de son engagement à proposer des solutions d'avant-garde et sa mentalité YIM (Young Innovative Mentality) qui est à la base de tous ses nouveaux projets. Le taux d'exportation de 70 % et le taux de croissance annuel de 20% après le Covid démontrent son évolution continue et sa capacité d'adaptation.

Offcar s'engage aussi dans les questions éthiques et environnementales : son département "Recherche & Développement" travaille pour offrir aux clients des équipements qui combinent des performances élevées avec une économie d'énergie et un esprit eco-friendly.

Après leur arrivée à l'Atelier culinaire de Vigonza (PD) à bord d'un bus qu'Offcar leur avait entièrement réservé, les membres de la FCCWB ont participé à l'Exclusive Superfry Experience, qui leur a permis de tester la friteuse à haut rendement Superfry à travers un chef

cuisinier à leur disposition, et de goûter directement les excellents produits frits résultant de son utilisation. Superfry est une gamme de friteuses automatiques, durables, très performantes et intelligentes, qui est conçue pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels de la restauration. Superfry a reçu des prix prestigieux, tels que le prix FSCI à Singapour en tant que produit innovant et respectueux de l'environnement, suivi d'une nomination pour le SIRHA INNOVATION AWARD à Lyon. Superfry compte 36 modèles en deux profondeurs différentes (700-900). Ils ont des caractéristiques inédites telles que :

- NTERCYCLE, c'est-à-dire le système de filtration de l'huile chaude.
- Le système de cuisson intelligente (ICS) visant à corriger les erreurs humaines.

Ces modèles disposent aussi d'un programme de nettoyage avec tablettes HACCP, un système de lavage automatique des paniers selon les recettes et une connexion WIFI pour le contrôle à distance du travail.

Après cette expérience culinaire immersive, les participants ont été invités à une visite guidée de la production, qui leur a donné un aperçu du travail d'Offcar dans le monde de la restauration professionnelle.

La visite se termine par un dîner agréable avec la direction d'Offcar. C'était un moment d'échange enrichissant où les membres de la FCCWB ont pu poser leurs questions, apprécier les plats de la cuisine italienne et comprendre les valeurs et les missions de l'entreprise. Cette visite a été l'occasion de démontrer aux membres de la FCCWB l'engagement d'Offcar à offrir des solutions de haute qualité, à promouvoir l'excellence dans le domaine de la restauration professionnelle et à respecter l'environnement grâce à ses produits durables, tels que Superfry.

william@horeca-gerkens.com



LA CUISINE CENTRALE DU CPAS DE NAMUR AU SERVICE DE LA NUTRITION ET DE LA SOLIDARITÉ

Située sur les hauteurs de Namur à Erpent plus précisément, la Cuisine Centrale du Centre Public d'Action Sociale de Namur a pour mission la production de repas sains et équilibrés pour les résidents des 5 maisons de repos du CPAS, les bénéficiaires des repas à domicile et les écoliers des écoles communales de Namur.

Dotée d'une infrastructure moderne (2022), répondant aux normes sanitaires les plus rigoureuses et conçue pour répondre aux divers besoins de production, la Cuisine Centrale fonctionne en liaison chaude et en liaison froide, assurant ainsi fraîcheur et qualité dans chacun des repas proposés.

Une équipe dévouée au service de la communauté
Composée d'une dizaine de cuisiniers qualifiés et dirigée par un chef de production expérimenté, Nicolas JULET, l'équipe de la Cuisine Centrale travaille sans relâche pour préparer plus de 1 800 repas par jour. Ces repas comprennent notamment 550 portions destinées aux résidents des maisons de repos et de soins, du centre de jour et des résidences service du CPAS, environ 270 repas à domicile pour les personnes plus isolées et plus de 1 000 repas à destination des différentes écoles communales de Namur.

Soucieux de promouvoir une alimentation équilibrée, le chef utilise des produits frais et locaux autant que possible, tout en veillant à diversifier ses menus pour répondre aux besoins spécifiques de chacun.

Engagement envers les plus démunis

Au-delà de sa mission principale, la Cuisine Centrale du CPAS de Namur s'engage activement à soutenir les actions en faveur des plus dému-

nis. En collaboration avec nos services sociaux, elle fournit des denrées alimentaires pour l'abri de nuit et participe à des initiatives de solidarité alimentaire depuis déjà quelques années maintenant.

Promotion de la santé et du développement durable

Engagée dans le Greendeal depuis 2022, la Cuisine Centrale joue un rôle majeur dans l'atteinte des objectifs de la labellisation « Cantines Durables » des maisons de repos du CPAS et met un point d'honneur à proposer des repas sains et savoureux, élaborés majoritairement à partir de produits frais et locaux.

De la gestion des déchets au choix des emballages, en passant par la valorisation des produits de saison, elle s'efforce de concilier performance économique, sociale et environnementale.

La Cuisine Centrale du CPAS de Namur va bien au-delà de la simple préparation de repas. Elle incarne un engagement profond envers la nutrition, la solidarité et le bien-être tout en veillant à promouvoir des pratiques alimentaires durables et responsables.

La cuisine relais de la Maison de repos « Les Chardonnerets » : Au service du bien-être des résidents

Située au cœur de Jambes, la Cuisine « Les Chardonnerets » se caractérise par la volonté d'agir pour le résident.

Sous la direction dynamique d'une responsable d'équipe dévouée, Anna BALDINI, cette cuisine incarne un lieu d'échanges, de partage et de soins où le bien-être des résidents est au centre de toutes les attentions.



SYLVIE TONGLET
RESPONSABLE SECTEUR
ALIMENTAIRE-HÔTELLERIE
ET SES ÉQUIPES



Une approche centrée sur l'intégration et l'insertion socioprofessionnelle

La cheffe de cuisine, animée par une passion indéfectible pour le bien-être des résidents, a instauré une approche unique et inclusive au sein de sa cuisine. Son engagement en faveur de l'intégration de tous se traduit par une équipe diversifiée, où chaque membre est valorisé pour ses compétences et ses talents uniques. De plus, elle offre des opportunités d'insertion socioprofessionnelle à ceux qui en ont besoin, créant ainsi un environnement de travail inclusif et épanouissant.

Le résident comme priorité absolue

Dans chaque décision prise au sein de la cuisine, le résident est toujours au premier plan. La cheffe et son équipe veillent à répondre aux besoins alimentaires spécifiques de chacun, en proposant des repas adaptés et personnalisés. Le respect des préférences alimentaires, des restrictions diététiques et des habitudes culturelles est une priorité absolue, garantissant ainsi une expérience culinaire optimale pour chaque individu.

La cuisine de la Maison de Repos d'Harscamp : un nouveau chapitre à Salzinnes.

Nichée dans le charmant quartier de Salzinnes à Namur depuis le mois de septembre 2023, date à laquelle la Maison de Repos d'Harscamp a déménagé et quitté le centre de Namur, cette cuisine écrit un nouveau chapitre de son histoire avec l'inauguration de sa cuisine relais moderne et accueillante.

Une cuisine moderne, pensée et réfléchi par le CPAS

La nouvelle cuisine d'Harscamp dirigée par Aviva BRUYERE est bien plus qu'un simple lieu de préparation de repas. Conçue avec soin par le CPAS de Namur, elle allie fonctionnalité et esthétique, offrant un espace moderne et fonctionnel où la créativité culinaire peut s'exprimer pleinement. Dotée d'équipements et d'une infrastructure adaptés aux besoins actuels, elle permet à l'équipe de régénérer des repas délicieux et nutritifs pour les résidents.

Intégration dans le quartier et partage d'échanges

La maison de Repos d'Harscamp s'engage pleinement à s'intégrer dans la vie du quartier de Salzinnes. Consciente de l'importance des liens intergénérationnels et de la richesse des échanges avec le voisinage, elle ouvre ses portes à tous ceux qui souhaitent partager des moments de convivialité et de partage. Des événements et des activités sont régulièrement organisés et servis par la cuisine, favorisant ainsi les rencontres et les échanges entre les résidents, leurs familles et les habitants du quartier.

La cuisine relais du Grand-Pré : confort et sécurité

Sous la direction énergique de sa cheffe, Vanessa POPLIMONT, la cuisine relais du Grand Pré incarne la rigueur et le professionnalisme. Située à Wépion, cette cuisine offre qualité, confort et sécurité à ses résidents.

Un mot d'ordre : professionnalisme



La cheffe et son équipe de cuisiniers dévoués ont pour mot d'ordre le professionnalisme. Chaque jour, ils s'efforcent de fournir des repas de qualité, préparés avec soin et attention aux détails. Grâce à leur expertise culinaire et à leur dévouement, ils garantissent la satisfaction gustative aux résidents du Grand Pré.

Participation active au projet de vie de la Maison de Repos

La cuisine Relais du Grand Pré ne se contente pas de fournir des repas délicieux, elle participe également activement au projet de vie de l'établissement. En collaboration étroite avec le personnel soignant et les résidents, la cheffe et son équipe veillent à ce que les repas répondent aux besoins spécifiques de chacun, contribuant ainsi au bien-être et à la qualité de vie des résidents.

Grâce à cet engagement au service du bien-être de chacun, elle incarne parfaitement les valeurs d'attention et de dévouement qui font la renommée du Grand Pré.

La cuisine relais de la maison de repos de Saint-Joseph : un havre de paix dans un écrin de verdure.

Nichée au cœur du paisible village de Temploux, cette cuisine est dirigée avec maestria par la cheffe, Stéphanie DURY, entourée d'une équipe performante et qualifiée, offrant ainsi chaque jour des repas savoureux et équilibrés aux résidents de l'établissement.

Un écrin rénové avec une atmosphère chaleureuse

La maison de repos Saint-Joseph est abritée dans une jolie construction offrant une atmosphère chaleureuse et conviviale. Le restaurant baigné de lumière naturelle grâce à ses grandes fenêtres et décoré avec soin, invite au partage et à la dégustation dans un cadre agréable et apaisant.

Une équipe performante et qualifiée

Aux côtés de la cheffe, une équipe performante et qualifiée œuvre chaque jour pour garantir le bon fonctionnement de la cuisine relais. De la préparation des textures à la régénération des plats, chaque membre de l'équipe apporte son expertise et son dévouement, contribuant ainsi à offrir service et qualité aux résidents.

La cuisine relais de La Closière : un épicentre culinaire

Au cœur de la luxueuse maison de repos de La Closière, la cuisine relais se distingue comme un véritable épicentre de saveurs. Annexée à la cuisine centrale et dirigée par sa propre cheffe, Laura HERENG, cette cuisine met un point d'honneur à privilégier les produits bio, locaux et durable.

Le cuisine relais : un lien essentiel avec la cuisine centrale

Annexée à la Cuisine Centrale, la cuisine relais de La Closière collabore étroitement avec les cuisiniers de la Centrale. Cette collaboration permet à la cheffe et à son équipe de régénérer des plats exquis, mettant en valeur la richesse des produits de saison et la diversité des saveurs locales.

Excellence et bien-être au quotidien



Au sein de La Closière, le confort, le bien-être et l'excellence sont au cœur de toutes les attentions. La cuisine relais joue un rôle essentiel dans cet engagement en offrant des repas qualitatifs et équilibrés qui ravissent les papilles tout en contribuant au bien-être général des résidents. Chaque bouchée est une invitation au plaisir et à la détente, dans un cadre élégant et raffiné.

Le service d'entretien de la Closière : Gardien de la propreté et du bien-être

Au sein de la maison de repos de La Closière, le service d'entretien occupe une place primordiale sous la direction énergique de sa responsable, Rose-Marie PAULUS. Cette femme au caractère bien trempé, mais à la bienveillance infinie, guide son équipe avec une main de fer dans un gant de velours, assurant ainsi un environnement impeccable et sécurisé pour les résidents et le personnel.

Avec son leadership affirmé et sa vision claire, elle veille à ce que chaque recoin de La Closière soit d'une propreté irréprochable et d'un confort optimal pour les résidents. Sa capacité à allier autorité et empathie en fait une figure respectée et appréciée de tous.

Un service primordial au sein de la Maison de Repos

Le service d'entretien joue un rôle essentiel dans le fonctionnement quotidien de La Closière. En veillant à l'hygiène des espaces communs, des chambres des résidents et des zones de vie, il garantit un cadre de vie sécurisé et confortable pour tous. De la désinfection des surfaces à l'entretien des équipements, chaque tâche est réalisée avec professionnalisme et souci du détail. En assurant un environnement propre et accueillant, il contribue au confort physique et psychologique des résidents, favorisant ainsi leur qualité de vie.

Une équipe dynamique et performante

Sous la direction de sa responsable, l'équipe d'entretien de La Closière est une force vive, dévouée à sa mission de maintenir les standards les plus élevés de propreté et de bien-être. Chaque membre apporte son savoir-faire et sa rigueur au service de la maison de repos, contribuant ainsi à créer un environnement sain et agréable pour tous.

Votre spécialiste de poisson

Pieters offre un assortiment étendu de poissons frais, congelés et fumés, adaptés aux procédés et besoins spécifiques dans le secteur de la restauration : maisons de retraite et de soins, enseignement, entreprises, gouvernement, horeca, etc.



by Mowi



Mowi Belgium
Kolvestraat 4 - 8000 Brugge
T 050 45 86 20
pietersbrugge@mowi.com
www.pieters.be



**VERKRIJGBAAR IN
DISPONIBLE EN**
6x900 ml e
12x900 ml e
4x2,5L e



FRYING GUIDE
ML + FR
HOE BAK JE DE PERFECTE BELGISCHE FRIET?
COMMENT CUIRE LES VRAIES FRITES BELGES?
 Vraag ernaar bij uw Delizio Sales
 Demandez à votre représentant Delizio



GALETTES DE LUC,
LA QUALITÉ SE GOÛTE, LA DIFFÉRENCE SE SAVOURE





Luc est un artisan qui met son savoir-faire au service de la tradition culinaire ardennaise. Pour le plus grand plaisir des gourmands, il propose des recettes reflétant la simplicité et la générosité de nos grands-mères.

Tous les produits sont fabriqués de manière artisanale avec des ingrédients simples.

Grâce à sa méthode de fabrication unique en Belgique, les galettes de Luc restent tendres et moelleuses durant leur durée de vie.
Atelier Certifié SAC – BE-BIO-01 Certysis Agriculture Eu/NEU

1. Galettes de tradition ardennaise (sans LAIT)

Disponibilités :

- Fraîches
- Congelées
- Sachet de 6 galettes
- Caisse de 100 galettes

2. Galettes quatre-quarts au BEURRE

Disponibilités :

- Fraîches
- Congelées
- Sachet de 4-8 galettes
- Caisse de 100-200 galettes

Variantes :

- Nature conventionnelle
- Nature BIO
- Vanilline

3. Galettes au sucre perlé

Disponibilités :

- Fraîches
- Congelées
- Sachet de 5 galettes
- Caisse de 80-100 galettes

Variantes :

- Nature conventionnelle
- Nature BIO au BEURRE
- Vanilline au BEURRE

Commande par mail : luc@galettes.be

Pour toutes demandes particulières, n'hésitez pas à contacter Luc

qui étudiera la faisabilité de votre demande.

Les galettes de Luc, c'est quoi ?

Les Galettes de Luc, c'est d'abord l'histoire d'un petit garçon qui passait ses mercredis après-midi et samedis à faire des pâtisseries, dont des gaufres et des galettes avec sa grand-mère maternelle.

Au départ d'un loisir, Luc se professionnalise en suivant un cursus scolaire au sein de l'ITCA de Suarlée et la passion s'installe.

En 2007, à la sortie de l'école, il reprend un petit commerce de gaufre au sein de son village natal à Celles qu'il ne quittera pas. C'est ainsi qu'à 19 ans, il s'est retrouvé au pilote de sa microentreprise. Il a ensuite engagé Frédéric, un ami d'enfance, qui est devenu son chef d'atelier. Ensemble, ils faisaient quelques centaines de gaufres par semaine.

Depuis le moment où il a commencé seul, l'entreprise a bien évolué. Actuellement, l'entreprise compte une vingtaine de personnes avec lesquelles il produit entre 150.000 et 200.000 gaufres par semaine, de manière tout à fait artisanale, sans machines industrielles. Ce qui lui permet de sortir un produit de très grande qualité tout en employant des gens de la région.

Il produit trois types de gaufres : les galettes de tradition ardennaise, les galettes au sucre perlé, dites les gaufres de Liège, et les galettes quatre-quarts.

Depuis la naissance de son premier enfant en 2018, Luc est également sensible aux questions environnementales. Afin de gaspiller le moins possible de ressources, tout en dégageant le moins possible de CO2, il a instauré le tri drastique des déchets : papiers, cartons, résidus de production, déchets de graisse. De telle sorte, qu'à l'heure actuelle, il recycle et valorise 96 à 98% de tous ses déchets. Ensuite, il a fait installer 257 panneaux solaires afin de subvenir une grande partie de sa production d'énergie.

En 2023, il développe sa gamme de galettes congelées et intègre la Fédération des Cuisines Collectives Wallonie Bruxelles.

SRL Galettes de Luc

luc@galettes.be

0471/85 50 94



LA CONSOMMATION D'ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMÉS, UN FACTEUR DE RISQUE ÉTABLI EN MATIÈRE DE CANCERS

Du plus simple au plus complexe

Il existe une classification des aliments en nutrition, c'est la classification NOVA. Elle répartit les aliments en 4 groupes distincts selon leurs degrés de transformation.

Groupe 1. Les aliments non transformés (ou naturels) sont des parties comestibles de plantes (graines, fruits, feuilles, tiges, racines) ou d'animaux (muscles, abats, œufs, lait), ainsi que des champignons, des algues et de l'eau, soit consommé tels quels soit juste triés, lavés, coupés...

Groupe 2. Les ingrédients culinaires transformés, tels que les huiles, le beurre, le sucre et le sel, sont des substances dérivées d'aliments du groupe 1. Le but de ces procédés est de fabriquer des produits durables pour préparer, assaisonner et cuire les aliments du groupe 1

Groupe 3. Les aliments transformés, embouteillés, les conserves de poisson, les fruits en sirop, les fromages et les pains fraîchement préparés, sont fabriqués en ajoutant du sel, de l'huile, du sucre ou d'autres substances du groupe 2 aux aliments du groupe 1. Avec pour but de leur conférer une durée de vie plus longue, d'améliorer ou de modifier leur goût, et également d'augmenter leur résistance aux microbes. Les aliments du groupe 4, sont ces aliments ultra transformés, et ils sont réalisés généralement à partir de 5 ingrédients ou plus, avec une transformation industrielle.

Ils sont, le plus souvent, constitués de substances industrielles n'ayant pas d'équivalent domestique (caséine, lactosérum, huiles hydrogénées...) et contiennent en général des additifs, pour améliorer le goût des aliments (ce qui peut les rendre addictifs) et camoufler les saveurs indésirables des produits finaux incorporés tels que les colorants, les émulsifiants, ou encore les édulcorants.

Les sodas, les snacks, le chocolat, les pâtisseries, les biscuits, les barres énergétiques, certains plats préparés, les pâtes à tartiner, les confiseries sont quelques exemples d'aliments ultra-transformés... On retrouve aussi certains fromages, viandes artificielles ou faux poisson ou certains substituts végétaux ...

Les aliments ultra-transformés combinent de nombreux ingrédients au cours de plusieurs étapes pour créer le produit final

L'objectif global de l'ultra-traitement est de créer une marque pratique (durable, prête à consommer), de produits alimentaires attractifs (hyper appétissant) et très rentables (ingrédients bon marché) conçus pour remplacer tous les autres groupes alimentaires. Les produits alimentaires ultra-transformés sont généralement emballés de manière attrayante et commercialisés de manière intensive.

Et le bio n'est pas ici une garantie de santé si l'aliment a subi les mêmes processus.

Aliments ultra-transformés et cancers : quels liens ?



Une étude espagnole portant sur la consommation alimentaire d'une population suivie sur 10 ans a démontré que « la consommation de plus de 4 portions d'aliments ultra-transformés par jour augmenterait de manière indépendante le risque relatif de mortalité toutes causes confondues de 62% ». L'étude SUN (Seguimiento Universidad de Navarra) menée entre 1999 et 2018 en Espagne a porté sur 19.899 sujets interrogés tous les deux ans, dont la consommation alimentaire a été suivie entre 1999 et 2014. 335 décès sont survenus au cours du suivi.

La principale cause de ces décès était le cancer à un âge moyen de 58 ans.

Le rapport entre les personnes ayant la plus forte consommation de produits ultra-transformés et un indice de masse corporelle (MC) moyen plus élevé a été établi. De même, dans leurs modes de vie, ces personnes étaient également plus susceptibles de fumer, d'avoir un haut niveau d'éducation, des antécédents familiaux de maladie cardiovasculaire, de cancer, de diabète, d'hypertension, d'hypercholestérolémie, et de présenter eux-mêmes une maladie cardiovasculaire ou une dépression.

Le grignotage devant la télé, le temps important passé devant les écrans, la sédentarité, des apports caloriques conséquents combinés à la consommation d'aliments ultra transformés ont également été mis en évidence comme des facteurs aggravants chez les consom-

mateurs de produits ultra transformés.

Si l'impact négatif de la nutrition sur le développement du cancer a été démontré, il est important de souligner que l'alimentation saine a un effet protecteur et est capable de neutraliser des mécanismes cancérogènes.

Les aliments ultra transformés contiennent généralement moins voire ou pas de nutriments bénéfiques pour la santé, potentiellement protecteurs contre le cancer. Contrairement à une alimentation variée, riche en fibres, en légumes et en fruits.

Un cancer est le résultat de diverses modifications au niveau cellulaire, certaines influencées à notre mode de vie, Autrement dit, l'alimentation est l'un des facteurs déterminants dans l'apparition du cancer.

En conclusion

Pour la Fondation contre le Cancer, la consommation des aliments ultra-transformés n'est pas interdite, à condition que cela reste très occasionnel. Pour rester en bonne santé et diminuer le risque d'avoir un cancer, il vaut mieux opter pour une alimentation saine et diversifiée.



BIENVENUE CHEZ WINTERHALTER BELGIQUE,
PLUS DE 75 ANS DE SAVOIR-FAIRE DANS LE DOMAINE
DE LA TECHNOLOGIE DU LAVAGE DE LA VAISSELLE

Winterhalter est une entreprise spécialisée dans les technologies de lavage de vaisselle professionnelle depuis plus de 70 ans. Basée en Allemagne,

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

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

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

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

ÊTES-VOUS PRÊT À CHANGER LE JEU

Découvrez les avantages de la nouvelle MT, véritable Gamechanger du secteur des lave-vaisselle à avancement automatique. Plus de 60 fonctions exceptionnelles parlent d'elles-mêmes. La MT est numérique, innovante et extrêmement performante.

Elle pose de nouveaux jalons en matière de confort d'utilisation et de connectivité, de rentabilité, de sécurité en matière d'hygiène et de résultats de lavage.

LE TUNNEL DE LAVAGE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

Pour un lave-vaisselle à avancement automatique, la cuisine commerciale s'apparente à un pentathlon moderne : elle se

doit de fournir des performances de pointe dans différentes disciplines.

Outre un résultat de lavage irréprochable, l'hygiène apportée doit satisfaire aux exigences strictes de la norme DIN EN 17735. En ce qui concerne la rentabilité, elle doit protéger au maximum les ressources. Et enfin, pour ce qui est de l'utilisation, la simplicité, l'ergonomie et la sécurité sont de mise.

La gamme MT réussit tous ces exploits avec bravoure et creuse considérablement l'écart dans la cinquième discipline : avec l'architecture modulaire du système et les nombreuses options de transformation d'équipement et de rééquipement, elle convainc par sa sécurité d'investissement.

LE NOUVEAU LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR DE LA GAMME MT. LA MEILLEURE DÉCISION POUR AUJOURD'HUI. ET POUR DEMAIN.

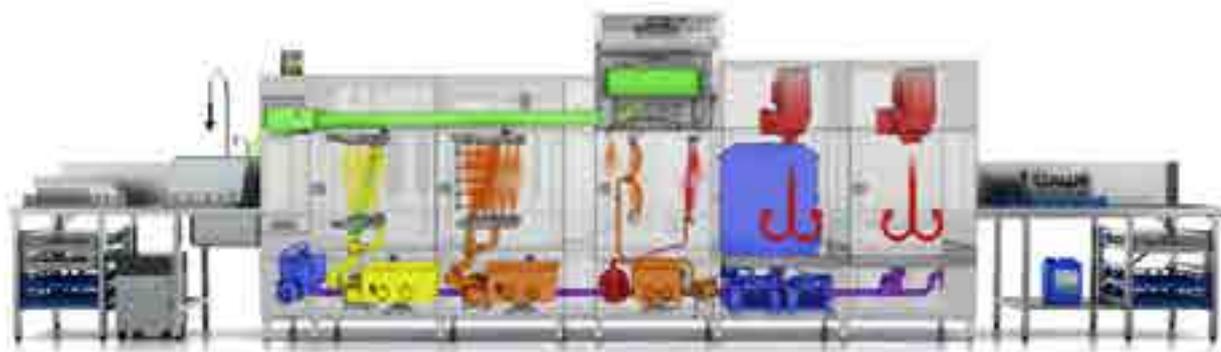
Winterhalter Belgique est actif avec succès sur le marché belge depuis plus de 45 ans.

Depuis 2020, la succursale belge fait partie intégrante du groupe Winterhalter.

Chaque jour, nos collaborateurs s'efforcent d'obtenir un résultat de lavage parfait.

Depuis le déploiement de notre nouvelle organisation de vente et de service début 2024 et le savoir-faire disponible depuis de nombreuses années, tous les ingrédients sont présents pour accroître encore notre part de marché et notre succès.

À partir de septembre, Winterhalter Belgique emménagera dans son tout nouvel immeuble de bureaux, son magasin et son centre d'expérience client pour continuer à garantir un service et une assistance client de premier 1ère classe.



Business Park Stone
Arduinstraat 29
1840 Londerzeel

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

Thierry Fourie
Chargé d'affaires Bruxelles et Brabant-Wallon

thierry.fourie@winterhalter.be
+32 478 44 60 02
Bertrand Defrère
Responsable des ventes des projets
bertrand.defrere@winterhalter.be
+32 471 44 60 02
Eddy Croes
Administrateur Délégué
eddy.croes@winterhalter.be
+32 475 76 92 81

Rani Van Dist
Responsable Marketing
rani.vandist@winterhalter.be
+32 474 95 81 95
Winterhalter Belgium SA
Solutions de lave-vaisselle industriels
sales@winterhalter.be
+32 2 255 18 10

www.winterhalter.be



RÉGION DE BRUXELLES - CAPITALE



LE TRI DES DÉCHETS POUR LES CUISINES
DE COLLECTIVITÉS : PASSER D'UNE OBLIGATION
RÉGIONALE À DE RÉELS GAINS BUDGÉTAIRES



**Jean-Marie
SAVINO**
Directeur
EEC asbl

Enjeux du tri pour le secteur des cuisines de collectivités

Le tri des déchets est obligatoire dans toutes les régions belges pour les professionnels dont font partie les cuisines collectives.

En tant que professionnel, que vous soyez gérant d'un commerce, d'un restaurant, d'une maison de repos, ou représentant d'une entreprise ou d'une association, vous êtes responsable du traitement des déchets qui ont été produits dans le cadre de votre activité professionnelle.

Les "entreprises" soumises aux obligations de tri et de gestion des déchets professionnels sont toutes des entités inscrites à la Banque Carrefour des Entreprises : indépendants, personnes physiques, sociétés, asbl, CPAS, administrations... Ainsi, dès que vous disposez d'un numéro d'entreprise et que vous produisez des déchets, vous êtes soumis à ces obligations.

Toutes les entreprises sont soumises à trois obligations principales : trier leurs déchets, conserver les preuves de leur bonne gestion des déchets, utiliser des sacs et conteneurs spécifiques.

Selon les régions, il y a de nouveaux flux de déchets qui sont devenus obligatoires de trier tels que, par exemple, les plastiques rigides, les matelas, ou encore les liens de cerclages des palettes et les déchets alimentaires.

Force est de constater que le tri optimal de toutes les fractions recyclables des déchets est très peu réalisé voir pas du tout, dans les entreprises. Ce qui engendre un coût de gestion des déchets plus important car le coût des déchets résiduels est plus cher que celui des déchets recyclables, d'une part, et, d'autre part, car les conteneurs de déchets résiduels sont surdimensionnés au détriment des conteneurs de tri.

EEC asbl

L'association Environnement Éco Circulaire (EEC) promeut l'économie circulaire et le développement durable notamment par des approches sectorielles.

Elle stimule et accompagne la mise en place de stratégies opérationnelles environnementales auprès d'un large panel d'acteurs publics et privés (communes, écoles, crèches ; Horeca ; entreprises ; asbl ; structures d'enseignement, maison de repos et cuisines collectives..., notamment dans les domaines du zéro déchet, de la lutte contre le gaspillage alimentaire, du tri des déchets et de la valorisation des déchets organiques par le compostage en entreprise.

L'asbl réalise notamment :

- L'analyse des contrats de collecte de déchets avec le prestataire de service ;
- L'organisation de campagnes de pesées de déchets, la quantification des volumes des déchets annuels ;
- La détermination des besoins réels en équipements de tri interne et des collectes externes ;
- L'accompagnement dans l'amélioration du tri des fractions recyclables (élaboration de procédures de tri spécifiques) ;
- La formation du personnel aux nouvelles pratiques de tri (personnel de cuisine, équipes techniques, responsables, sous-traitants, résidents...);
- La mise en place de stratégies d'optimisation de la gestion des déchets : plans internes de mesures préventives, lutte contre le gaspillage, gestion des emballages. ;
- L'adaptation et l'optimisation techniques et budgétaires des contrats de collecte en vue d'économie financière.



SCANNE MOI POUR PLUS D'INFOS

Depuis 2021, l'asbl EEC participe au service régional du « Facilitateur déchets des professionnels » proposé par l'administration régionale de Bruxelles Environnement, aux entreprises bruxelloises. C'est un service visant à fournir une aide et des conseils aux professionnels bruxellois, souhaitant améliorer la gestion de leurs déchets. La Région Wallonne devrait proposer le même type de service de facilitateur régional déchets, aux entreprises wallonnes, dans un avenir proche.

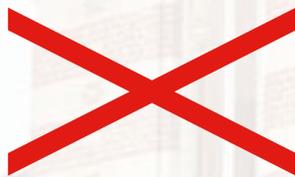
C'est dans ce cadre qu'elle réalise des formations au tri des déchets et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, mais également de la documentation didactique à destination des professionnels (« Le tri des biodéchets pour les professionnels », « Prévenir et lutter contre le gaspillage alimentaire chez les professionnels »).

Compostage en entreprise

La réglementation en Région de Bruxelles-Capital permet aux entreprises de composter leurs déchets alimentaires (tous les déchets de cuisine et de table) selon certaines contraintes précises notamment celles de suivre une formation obligatoire de « référent de site » pour des sites de compostage en entreprise (sans permis d'environnement).

C'est dans ce cadre que EEC asbl a créé et dispense les formations obligatoires de « référents de site de compostage en entreprise » en Région de Bruxelles-Capitale, organisées par Bruxelles Environnement. Elle a créé le « guide du compostage en entreprise » .

La Région Wallonne devrait adapter, dans un avenir proche, une réglementation similaire pour permettre aux entreprises wallonnes, de valoriser leurs déchets de cuisine et de table, sous forme de site de compostage en entreprise.



CHAMPAGNE
de Castellane

C'est en 1895 que Le Vicomte Florens de Castellane, descendant de l'une des plus anciennes familles de France, fonde sa propre maison de champagne à Epernay.

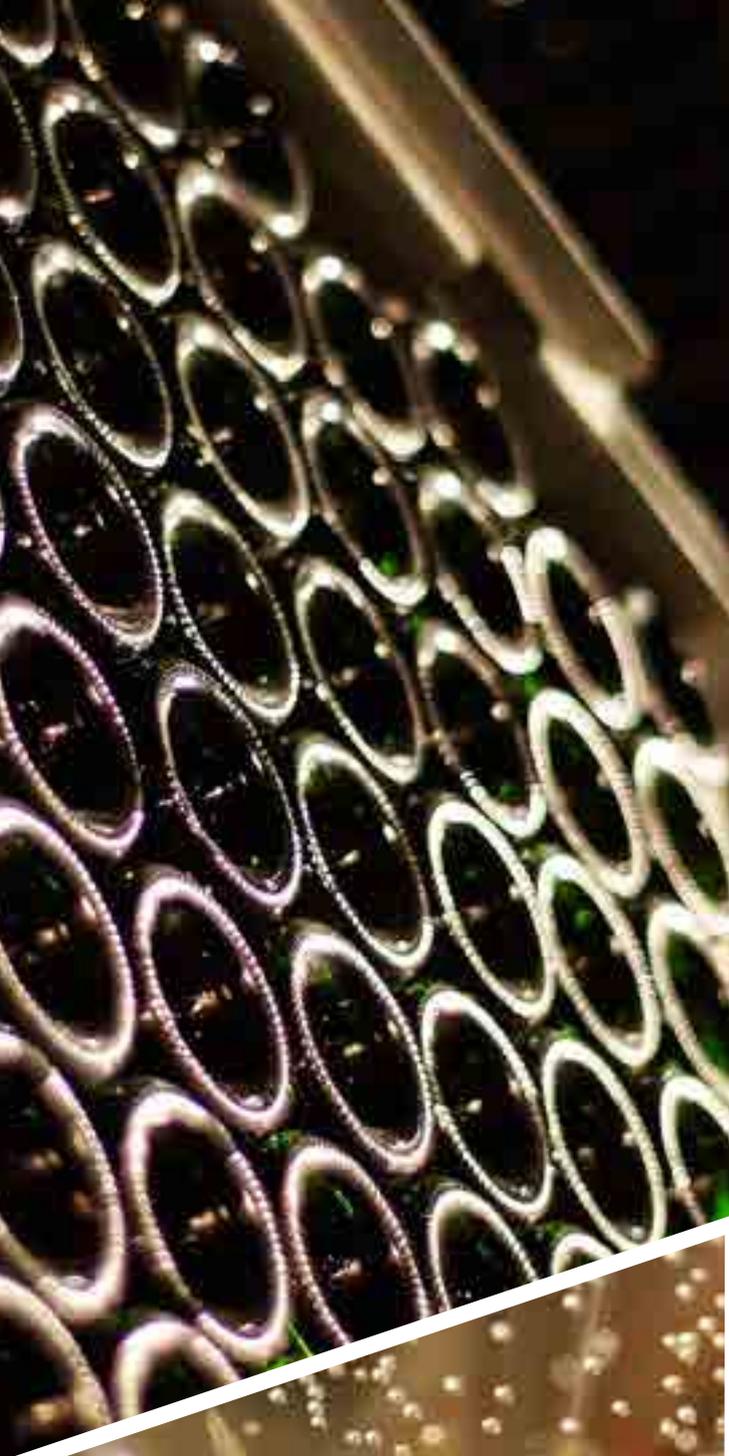
Visionnaire et déterminé à imposer sa marque au monde entier, il choisit d'orner ses étiquettes d'un emblème résolument distinctif et audacieux : la fameuse Croix de Saint-André, en hommage à l'étendard du plus ancien régiment de la Champagne.

EXIGENCE, EXCELLENCE ET ASSEMBLAGE.

L'élaboration de grands champagnes nécessite un travail patient, précis et rigoureux. Ainsi, la vendange est exclusivement effectuée à la main pour préserver chaque baie jusqu'au pressurage.

Un assemblage minutieux va marier harmonieusement les arômes dans le style *de Castellane*.

Dans l'humidité et la fraîcheur des 6 kilomètres de galeries taillées dans la craie, un vieillissement en bouteille minimum 24 mois permet au vin de développer sa structure, d'enrichir ses arômes et ses couleurs, et de donner naissance à une effervescence subtile et vive.



À TRAVERS L'ART DE L'ASSEMBLAGE DE CASTELLANE RECHERCHE LE MEILLEUR DE CE QUE CHAQUE CÉPAGE PEUT OFFRIR AU CHAMPAGNE.

Le **chardonnay** apporte une grande finesse au vin. Il exprime des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, allant, en cours de vieillissement, vers le beurre frais et le miel.

Le **pinot noir**, apprécié pour sa structure et ses arômes puissants qui se bonifient tout au long de l'élevage, donne aux champagnes *de Castellane* des notes marquées par les fruits rouges.

Le **pinot meunier** développe très tôt des arômes fruités et une rondeur conférant rapidement richesse et fraîcheur aux champagnes non millésimés de la Maison.

Que ce soit pour un apéritif stylé ou une longue soirée, le champagne *de Castellane* sera idéal pour vous accompagner.



CHAMPAGNE DE CASTELLANE, PARTENAIRE DE L'ARBH ET DE LA FUN CUP

Le plaisir et la passion en commun

Le Champagne de Castellane et les terrains de sport partagent un point commun surprenant : ils rassemblent les gens. C'est avec cet esprit que de Castellane s'associe à l'Association Royale Belge de Hockey (**ARBH**) et à la **Fun Cup**. Ces partenariats célèbrent la joie, le plaisir et la passion qui animent les amateurs de champagne et de sport.

L'ARBH s'engage à promouvoir le hockey, un sport qui, tout comme une bonne bouteille de champagne, réunit familles et amis autour de valeurs fortes et positives. De Castellane s'aligne sur cette philosophie, en soulignant la convivialité et le plaisir partagé, similaire à celui ressenti lors de vibrantes rencontres de hockey.

Quant à la Fun Cup, cette compétition automobile pas comme les autres permet à chacun de plonger dans l'univers passionnant du sport automobile, en tant que pilote expérimenté ou débutant ou en tant que passager. L'approche inclusive et accessible de la Fun Cup, ainsi que l'esprit de camaraderie résonnent parfaitement avec la vision de Castellane, où chaque moment de bonheur mérite d'être célébré avec un verre de champagne à la main (une fois la course terminée, bien sûr !).

Célébrer chaque victoire

Que ce soit sur un podium, après une course palpitante, ou lors d'une réunion familiale après un match, notre champagne est la touche de joie qui transforme des instants ordinaires en souvenirs mémorables. Une bouteille que l'on aime sortir pour ajouter une étincelle aux jours de fête, dans une ambiance amicale et familiale.

de Castellane invite chacun à fêter les petites et grandes occasions sans prétention. En tant que partenaire de l'ARBH et de la FUN CUP, le champagne se fait l'écho d'un style de vie où l'amusement et la qualité se rencontrent, sans jamais prendre les choses trop au sérieux.

Célébrez les bons moments, les réussites et la convivialité avec de Castellane, le champagne des champions, des amis et des familles.

C'est dans cet esprit de partage et de collectivité que de Castellane est fier d'être partenaire de la FCCWB.





LA CCNOMIE MET
EN AVANT LE TERROIR LOCAL



Sur les hauteurs de Dinant, dans le village de Falmignoul, David et Marie-Françoise Coisman ont rénové leur ancienne grange familiale pour pratiquer une cuisine de terroir branchée sur les producteurs locaux.

Le restaurant est bâti sur une ancienne grange familiale datant de 1800. C'est là qu'officie un couple remarquable au niveau de l'accueil : Marie-Françoise Charlier en salle et David Coisman au fourneau. Ils ont réuni les deux initiales de leurs patronymes (bien connus sur Dinant) pour donner un caractère bistrannique à leur enseigne. Leur projet étant de devenir un repaire gourmand mettant les produits locaux à l'honneur en accord avec des vins de belle tenue.

Le couple était depuis longtemps propriétaire d'une grange datant des années 1800 située dans la continuité de leur habitation privée sise dans le petit village de Falmignoul. Sur base d'un patient travail de restauration « made in Coisman et Charlier », ils ont su garder l'apparence massive et rurale du bâtiment, gage de son passé agricole.

David, les produits du terroir sont souvent interprétés dans tes assiettes. Pour toi, l'utilisation des produits locaux semble une évidence.

Le local reste évident pour nous, pourquoi aller chercher ailleurs ce que l'on peut avoir à quelques kilomètres de chez nous. Non seulement la qualité est là, mais le contact personnalisé, la connaissance que l'artisan nous transmet nous enrichit. Et puis économiquement, même si parfois cela coûte un rien en plus, on fait vivre sa région. Pour exemple, les belles asperges françaises sont remplacées ce mois-ci au

menu par celles des jardins de Mimie!

Et pour le bœuf local ?

Il est essentiel pour nous de mettre en avant une viande de bœuf issue de notre région, avec des éleveurs de Blonde d'Aquitaine, de Limousine et de Blanc-bleu belge.

Via un notre réseau de bouchers de la région, il est possible de la mettre à l'honneur dans notre assiette.

Pour moi, cette mise en avant de l'éleveur doit être plus poussée. Il faudrait (dans n'importe quel réseau de distribution) savoir identifier l'éleveur, son adresse, via une simple étiquette. Pouvoir ainsi orienter les gens vers la consommation locale, et ne pas simplement se rabattre sur un code-barres qui n'identifie et qui ne met personne en avant, cela me semble une initiative utile.

Des projets pour l'avenir ?

Notre projet à l'horizon automne 2024, c'est l'ouverture de notre hôtel 4 étoiles, avec 7 suites grand confort, baignoire-jacuzzi 2 places, terrasse et une salle de séminaire. Nous allons pouvoir confirmer notre volonté d'évoluer encore un peu plus vers un service qualitatif et personnalisé car notre maxime au quotidien, c'est « Être sérieux mais ne pas se prendre au sérieux ».

CCnomie Restaurant
Rue Haute 38
5500 Falmignoul
Tél : + 32(0)82 22 24 95
www.ccnomie.be

Michel Jonet

Parrainages de soutien



Fondation chocolat
et sucre d'art



Ligue cardiologique
belge



Fondation contre
le cancer

Partenaires PLUS



Erwin Schöppes
0477 90 45 47
schoepges.erwin@faircoop.be



Niek Van Steenkiste
0496/16.60.96
niek@meconv.be



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



Marleen De Tant – De Meyer
09 360 83 48
marleen@allgro.be



Charlotte Slabbinck
0476 98 31 73
charlotte.slabbinck@ardo.com



Steve Dhoore
0477 54 43 32
steve@bestdeal.be



Riccardo Vacca
0475 42 00 76
r.vacca@bidfood.be



Benoît Desmedt
0470 17 27 26
benoit.desmedt@bluepoint.be



Jolien Goor
0477 56 49 45
jolien.goor@bonduelle.com



Pascal Clavier
0497 20 01 28
pascal.clavier@camal.be



Sylvain Detrembleur
0492 58 28 28
sylvain.detrembleur@carrygeron.be



Pascal Halleux
087 67 91 73
pascal.halleux@cafe-liegeois.com



Roland Hugenoltz
088 75 81 10
aanvragen@conpaxx.com



André Croufer
0497 57 11 49
andre.croufer@external.danone.com



Flavio Rizzo
0491 71 24 96
flavio@delizio.eu



Kristel Steen
0496 59 18 21
kristel.steen@diversey.com



Christophe Borgilion
0493 55 60 55
christophe@disfood.com



Ludovic Maisin
0478 44 52 00
ludovic.maisin@duocatering.be



Philippe Preudhomme
0472 99 05 94
philippe.preudhomme@ecolab.com



Aweis Samya
0474 26 12 80
samya.aweis@foodchainid.com



Nadia Cleuren
0498 11 17 28
nadia.cleuren@galler.com



Lucie Crépin
0475 24 30 99
lucie@gallettes.be



Serge Bortels
04 246 00 98
info@gbm.be



Olivier François
0476 91 58 30
olivierfrancois@gefra.be



Roberto Calla
0495 22 81 26
roberto.calla@gilson-horeca.be



Ingrid Luyckx
0473 93 94 84
ingrid.luyckx@greenyardfrozen.com



Carine Decroix
0475 27 65 89
cdecroix@groupe-bel.com



Olivier Cloquet
0475 63 65 21
olivier.cloquet@hobart.be



William Gerkens
0477 50 05 65
william@horeca-gerkens.com



Lorenzo Bongiovanni
081 22 41 64
lorenzo.bongiovanni@hygienpanel.com



Philippe Otte
0476 40 50 37
p.otte@jjdelvaux.be



L.J.A.
Olivier Magnée
0496 53 77 62
olivier_magnee@skynet.be



Cindy De keuster
014 40 40 40
cindy.dekeuster@kraftheinz.com



Gabrielle Dufailly
0488 58 89 82
gabrielle.dufailly@be.lactalis.com



Axelle Andrien
0473 89 53 61
axelle.andrien@laurent-perrier.be



Ine Van Grieken
0479 66 51 00
ine_vangrieken@manna.be



Christelle Pitseys
04 220 99 88
christelle.pitseys@manpower.be



Jean Michel Foidart
0495 54 18 87
jfevaconsulting@gmail.com



Hans Noyelle
0478 45 87 63
hans.noyelle@mowi.com



Yves Delaïresse
0477 42 81 03
yves.delaïresse@myriad.be



Massimo Ragatuso
0479 72 44 07
massimo.ragatuso@lantmannen.com



Amaury Ruffato
0498 71 51 56
ar@polymatbelgium.com



Costa De Oliveira
09 340 97 20
costa.deoliveira@q-food.be



Tim Van Roy
0471 04 19 09
Tim.van.roy@pekakroef.be



Jean Pepinster
0478 20 63 03
info@pepinsterprimeurs.be



Cyril Vanderbroeck
0477 53 28 10
cvanderbroeck@petitforestier.be



Fabian Fremout
0498 16 20 46
F.Fremout@rational.be



Francis Renkin
0478 38 24 38
renkin@renkin.net



Philippe Cartry
0470 57 81 16
philippe@s4waste.lu



Luc Selder
04 368 78 87
info@seliac.be



vincent Luyckx
0478 54 80 39
v.luyckx@sabemaf.be



Vincent Simonon
0479 74 00 41
vincent.simonon@sicli.be



Frédéric Nikelmann
0495 26 87 79
frederik.nikermann@sligro-ispce.be



Lyse Bauduin
0493 27 44 93
lyse.bauduin@mangerdemain.be



Ilse De Dobbeleer
0479 75 59 59
ilse.dedobbeleer@solucious.be



Laurent Ancion
0499 67 73 07
Laurent.ancion@sodexo.com



Dominique Mirguez
0491 27 57 10
dominique@starfresh-liege.be



Sébastien Desmet
0473 21 01 62
Sebastien.Desmet@sysco.com



Francis Plunus
0486 15 30 24
francis.plunus@trendyfoods.com



Michel Renard
0498 58 63 77
michel.renard@unilever.com



Samuel Greco
0471 60 37 41
samuel.greco@unox.com



Valérie Blaise
0485 95 31 25
valerie.blaise@valorservicesgroup.be



Philippe Caps
0474 99 89 26
philippe.caps@vandemoortele.com



Charlotte Vanden Bossche
0485 12 83 08
charlotte.vandenbossche@vanderzijen.com



Alexandra Seleguinsky
0477 43 55 48
aselenguinsky@verstegen.be



Jean-François Woolf
0496 52 13 90
jf_woolf@viangro.be



Samantha Puspok
0473 36 37 97
samantha.puspok@volys.be



Gyöngyi Horvath
0478 44 60 04
Gyoengyi.Horvath@winterhalter.be



Découvrez le savoir-faire de Sabemaf, votre partenaire de confiance depuis 1925.

De la conception à l'installation de cuisines et de comptoirs self-service sur mesure, de systèmes de distribution de repas, de lavage de la vaisselle ou de gestion des déchets organiques, nous sommes là pour répondre à tous vos besoins, avec expertise et fiabilité.



**PRÉPARATION
DES REPAS**



**DISTRIBUTION
DES REPAS**



**COMPTOIRS
SELF-SERVICE**



**LAVAGE DE
LA VAISSELLE**



**DÉCHETS
ORGANQUES**

