

MECO , BIEN PLUS
QUE DE LA VIANDE

FAIREBEL : NOUVEAU
COOPÉRATEUR ?

WINTERHALTER :
BIG BANG

REALCO : CUISINE DURABLE
ET HYGIÈNE MAÎTRISÉE

GOUTEZ

26

VOTRE
MAGAZINE
DES CUISINES
COLLECTIVES

WALLONIE - BRUXELLES

ORGANISATION
HACCP

MISE EN VALEUR
DES VOLAILLES
LOCALES

ET SI ON
MANGEAIT
« MIEUX GRAS » ?

SALON SIAL
PARIS

FROM SOUP
TO SOAP

PHOTOS DE L'ÉVÈNEMENT
AU BLUEPOINT LIÈGE

MONSIEUR
PIERRE WYNANTS ,
LES CUISINIERS
DE NOTRE PAYS
VOUS LÈVENT
LEUR TOQUE !

GRAND
DOSSIER
CIRCUIT COURT
LOCAL
ET BIO

FÉDÉRATION
FCCWB



GOUTEZ

#26

Edito

"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
Yvan Larondelle
Frédéric Francis

Création graphique et mise en page

Frédéric Filot (VUAVU Grafics)

Imprimeur

Myriad

Crédits photos

Membres et partenaires FCCWB
Naomi Hansenne
Michel Jonet
Coq des Prés
APAQ-W
Université de Gembloux
Comme chez Soi
Soins et Santé
Dinner in the Sky
Whisky Club Waroux
Ligue cardiologique belge
Cuisines Bruxelloises
Istock

Chers Membres, chers Partenaires PLUS et Partenaires

Avons-nous la conviction que notre alimentation est liée à notre relation au monde actuel ?

Notre assiette, nos repas, notre choix de se nourrir, nous relie à notre environnement social, culturel et naturel.

Se remplir, se gaver... ou... se nourrir sainement avec d'excellents produits ?

Consciemment, inconsciemment ou machinalement ?

Manger seul ou ensemble ?

Beaucoup de gestes et d'attitudes se nouent dans l'acte le plus quotidien : être à **TABLE !**

N'oublions pas que nous passons, de la naissance à notre mort, 1/5 de notre temps à boire et à manger...

Ceci pour introduire l'idée qu'il est bien difficile de définir une alimentation de qualité et qu'à notre sens, celle-ci doit se penser globalement tout en s'articulant autour de quatre axes.

Tout d'abord : **LE PLAISIR**

Plaisir du partage, du goût, des saveurs.

Ensuite : **LA SANTE**

Elle est liée au modèle alimentaire (la composition et la diversité des menus) et à la nature des produits consommés qui doivent impérativement éviter toute contamination bactériologique à nos clientèles respectives. Rejoignons nos agriculteurs, nos produits du terroir, nos circuits courts afin d'éviter tous les « intermédiaires » en surnombre. Adaptons nos cahiers des charges de manière extrêmement précise avec les professionnels du secteur pour aider davantage les directions d'achats. C'est possible... si nous le décidons tous ensemble ! Nous devons indiquer les principes de diversité, de proximité, de respect des saisons, de fraîcheur, de prévention, des déchets, du respect des processus qui influencent le goût et les saveurs des produits naturels. En 2025 et 2026, votre Fédération vous y aidera.

L'axe important après le plaisir et la santé est : **L'ENVIRONNEMENT**

Celui-ci est plus ou moins respecté en fonction des modes de production de nos aliments et des déchets produits en bout de chaîne.

Et enfin : **L'EMPLOI**

Les questions sociales, le savoir-faire, les droits humains qui peuvent être posées par les différents processus de production.

Avec les partenaires, les agriculteurs, l'AFSCA, le savoir-faire local et de proximité, les acteurs de l'éducation permanente et de la santé, le Green Deal, les ceintures alimentaires des grandes villes, la Fondation contre le Cancer, la Ligue cardiologique belge, la Faculté universitaire de Gembloux, nous pouvons ensemble avec les Villes, Provinces, Communes... redécouvrir une alimentation de qualité basée sur une approche de plaisir, de bien être, d'éthique et surtout de ne pas faire payer nos enfants et nos petits-enfants de nos mauvais choix actuels !

Ensemble, parlons-nous, réunissons-nous en rejoignant nos séminaires qui répondent à la construction de notre devenir alimentaire.

Invitons à notre Table... comme aujourd'hui... ce mardi 12 novembre... des exemples nationaux de qualité alimentaire pour le bien de notre santé.

Gérard Filot
Président de la FCCWB



BULLES DE PLAISIR



CHAMPAGNE
de Castellane

Sommaire



6

MISE EN VALEUR
DES VOLAILLES
LOCALES



LE GRAND DOSSIER
CIRCUIT COURT,
LOCAL ET BIO

18



36

FROM SOUP
TO SOAP

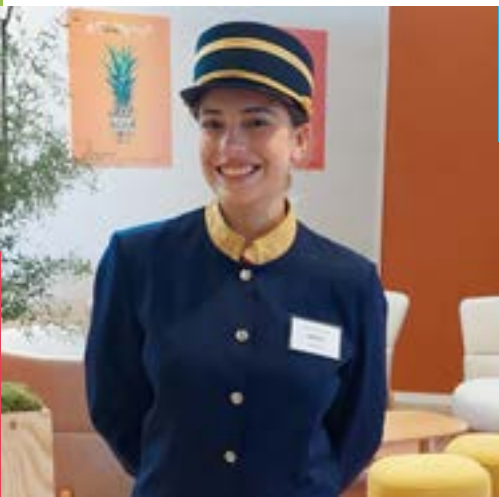
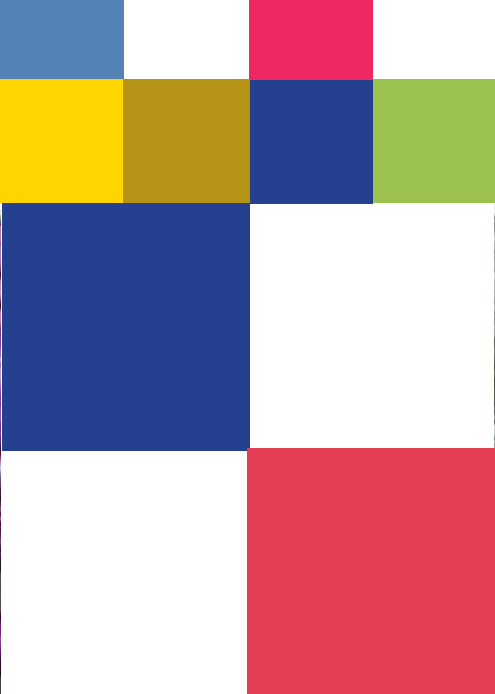
BLUEPOINT
LIÈGE

40



COMME CHEZ SOI :
PIERRE
ET MARIE-THÉRÈSE
WYNANTS

46



52
LA FCCWB
AU SALON SIAL

ET SI ON MANGEAIT
« MIEUX GRAS » ?

64



GBM, LE SUCCÈS
DE LA CONTINUITÉ
82



ORGANISATION
HACCP

88



WINTERHALTER

102



HORS
DES SENTIERS
DE LA COLLECTIVITÉ
108



MISE EN VALEUR DES VOLAILLES LOCALES
DANS LES CUISINES COLLECTIVES

Les volailles

Dans notre Région, la production avicole présente une augmentation constante depuis les années 1990. Dès les années 2000, la production de volailles dites alternatives a commencé à se développer, principalement grâce à l'essor de l'agriculture biologique, qui représente aujourd'hui 16,5 % de la production avicole régionale. 95% de la production des poulets biologiques et 75% des poulets alternatifs sont localisés en Wallonie (APAQW (2024)).

Par ailleurs, la diversité des populations animales domestiques, résultant de la sélection menée par l'homme dans des systèmes d'élevage variés, décroît rapidement du fait de l'intensification de l'élevage survenu durant la deuxième moitié du XXe siècle (Moula et al. (2012)). La spécialisation extrême de certaines races domestiques et la dissémination mondiale de celles-ci ont en effet été obtenues au détriment de races locales moins productives, et donc de la biodiversité (Larivière et Leroy, 2008).

Les races de volailles belges et leur origine

Avant de considérer l'utilisation économique des races locales et leur évolution suite à la sélection, il convient de faire un état des lieux des races belges et leur histoire.

Comme le souligne Moula et al. (2012), la Belgique possède un important patrimoine génétique avicole. Avec une quarantaine de races et plusieurs centaines de variétés, elle tient une place importante dans le paysage avicole européen.

La plupart des races locales existantes ont survécu grâce à l'élevage amateur et la production de volailles dites alternatives dans le contexte de la qualité différenciée dont la plus connue en France est l'AOP Poulet de Bresse. La majorité des poulets AOP ou Label Rouge français sont présents sur le marché belge et appréciés par les consommateurs locaux (Thewis, 1997). C'est dans ce nouveau contexte socio-économique que l'aviculture évolue comme d'ailleurs l'ensemble de l'agriculture, en favorisant les concepts de qualité différenciée et de diversité des productions et des produits.

Nous donnons ci-dessous un inventaire incomplet des races belges les plus connues ; il est largement le fruit du travail de Moula et al. (2012).



L'Ardennaise

L'Ardennaise, comme relaté par Moula et al. (2012), est originaire du plateau ardennais. Elle est génétiquement proche de la Gauloise, française avec qui elle partage les mêmes caractères. Elle est dé-

crite comme rustique et présente un vol très aisé, se perchait sur les arbres (d'où l'appellation wallonne de « poie di haie » ou « poule de haie » qui lui est donnée dans son terroir).

L'histoire de l'Ardennaise, d'après Brandt et Willems (1971), remonte à la fin du XIXe siècle.

Les dernières opérations réalisées par le partenariat du Service de génétique de la Faculté de Médecine vétérinaire de l'Université de Liège, du Groupe d'Action Locale (GAL) du Pays des Condruses et du Centre des Technologies agronomiques (CTA) de Strée avaient permis de distribuer, entre juillet et septembre 2009, plusieurs centaines de couples à des amateurs de races anciennes, avec un véritable engouement pour cette poule.

La race Ardennaise fut à la base de la création du poulet CoqArd (Leroy (2002)).



La Famennoise

Elle est élevée dans les fermes du Condroz et de la Famenne depuis le milieu du 19e siècle. Les principales caractéristiques de la Famennoise sont, en plus des yeux de couleur vesce, sa face rouge vif, le bec blanc bleuté, les pattes bleu ardoise et le plumage entièrement blanc avec une transparence bleuâtre.



La Brabançonne

La Brabançonne est apparue vers la fin du dix-huitième dans la région située entre Bruxelles, Wavre, Louvain et Malines; elle possède les trois couleurs de la Belgique, le cou noir, la poitrine jaune et les épaules rouges.



La Fauve de Hesbaye, la Fauve de Mehaigne, Poule de Gembloux

En terre liégeoise on la dénommait Fauve de Hesbaye, alors que dans le Namurois on lui préférerait l'appellation de Fauve de Mehaigne ou encore de Poule de Gembloux (Association interprovinciale wallonne des Éleveurs d'Animaux de Basse-Cour, 2008).



La Herve

La Herve fait partie des plus anciennes races belges, elle est connue sur le plateau de Herve depuis très longtemps.

La Herve appelée « la poule noire du pays » ou en wallon « li neure poie dé pai ».



La Braeckel

L'origine de la « Braekel » belge, selon Brandt et Willems (1971), est fort ancienne. Elle existait déjà selon certains lors de la conquête de la Gaule par Jules César.

La Braekel est une race avec beaucoup de pigmentation. Le dessin barré typique de la Braekel est unique et les variétés

barrées sont les plus populaires. En tout, 10 variétés composent cette race.



La Malines

La Malines, populairement appelée Coucou de Malines en raison du coloris principal est originaire de la zone sablonneuse comprise entre Louvain, Aershot et Malines. Très estimée pour ses qualités, la plus renommée des races belges, elle s'est répandue dans tout le pays.

La Malines est sans doute dans l'ensemble des races belges, celle qui a connu et connaît encore, un important développement commercial.

Selon Moula et al. (2012), les aviculteurs belges de la région du sud de la province d'Anvers et du nord du Brabant, qui depuis toujours pourvoient la capitale (Bruxelles) de ces fameuses poulardes qui figuraient sur les menus comme « Poulet de Bruxelles », désiraient également produire une race nationale pouvant lutter avec la concurrence étrangère (Faverolles et Sussex) (Anonyme, 1893). Au début de l'année 1852, des poules fermières locales avec le plumage « coucou » étaient croisées avec des Shangais herminées du jardin zoologique d'Anvers, importées directement de Chine (anonyme, 1893 ; Brandt et Willems, 1971). Un peu plus tard, il fut décidé par les responsables d'envoyer des volailles de race Brahma chez les éleveurs des environs de Malines.

En 1993, le concept « Coucou de Malines » qui fait référence à la tradition et à l'histoire a été rétabli dans une filière commerciale à l'initiative de la Société BELKI.

La race est représentée sous huit variétés : (1) coucou (2) coucou à camail doré, (3) noir à camail argenté blanc, (5) noir, (6) bleu, (7) noir à camail doré et (8) blanc herminé noir (Association interprovinciale wallonne des Éleveurs d'Animaux de Basse-Cour, 2008).

Le Combattant de Bruges

Le Combattant de Bruges est vraisemblablement le plus ancien des trois combattants belges. Ce combattant originaire de Flandre occidentale date probablement du début du 19e siècle (Association interprovinciale wallonne des Éleveurs d'Animaux de Basse-Cour, 2008). Le Combattant de Bruges est caractérisé par sa grande et forte taille et son aspect agressif. Le poids d'un coq adulte varie de 5 à 5,5 kg et celui d'une poule adulte est d'environ 4 kg. Son port est relevé et « son dos plat est peu inclinant ».



Le Combattant de Liège

À la fin du 19e siècle, des essais d'amélioration des aptitudes combatives du Combattant de Bruges ont été menés dans les environs de Liège. Le Combattant de Bruges a ainsi été croisé avec des combattants asiatiques, ce qui a donné une nouvelle race belge: le Combattant de Liège (Brandt et Willems, 1971). Les mêmes 17 variétés décrites pour le Combattant Brugeois sont retrouvées chez le Combattant de Liège (Association interprovinciale wallonne des Éleveurs d'Animaux de Basse-Cour, 2008).

Le Combattant de Tirlemont

Le Combattant brabançon est un vrai coq de combat dont les caractères rappellent ceux du Combattant de Liège, dont il a l'aspect extérieur et la hauteur.



Les volailles de Zingem

Deux races de Zingem sont élevées en Belgique: la Pondeuse et la Poule de chair de Zingem. Selon Verelst (2010) Zingem étant la commune où habitait Robert Vanceulebroeck, la personne la plus importante pendant presque 50 années dans l'aviculture belge après la dernière guerre mondiale (Verelst, 2010).

Le Coucou des Flandres

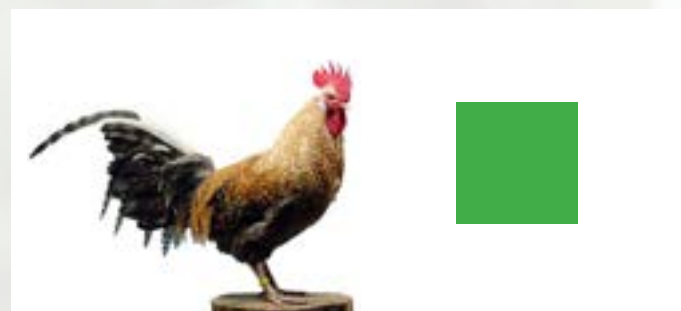
Selon Brandt et Willems (1971), le Coucou des Flandres a une origine commune avec la Malines.

La Coucou des Flandre est parfois appelée la Poule de la Dendre.



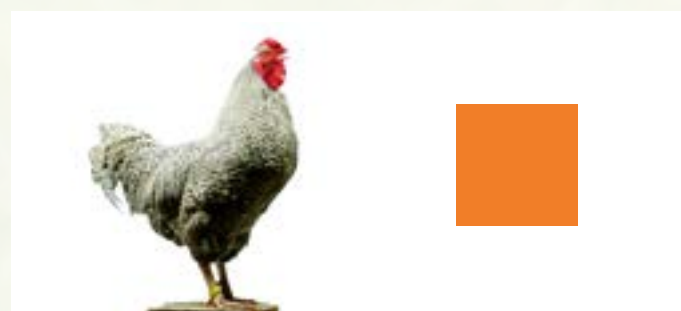
Poule de Zottegem

Le grand spécialiste des volailles Louis Vander Snickt décrivait la Zottegem à tête noire » pour la première fois en 1899 dans «Chasse et Pêche». L'origine de cette race est peu connue, elle serait originaire de la région qui lui a donné son nom. La poule de Zottegem est semblable à la Braekel en type, poids, crête, pattes. Seul le dessin du plumage diffère beaucoup.



Poule de la vallée de la Zwalm

Okerman habitant Braekel, compétent en génétique, il a mené une carrière professionnelle au Centre de Recherches agronomiques de Melle- Merelbeke (Gand). A titre privé, il était passionné et détenteur de volailles de race Braekel lorsqu'il a entrepris de créer cette race autosexable dans la vallée de la Zwalm.



Coucou d'Iseghem

E. Vander Straeten (1894) cite dans son oeuvre Aldernardiana en Flandriana une carte de menu de la fête de 'Gaeydach' du Sint-Jooris-Gilde de Audenaerde de juillet 1554. Sur cette carte est

mentionné «ses coppelen kiekens van Yseghem » (six couples de poules d'Izegem). Les coqs sont normalement plus clairs que les poules parce que les barres claires sont plus larges que chez la poule (Association interprovinciale wallonne des Éleveurs d'Animaux de Basse-Cour, 2008).

La Poule d'Aarschot

La Poule d'Aarschot est issue de croisements de plusieurs races, comme la Malines, la Marans, la Welbar et des combattants belges. Le but était de recréer une ancienne race qui aurait vécu dans la région du Hageland autour d'Aarschot.

L'histoire du CoqArd

À côté de son rôle dans l'enseignement et la recherche, l'Université de Liège (Médecine Vétérinaire et Agronomie) participe à diverses actions dans l'élevage tant en Région wallonne qu'au niveau belge et international. Dans ce contexte, une attention particulière a été donnée à la qualité différenciée dans plusieurs espèces: chez les bovins: « la Bleue des prés » ainsi que chez le porc: « le Porc Fleuri » qui fait référence au porc Piétrain stress négatif.



À l'époque, ce nouveau concept des productions animales faisait référence à des produits uniques caractérisés par une saveur et des propriétés organoleptiques particulières les rendant facilement reconnaissables par le consommateur.

Dans le secteur de la volaille, les deux Facultés de l'ULiège ont participé à l'amélioration de la race Ardennaise caractérisée par une chair ferme et une saveur remarquable. La race

Ardennaise n'avait jamais fait l'objet d'une sélection intense pour les caractères de croissance et de ce fait, n'allait jamais atteindre un poids vif de deux kilos, situation qui n'était donc pas compatible avec une activité commerciale.

Afin d'améliorer la croissance et réduire le temps pour atteindre le poids vif de 2 kilos, un croisement entre le coq de race Ardennaise et la poule Sasso [SA 31A], une race lourde à croissance lente d'origine française a été réalisé. L'aliment provenait de la firme Val Dieu (Aubel).

Ce travail multidisciplinaire a conduit à doubler le poids de l'Ardennaise et à atteindre, en moyenne, plus de 2 kilos à 84 jours tout en gardant les couleurs typiques de la race ainsi que la couleur noire des pattes (les poulets standard présentent généralement des pattes de couleur jaune) qui est également typique de la race Ardennaise et la distingue des poulets intensifs.

Avec une efficacité alimentaire correcte, les performances de croissance des produits de croisement sont donc devenues compatibles avec une activité commerciale. On pourrait être tenté de qualifier le produit « d'Ardennaise améliorée », mais la volonté de protéger l'élevage de l'Ardennaise en race pure et son nom d'origine ont conduit les intervenants à proposer le nom de CoqArd pour Coq Ardennes.

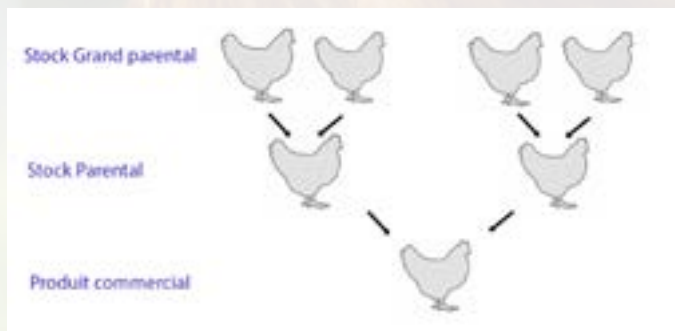
Origine du poulet de chair

Le poulet de chair, en anglais Broiler, est un oiseau élevé uniquement pour la viande; il provient de poules et coqs domestiqués il y a très longtemps en Asie du Sud-Est. Ces volailles ont ensuite été introduites en Europe, où elles ont donné naissance aux races belges, mais également à d'autres bien connues: la Leghorn, la Rhode Island Red, la White Rock et la Cornish. Ces races sont à la base du poulet de chair. Au départ, les animaux étaient orientés principalement vers la production d'œufs, au point que certains indiquent que le poulet de chair serait un sous-produit de l'élevage des volailles sélectionnées pour la ponte.

Le poulet de chair fait référence à des animaux âgés de cinq à six semaines dont les carcasses étaient fendues et grillées. Ce n'est qu'à partir des années 1950 que la production de poulets de chair a considérablement augmenté, avec 70 % des poulets élevés dans des élevages industriels. Aujourd'hui, deux entreprises: Aviagen et Tyson Foods, dominent le marché de la génétique des poulets de chair industriels et commercialisent les poussins d'un jour Ross et Cobb. Le groupe EW est une multinationale allemande spécialisée dans l'élevage comprenant plusieurs sociétés, dont Aviagen (commercialisant le poulet **Ross**), Hubbard, Arbor Acres, Peterson, Hy-Line International et H&N International.

Par ailleurs, **Cobb** prétend être la plus ancienne entreprise de reproduction de volailles au monde. Fondée en 1916 lorsque Robert C. Cobb Senior a acheté une ferme à Littleton, Massachusetts, et a créé Cobb's Pedigreed Chicks, société vendue à Tyson Foods en 1994.

Sur le plan de la génétique, les poulets de chair modernes, appelés également poulets standard, sont le fruit d'un croisement entre quatre lignées de race pure en partie de race White Rock et de race Cornish.



Il s'agit d'un processus de sélection continu dont l'aboutissement dure quatre ans et qui intègre le poids, la croissance, l'efficacité alimentaire, mais également la qualité de viande et plus récemment le bien-être animal en éliminant notamment les myopathies et d'autres pathologies d'origine génétique. Avec l'avènement de la génomique, cette discipline est entrée dans les programmes modernes de sélection qui poursuivent des objectifs de performance et de santé.

En outre, la majorité des poulets standard présentent des plumes de couleur blanche tout d'abord en raison de leur origine génétique. Le Cornish a d'ailleurs été sélectionné pour cette caractéristique, car elle facilite le nettoyage après l'abattage en laissant moins de marques sur la peau. En effet, le fait d'avoir des follicules pileux blancs est un avantage dans les systèmes de production intensive,

car ils conduisent à des marques moins visibles sur la peau après l'abattage ce qui donne une apparence plus propre et plus attractive pour le consommateur.

Quant à la couleur jaune des pattes, il semble que cette couleur ait été privilégiée par les consommateurs, car, selon eux, elle serait un signe de santé.

Les poulets de chair actuels sont complètement différents de ceux élevés il y a plus de 10 ans. Ils consomment beaucoup moins de nourriture (efficacité alimentaire) tout en grandissant plus rapidement (vitesse de croissance).

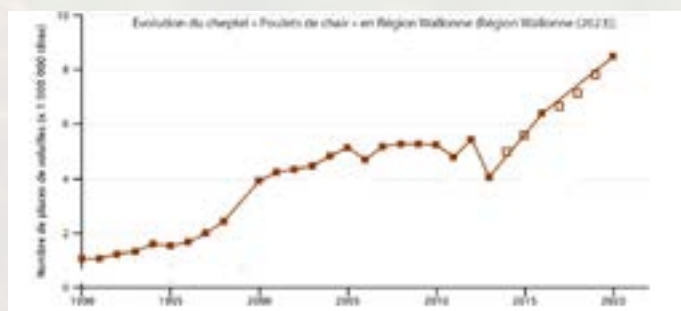
Les souches modernes de poulets de chair, comme le Cobb500, présentent des gains de poids significatifs. Ces poulets peuvent atteindre un poids de 2,5 kg en 35 jours, avec une efficacité alimentaire de moins de 1,8 (1,8 kg d'aliment pour 1 kg de croissance).

Types de volailles et organisation de la production en Région wallonne

En dehors des volailles festives comme la dinde, l'oie, le faisan, le pigeon, la caille et le chapon, d'autres espèces sont plus répandues, notamment les poulets de chair qui représentent la plus grande part du marché.

Importance relative des volailles dans notre Région

En 2020, l'enquête relative au recensement agricole, réalisée dans l'ensemble des exploitations avicoles (417 élevages wallons) a



dénombré 8 fois plus de places qu'en 1990 (Etat de l'Agriculture Wallonne (2023)).

En 30 ans, le nombre de places moyen par exploitation de poulets de chair ou de poules pondeuses a fortement progressé. Avec 6,3 millions de places, les poulets de chair représentent la majorité de l'effectif de volailles wallonnes.

En trois décennies, la Wallonie a vu le nombre de places de poulets de chair multiplié par 10. En 1990, les poulets de chair dominaient déjà le paysage avicole wallon (56 % du cheptel avicole). L'accroissement annuel moyen a été d'environ 170.000 places ces 30 dernières années. Depuis 2013, celui-ci est encore plus intense avec 450.000 places par an.

En 2020, les poulets de chair occupaient 74,6% du cheptel wallon, les pondeuses 21% et les autres volailles 4,4% (Région wallonne (2023)). La répartition des poulets de chair est identique à celle observée pour l'ensemble des volailles. Alors que l'effectif de poulets de chair de la province de Namur constituait le plus petit effectif en 1990, sa progression fulgurante place cette province à la première place en 2020, juste devant le Hainaut (Région wallonne (2023)).

Avec 45 millions de places de volailles en 2020, la Flandre domine largement le paysage avicole belge. Cependant, la progression en Flandre, au cours des trois dernières décennies, est cinq fois moins forte qu'en Wallonie. La Wallonie prend progressivement position dans le secteur de la volaille, en passant de 4 % de l'effectif belge à 16 % entre 1990 et 2020 (Région wallonne (2023)).

Par contre, en amont et en aval de la production avicole, on observe qu'en dehors des filières de qualité différenciée, les producteurs wallons dépendent fortement des acteurs de la filière situés en Flandre.

Type de volailles

Au niveau de la Région wallonne, les spécialistes distinguent le poulet sous régime de qualité élevé à l'intérieur ou à l'extérieur et le poulet standard.

Le texte suivant et le tableau donné ci-dessous ont été établis par Ir C. Colot Chargée de mission Aviculture-Cuniculture au Collège des producteurs. A l'échelle de la Wallonie, les poulets sous régime de qualité représentent 25% de la production, mais la consommation belge de poulets standard représente de 98 à 95% de la consommation totale des poulets.

Poulets sous régime de qualité

Ils représentent 5% du cheptel. Entre 7 et 8 millions de poussins sont produits par an par le couvoir l'Œuf d'or installé en Wallonie.

- Poulet Bio (2 filières)
 - filière de l'ordre de 2,5 millions de poulets par an et 75 éleveurs
 - filière de l'ordre de 2 millions de poulets par an et 60-65 éleveurs.

A côté de ces deux filières organisées, une quinzaine d'éleveurs indépendants sont recensés en 2021, soit de l'ordre de 12.000 poulets vendus (source: BioWallonie).

- Poulet sortant à l'extérieur (2 filières):
 - filière de près de 2,5 millions de poulets par an et près de 30 éleveurs, liée à l'abattoir Ardenne Volaille localisé à Bertrix.
 - filière liée à l'abattoir Belki à Alost, de 750.000 poulets par an et un peu plus de 20 éleveurs.

15 éleveurs multiplicateurs sont en activité, dont 5 pour le couvoir l'œuf d'Or (production d'œufs à couvrir pour les filières de poulets alternatifs/différenciés)

Poulet standard

Dans cette catégorie se trouvent 75% du cheptel à l'échelle de la Wallonie et de l'ordre de 125 élevages, dont 57 exploitations avicoles en classe 1 (en 2021), soumises à des directives, des permis spécifiques et à des normes strictes en matière de production.

On peut estimer la production de poulets standard à plus de 27 millions par an et le seul abattoir traitant les poulets standard en Wallonie est l'abattoir Plukon basé à Mouscron.

Pour être complet, il convient également de citer les trois abattoirs que sont le Moulin de la Hunelle à Pipaix, le Petit Abattoir Coopératif à Rhisnes et la Ferme Saint-André près de Herve.

Pr. Pascal Leroy - ULG



COQ DES PRÉS, LE POULET BIO WALLON



Le Coq des Prés mérite une attention particulière; il s'agit d'une initiative de producteurs encadrés par des Bioingénieurs et regroupés au sein de Coprobel-SC, une Coopérative wallonne d'éleveurs de volailles de qualité et bio, vendues en circuit court ainsi que pour les cuisines collectives sous une marque unique qui leur appartient.

Le Coq des Prés est un poulet brun aux pattes jaunes. Il est à croissance lente et issu d'un croisement entre un coq Sasso XL44 et une poule Sasso SA51.



Coq Sasso XL 44



Poule Sasso SA51

Les reproducteurs, parents des poulets Coq des Prés sont élevés dans trois fermes situées en Région wallonne dans les provinces de Luxembourg et de Liège. Les œufs fécondés sont incubés au couvoir « Œuf d'Or » localisé à Andenne où a lieu également l'éclosion des poussins d'un jour mis en place dans 15 fermes.

Le Coq des prés atteint 2,4 kg à 70 jours en respectant un cahier de charges strict s'inscrivant dans le contexte « Bio » au sens de la Région wallonne avec 10 poulets/m² maximum, une alimentation sans OGM, 100 % végétale (absence de farine de poisson, farine animale, graisses animales) et surtout composée de céréales et de matières premières protéagineuses elles-mêmes directement issues de l'agriculture biologique.

L'origine régionale des matières premières doit être garantie à concurrence de 70%.

C'est la SCAR (Sociétés Coopératives Agricoles Réunies des régions herbagères), une autre coopérative d'agriculteurs basée dans le Pays de Herve, qui fournit le mélange de grains dans les poulaillers. Cette collaboration apporte les meilleures garanties quant à l'approvisionnement régional, la traçabilité et la qualité de l'alimentation des volailles. « Parce qu'un poulet qui mange bien est un poulet en bonne santé et qui aura du goût ».

L'abattoir Ardenne Volaille à Bertrix prend en charge l'abattage et la découpe des poulets. Au cours des deux dernières années, Ardenne Volaille a réalisé de nombreux investissements permettant d'améliorer la qualité des produits avec comme point d'orgue la mise en route début 2024 d'une nouvelle méthode d'étourdissement des poulets par endormissement. Ce système permet une meilleure qualité de la viande, mais aussi et surtout une importante amélioration du bien-être



animal.

A côté des poulets entiers, des produits de découpe sont également disponibles. Le grammage est variable, en fonction du poids du poulet et les filets sont commercialisés par deux ou par quinze.

La coopérative prend également en charge la logistique de distribution vers un réseau de clients très diversifié - épiceries, rôtisseries, cuisines de collectivités, boucheries et horeca.

Marchés publics

Dans son article publié antérieurement dans la revue Goutez Eté 2024, N°25, intitulé: « Intégration des produits locaux dans les appels d'offres des cuisines de collectivité », Anne Feyt (2024) a donné les éléments

ainsi que les spécifications techniques auxquelles il peut être fait appel dans le contexte du marché public.

Tout d'abord, tous les besoins ne peuvent pas être rencontrés par le marché local et donc pour un même produit alimentaire, il est tout à fait envisageable de diviser l'approvisionnement en marché local et en marché classique.

Par ailleurs, s'il est interdit de «saucissonner» un marché, l'allotissement est envisageable pour correspondre à des filières de production, notamment en fonction de la qualité souhaitée en faisant par exemple référence au type d'agriculture comme l'agriculture biologique.

En matière de critères d'attribution, notion qui permet d'identifier l'offre la plus intéressante en attribuant des poids (%) à des critères, ces



critères peuvent être envisagés pour favoriser les produits locaux. Dans ce contexte, Maître Feyt donne quelques exemples comme des délais entre la commande et la livraison, le trajet entre l'élevage et l'abattoir, le nombre d'intermédiaires entre le producteur et l'adjudicateur, la date limite de consommation en relation avec la date de livraison, l'emballage, le pourcentage correspondant à un modèle d'élevage déterminé ou une qualité définie dans des cahiers de charge.

En plus, des spécifications techniques peuvent être introduites, notamment dans le cadre de la méthode de production, sans toutefois restreindre la concurrence, en citant par exemple le pourcentage minimum de produits originaires de l'agriculture biologique.

Références

APAQW. 2024. Site web. Les productions agricoles et horticoles.

Association interprovinciale wallonne des Éleveurs d'Animaux de Basse-Cour (2008) cité par Moula et al. (2012).

Brandt E.T., Willems A.E.R. Traité d'aviculture sportive, avec les standards officiels des races belges de volailles, aquatiques et dindons. S.R. "Het Neerhof" Gent, 1971, 365 p.

Etat de l'Agriculture Wallonne. Cheptel avicole, Dernière mise à jour: 04 décembre 2023.

Feyt A. (2024). Intégration des produits locaux dans les appels d'offres des cuisines de collectivité. Goutez Eté 2024, #25, 11-15.

Larivière, J.-M., Leroy, P. (2005) Poultry biodiversity in Belgium. Proceedings of the 4th European Poultry Genetics Symposium, Dubrovnik, Croatia (7-8th of October 2005).

Larivière, J.-M., Leroy, P. (2008) Conservation et valorisation de la diversité des ressources génétiques du poulet en Europe: initiatives et perspectives. Ann. Méd. Vét., 2008, 152, 203-220.

Leroy P. (2002) CoqArd, historique et présentation. Communication personnelle.

Moula N., Jacquet M., Verelst A., Antoine-Moussiaux N., Leroy P. (2011). Les races de poules belges de grande taille. In: Cabaraux J.F., Delguste C., Fripiat T., Jauniaux T., Sartelet A. (Eds.); Proceedings of the 1st Scientific Meeting of the Faculty of Veterinary Medicine, Liège, 9 décembre 2011, 2011, 37.

Moula, N., Jacquet, M., Verelst, A., Antoine-Moussiaux, N., Farnir, F., & Leroy, P. (2012). Les races de poules belges. Annales de Médecine Vétérinaire, 156, 37-65

Poulet sous régime de qualité			
Filières de production	Poulet Bio (sortant à l'extérieur)		Poulet sortant à l'extérieur
	Coopérative Coprobel	Abattoir Belki (Alost)	Coopérative Coprosain
Produits	Coq des Prés	Roi des Champs et Marques distributeurs	Poulet de Gibecq
Points de Vente	Circuits courts (pas de vente en Grandes et moyennes surfaces, sauf magasins franchisés dans le Hainaut)	Notamment Delhaize et magasins Bio	Points de vente de la Coopérative
Elevages/volumes production	150 éleveurs-250 poulaillers		+5 exploitations

Types de volailles - Tableau établi par Ir C. Colot, Chargée de mission Aviculture-Cunio

Région wallonne (2023). Etat de l'Agriculture Wallonne. Cheptel avicole.

Thewis A. (1997) Situation, spécificité et développement de la production de volaille en Wallonie propos axés principalement sur le poulet de chair. Ann. Gembloux, 1997, 103, 155-180.

Vander Straeten E. (1894). Aldernardiana en Flandriana. Tweede deel. J. Vuylsteke: Gent, 50 p.

Vander Snickt L. (1898). Le Braekel. Chasse Pêche Zool. Acclimat. Rev. Elev. 160p.

Verelst A. (2010). Afscheid van en monument. Het Vlaams Neerhof, 14, 5-6.

Remerciements

Nous tenons à remercier le Dr Nassim Moula pour ses publications, le Dr Andy Verelst pour les images obtenues gracieusement, Ir Catherine Colot pour sa contribution dans le contexte du secteur avicole wallon, Ir François Rouchet pour son accueil et sa contribution active au sein de la Coopérative Coprobel produisant le Coq des Prés ainsi que Madame Mathieu de Ardenne Volaille à Bertrix.

Pr. Pascal Leroy - ULG

Poulet standard	
Poulet sortant à l'extérieur	Poulet élevé à l'intérieur
Abattoir Ardenne Volaille (Bertrix)	Une dizaine d'abattoirs en Belgique (1 en Wall.)
Abattoir Belki (Alost)	
Pour Ardenne Volaille:	Poulets à petits prix
Les élevages du Moulin de Val Dieu-Crêtes d'Ardennes- Poulet de Bastogne-poulet d'Antan	
Pour Belki: Coucou de Malines	
Colruyt, Champion, Carrefour ...	Grandes et Moyennes Surfaces
Boucheries, ...	Boucheries, crèmeries, ...
>50 exploitations	100-125 expl.





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



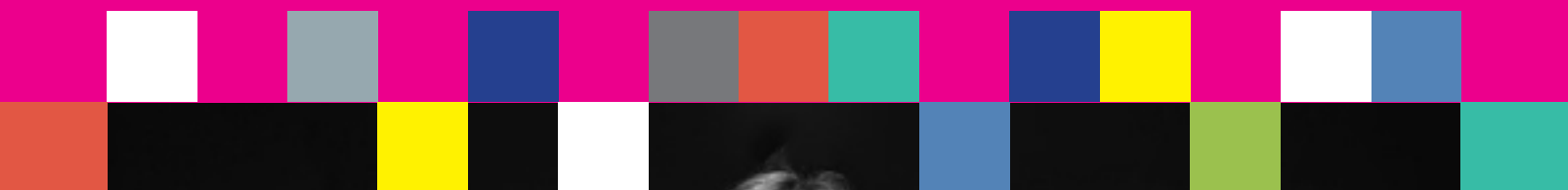


LAISSEZ-NOUS VOUS INSPIRER
à faire plus...





LE GRAND DOSSIER **CIRCUIT COURT, LOCAL ET BIO**



DR. ANNE  **BOUCQUIAU**

LES PRODUITS LOCAUX : POURQUOI EN PARLER ?

Les produits locaux sont au cœur d'un débat de plus en plus vibrant dans nos sociétés contemporaines. Pourquoi cette tendance est-elle si populaire ? S'agit-il simplement d'une mode réservée à une certaine élite, souvent qualifiée de « bio-bobos », ou représente-t-elle un réel changement dans nos habitudes de consommation ? Cette discussion soulève des questions fondamentales sur notre rapport à la nourriture, à notre santé et à notre environnement. Nous nous demanderons également comment distinguer les produits locaux des produits en circuit court et s'ils sont toujours bio. Nous verrons enfin quelles implications ces choix peuvent avoir pour la planète et notre santé ?

Un produit local, c'est quoi ?

La notion de produit local est complexe et dénuée d'une définition universelle. Il n'existe pas de législation précise qui régit ce terme, ce qui peut générer des confusions. En général, l'idée de base repose sur le principe de « consommer ici ce qui est produit ici ». Toutefois, il est crucial de clarifier ce que signifie « ici ». Pour certains consommateurs, cela englobe l'ensemble de l'Europe, tandis que pour d'autres, cela peut se limiter aux frontières belges, voire à celles d'une localité.

Dans les supermarchés, un produit est souvent considéré comme local s'il est fabriqué en Belgique. D'autres définitions, plus restrictives, fixent des limites géographiques précises, souvent d'un périmètre de 30, 50 ou 100 km autour du point de vente. Ce dernier concept s'inscrit dans l'idée de ceinture alimentaire, qui vise à établir des systèmes de production alimentaire localisés dans un bassin de vie, reliant ainsi producteurs et consommateurs.

De nombreuses ceintures alimentaires se développent autour de nos villes wallonnes. L'Observatoire de la Consommation de l'Apag-W a mené une étude en février 2023 pour mettre à jour le baromètre de la consommation en circuit court, qui datait de 2021. Cette étude a permis d'évaluer les habitudes de consommation des produits locaux et en circuit court, ainsi que la connaissance des répondants sur ces notions. Les résultats ont révélé que 62 % des Belges francophones considèrent un produit local comme étant issu de l'agriculture belge, et 58 % le définissent plus précisément comme un produit cultivé à moins de 50 km de leur domicile.

Circuit Court, Local et Bio : clarification des concepts

Il est essentiel de distinguer ces trois concepts. Tout d'abord, tous les produits locaux ne relèvent pas nécessairement du circuit court.

Certains produits peuvent être distribués par la grande distribution, ajoutant des intermédiaires. En revanche, certains produits en circuit court peuvent provenir de l'étranger, comme le café ou le thé, ce qui complique davantage la classification.

La notion de circuit court est définie par le SPW (Service public de Wallonie) comme un mode de production visant à réduire au maximum le nombre d'intermédiaires entre producteur et consommateur. L'étude de l'Apag-W révèle que 32 % des répondants définissent spontanément le circuit court par la vente directe du producteur, tandis que 61 % associent le circuit court à une proximité relationnelle et géographique avec le producteur. Les magasins à la ferme et les coopératives agricoles sont perçus comme des canaux de vente « circuit court » par 77 % des répondants.

La question du bio mérite pour sa part une attention particulière. Certains produits locaux sont certifiés bio mais d'autres proviennent de l'agriculture conventionnelle. Par ailleurs, des produits bio peuvent être importés de pays éloignés. Enfin, les produits bio ne sont pas nécessairement durables et/ou équitables et/ou en circuit court.

En conclusion, les notions de local, de bio et de circuit court peuvent se combiner mais ce n'est pas systématique. Par conséquent, il est essentiel de s'informer sur la provenance et les méthodes de production des aliments que nous consommons. Nous devons aussi garder à l'esprit que certaines denrées, comme le café, le chocolat ou les fruits tropicaux, viendront toujours de loin. Il ne convient donc pas d'être dogmatique mais plutôt de trouver un équilibre dans nos choix alimentaires. Est-il par exemple opportun de manger des fraises toute l'année au petit-déjeuner ou en dessert ?

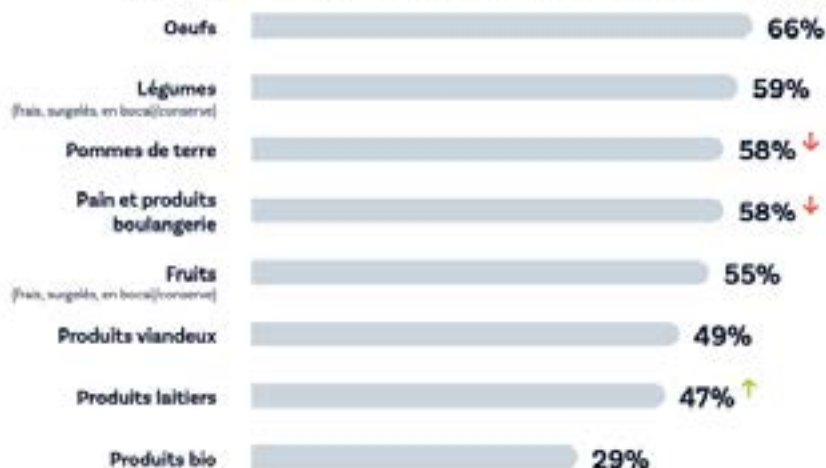
Quelles sont les tendances d'achat ?

74% des Belges francophones
affirment être attentifs à
l'origine des produits qu'ils
consomment !

La fréquence d'achat en circuit court a diminué depuis 2021 : seulement 36 % des consommateurs en achètent au moins une fois par semaine en 2023, contre 53 % en 2021.

Classement des produits les plus fréquemment achetés en circuit court

(en pourcentage d'acheteurs de produits en circuit court au sens large déclarant acheter spécifiquement ces produits)



Dans la figure ci-dessous, les flèches rouges nous montrent une tendance à la baisse entre l'étude de 2021 et celle de 2023 tandis que les flèches vertes indiquent une tendance à la hausse.



Le principal frein à l'achat de produits locaux demeure le prix. C'est le cas pour 36% des répondants. Pour 31% des consommateurs, il s'agit du manque de points de vente tandis que 26% des personnes interrogées pointent un manque de temps pour effectuer ce type d'achat.

Les produits locaux sont souvent perçus comme plus chers que leurs équivalents industriels. Certains consommateurs les considèrent dès lors comme moins accessibles à leur bourse et ils s'en détournent. Toutefois, il est essentiel de considérer que les prix plus élevés se jus-

tifient souvent par la qualité, la traçabilité et les conditions de travail des producteurs, des éléments qui ne sont pas toujours pris en compte dans les évaluations de prix.

L'étude de l'Apag-W révèle un intérêt réel pour les produits locaux. En effet 74 % des Belges francophones sont attentifs à l'origine des produits qu'ils consomment et 89 % des consommateurs de produits wallons envisagent d'en consommer davantage à l'avenir.



Cependant, on observe une répartition inégale de la consommation de produits locaux. Elle est plus fréquente chez certaines catégories de population, comme les habitants des communes rurales, les classes sociales supérieures et les ménages plus nombreux.





Pourquoi acheter et manger local ?

1. Réduction de l'impact environnemental

Acheter local est un moyen efficace de réduire l'impact environnemental de notre consommation. En limitant la distance parcourue par les aliments, on diminue les émissions de gaz à effet de serre générées par le transport. Il est par contre important de rester vigilant quant aux méthodes de production et de conservation : par exemple, cultiver des produits locaux dans des serres chauffées avec des sources d'énergie non renouvelables peut annuler les avantages environnementaux que l'on espère en choisissant des produits locaux ; de même, conserver des pommes locales pendant une longue période dans des frigos industriels peut impacter grandement leur bilan carbone.

2. Avantages pour la santé

Règle d'or, tout produit alimentaire, qu'il soit local, bio, conventionnel, doit répondre aux mêmes exigences quant à la couverture des besoins physiologiques pour l'homme et aux normes de sécurité alimentaire. En termes nutritionnels et sanitaires, il n'y a donc pas de vérité générique à considérer pour comparer un aliment produit localement ou non. On peut cependant noter qu'en ce qui concerne les fruits et légumes locaux, manger local implique dans un grand nombre de cas également manger en suivant les saisons, ce qui permet d'accéder à des produits à pleine maturité, souvent plus nutritifs. D'une manière générale, les végétaux de saison ont non seulement un meilleur goût, mais ils contiennent également des niveaux optimaux de vitamines et de minéraux. De plus, la consommation de produits cultivés à proximité réduit les risques de pertes nutritives souvent liées à la longue durée de transport.

3. Autonomie alimentaire

Un autre aspect fondamental de la consommation locale est l'autonomie alimentaire. Si nous dépendons de pays lointains pour la majorité de nos aliments, que se passera-t-il en cas de crise mondiale, de conflit ou de pandémie ? En favorisant une production alimentaire locale, nous nous protégeons contre les chocs externes qui pourraient perturber nos approvisionnements. Cela renforce également la résilience de nos communautés face à des crises futures.

4. Juste rémunération des producteurs

Réduire le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur permet d'assurer une rémunération plus équitable pour les agriculteurs. Dans le cadre des circuits courts, les producteurs peuvent en effet obtenir une plus grande part du prix final, ce qui leur permet de vivre plus dignement de leur travail. Cela favorise aussi des pratiques de production durables, car les producteurs sont moins soumis à la pression des prix imposés par les grandes surfaces.

Conclusion

En somme, manger local présente de nombreux atouts tant pour l'environnement que pour maintenir une agriculture locale diversifiée et de qualité. Ces deux éléments ont indirectement un impact positif sur notre santé puisque un environnement sain et une alimentation équilibrée, qualitative sont bénéfiques. Par contre, il est crucial de rester informé sur la provenance et les méthodes de production des aliments pour confirmer l'intérêt environnemental d'un aliment. En prenant ces informations en compte, nous pourrions effectuer les bons choix et contribuer à un système alimentaire plus durable, qui bénéficie à la fois aux consommateurs et aux producteurs.

En intégrant les meilleures pratiques des produits locaux, bio et en circuit court, nous pouvons contribuer à un système alimentaire plus durable. Ce système bénéficie non seulement aux consommateurs, qui obtiennent des aliments plus frais et de meilleure qualité, mais aussi aux producteurs, qui sont rémunérés de manière juste pour leur travail. Cela renforce également la résilience de nos pays face aux crises économiques et environnementales futures.

Ces aliments ont un coût. C'est vrai, mais les conséquences néfastes de choix non réfléchis ont un coût également... et probablement nettement plus élevé à moyen et long terme.

Sources :

Observatoire de la consommation, Produits locaux et Circuits courts, Juin 2023

Economie sociale, Mathieu Vanwelde – SAW-B



AFSCA, PRODUITS LOCAUX ET CIRCUITS COURTS



AB : Tout le monde connaît le nom DE L'AFSCA. Pouvez-vous nous expliquer précisément quelles sont vos missions et à qui s'adresse-t-elle ?

AFSCA : AFSCA est l'acronyme d'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire. Nous sommes responsables du contrôle de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur. Par le biais d'inspections, d'échantillonnages et d'analyses, nous contrôlons l'ensemble de la chaîne alimentaire : matières premières, exploitations agricoles, industrie alimentaire, magasins, restaurants... Nous vérifions également les systèmes d'autocontrôle que les entreprises de la chaîne alimentaire sont tenues de mettre en place pour garantir la sécurité de leurs produits. Nous sommes aussi compétents pour les contrôles en matière de santé animale et de santé végétale. De plus, l'AFSCA contrôle les importations et exportations d'animaux, de plantes et de denrées alimentaires en provenance et à destination de pays qui se trouvent hors de l'Union européenne.

AB : Nous assistons à un intérêt croissant des consommateurs et du secteur de la restauration pour les circuits courts et les produits locaux ? Quelle est votre position ?

AFSCA : L'AFSCA n'a pas vocation à promouvoir l'une ou l'autre filière particulière, ni à porter de jugement, par exemple, sur la qualité gastronomique ou nutritionnelle de tel aliment par rapport à tel autre. L'AFSCA est un organisme de contrôle de la sécurité alimentaire et sa mission est de veiller à protéger la santé des consommateurs, en s'assurant notamment que les aliments qui leur parviennent ne présen-

tent pas de risques pour eux. Qu'importe qu'ils soient locaux, bruts ou transformés, bio ou non, issus d'une production artisanale ou d'une filière industrielle, tous les aliments doivent répondre aux exigences de la réglementation qui pour l'essentiel, est européenne.

Mais en effet, nous observons que les consommateurs semblent de plus en plus enclins à changer leurs habitudes. Qu'ils soient mus par des motivations écologiques, de santé, ou pour soutenir l'économie locale, ils semblent sans cesse plus nombreux à privilégier les producteurs locaux pour leurs achats. Et les professionnels de la restauration ne font pas exception, ils s'inscrivent dans la même tendance en s'approvisionnant plus volontiers, quand c'est possible, auprès d'agriculteurs et de producteurs locaux. Nous constatons cet intérêt tous les jours lors de nos échanges avec les consommateurs et les professionnels du secteur qui nous questionnent régulièrement à ce sujet.

AB : Si je comprends bien, votre rôle est donc que quelle que soit la filière choisie pour l'approvisionnement, la sécurité alimentaire doit être garantie de la même manière.

AFSCA : Bien sûr ! Quel que soit le mode de production ou la filière de vente, les denrées alimentaires doivent répondre aux mêmes exigences sanitaires. Une sécurité alimentaire à deux vitesses n'est en aucun cas souhaitable.

Et soyons clairs, choisir un aliment produit localement et vendu en circuit court n'est pas un gage de qualité sanitaire. Cet aliment devra, comme tous les autres, être conforme à la réglementation en vigueur.



AB : Nous savons que, sur le terrain, les petits producteurs n'ont pas toujours les mêmes structures, les mêmes moyens que les grosses entreprises. La législation s'applique-t-elle de manière plus souple pour encourager et faciliter les achats chez ces petits producteurs ?

AFSCA : L'Agence est consciente des contraintes économiques des petites structures. Mais la mission qui lui a été confiée par le législateur est d'assurer la sécurité des consommateurs, et cela ne peut pas passer après les intérêts économiques.

Cependant, l'Agence reste toujours à l'écoute des secteurs et des enjeux sociétaux, notamment en organisant régulièrement des réunions de concertation avec ces différents secteurs. D'ailleurs, lorsque la législation européenne le permet, l'AFSCA propose et applique des assouplissements pour les petits producteurs, les circuits courts ou la vente directe.

AB : Pouvez-vous expliquer en quoi consiste ces assouplissements ?

AFSCA : L'Agence, qui ne veut en aucun cas être un frein pour les producteurs locaux et le commerce en circuits courts, a mis en place une série de mesures pour faciliter le développement des productions locales.

Ainsi, par exemple, l'AR du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire au consommateur final a été revu.

Depuis le 24/04/2024, l'approvisionnement direct de certaines denrées d'origine animale par les petits producteurs a été étendu

aux commerces de détails locaux, en ce compris les restaurants et collectivités, et ce, sans la limitation de 30% de leur chiffre d'affaires qui était de mise précédemment. Concrètement, un producteur pourra plus aisément livrer localement ses propres volailles d'élevage, le produit de sa pêche, son miel ou ses œufs en direct à un restaurateur ou une cuisine de collectivité par exemple.

De plus, depuis 2008, l'AFSCA dispose d'une cellule de vulgarisation et d'accompagnement qui est à la disposition de tous les opérateurs, qu'ils soient actifs dans le secteur de la distribution, de la transformation ou de la production primaire. Outre diverses ressources disponibles gratuitement (E-Learning, brochures, modules d'apprentissages), la cellule propose également des sessions d'information. Sur demande, la cellule peut intervenir auprès d'une fédération professionnelle ou d'une coopérative qui souhaite être informée sur des sujets tels que la commercialisation des colis de viande à la ferme, les nouveaux modes d'élevage des poules pondeuses, ou la vente en circuit court par exemple.

AB : Où peut-on retrouver ces informations et qui peut-on contacter pour en savoir plus ?

AFSCA : N'hésitez pas à consulter notre site internet, vous y trouverez toutes les informations utiles, des outils et autres référentiels.

Une question, une demande ?

L'afsca: afsca.be => onglet « nous contacter »

La cellule de vulgarisation : vulgarisation@afsca.be

AB : Merci pour ces informations très claires.



**JOSÉ ORRICO,
DIRECTEUR GÉNÉRAL
DES CUISINES BRUXELLOISES**

LES CUISINES BRUXELLOISES, CIRCUITS COURTS ET PRODUITS LOCAUX

AB : Vous êtes Directeur général des Cuisines Bruxelloises. Pouvez-vous nous expliquer brièvement votre parcours ?

JO : Je suis père de 3 enfants. J'ai commencé dans le domaine de la cuisine collective le 1er mars 1994 en tant que financier de l'asbl Repas Scolaires de la Ville de Bruxelles. Un peu plus d'un an après mon entrée en service et le constat des indécidables financières, j'ai pris la fonction de directeur de l'institution.

En 2004, avec le regroupement des activités au sein des Cuisines Bruxelloises (Ville de Bruxelles, son CPAS et les hôpitaux Brugmann et Saint-Pierre), j'ai été désigné Directeur général, poste que j'occupe actuellement.

Mon rôle consiste à assurer le suivi des décisions du Conseil d'Administration, le respect d'une série d'obligations (tutelle, ...) et la coordination de l'ensemble des équipes.

Heureusement je suis entouré d'une direction des Ressources Humaines, Financières, Achats et Opérationnel et de plus de 300 collaborateurs.

AB : Les Cuisines Bruxelloises sont effectivement une grosse structure et qui fête cette année ses 20 ans d'existence ! Quelques chiffres pour la présenter ?

JO : Effectivement, une structure importante, que je vous présente en quelques chiffres :

Nous employons à peu près 300 collaborateurs de différents métiers. Nous assurons quotidiennement la préparation et la distribution des repas pour les enfants des crèches et des écoles, les patients des hôpitaux, les résidents des maisons de repos, ainsi que pour les bénéficiaires du service de portage de repas à domicile et restaurants de personnel.

Ainsi, plus de 5.400.000 repas sont fournis chaque année (chiffres 2023).

Cela représente chaque jour :

- +/- 4.500 repas petits déjeuners, dîners et soupers en milieu hospitalier
 - +/- 3.000 repas petits déjeuners, dîners et soupers en maisons de repos
 - +/- 12.500 repas à destination des enfants des écoles
 - +/- 3.200 repas à destination des enfants fréquentant les crèches
 - +/- 350 repas en portage à domicile
 - +/- 150 repas du restaurant du personnel
 - Des livraisons de denrées alimentaires brutes (pains, fruits, légumes, boissons ...) à destination des crèches, écoles et administration
- Plus de 280 établissements sont livrés chaque jour ; cela représente un défi logistique énorme.



AB : Cela sous-entend de gros volumes en termes d'achats de denrées alimentaires. Quelle est la proportion d'aliments en provenance de l'agriculture biologique ?

JO : En 2023, nous avons atteint un total d'achat de matières alimentaires de 11.939.917 € (HTVA) pour l'ensemble de nos activités, dont 2.6252.208 € (HTVA) provenant de l'agriculture biologique, soit 22,13% de nos achats. Nous avons fait le choix d'orienter, dans un premier temps, nos achats de denrées alimentaires provenant de l'agriculture biologique vers le Département Enfance. Ainsi pour le public des écoles et des crèches, cela représente 45,32% d'approvisionnement biologique !

AB : Impressionnant ! Et en ce qui concerne les produits locaux ?

JO : Au niveau des achats en circuits courts ou locaux, le montant est de l'ordre de 231.245 € (HTVA) soit 1,93%. Ce chiffre n'est pas le reflet d'un manque d'intérêt, pas du tout, mais de difficultés liées principalement aux marchés publics.

AB : La structure a dû beaucoup évoluer en 20 ans. Quels sont vos enjeux majeurs aujourd'hui ?

JO : Nous existons dans notre forme actuelle, constituée en exécution de l'article 79 de la loi organique des CPAS du 8 juillet 1976, depuis 20 ans. Les Cuisines Bruxelloises sont nées du regroupement de la Ville

de Bruxelles par l'intermédiaire de son asbl « Repas Scolaires », de son CPAS ainsi que des hôpitaux du réseau IRIS « Nord » (CHU Brugmann, CHU Saint-Pierre). Depuis la création, 9 communes, 3 CPAS et 2 hôpitaux nous ont rejoint.

L'objectif poursuivi à cette époque était d'améliorer la gestion économique mais aussi, déjà, la qualité des prestations.

Il faut savoir également qu'au fil des deux dernières décennies, le secteur de la restauration collective a connu de profondes évolutions.

Aujourd'hui, l'un des enjeux majeurs pour nous est de renforcer une politique d'achats responsables. La volonté d'ancrer nos approvisionnements dans une démarche éthique et durable est devenue une priorité. Cela implique notamment de favoriser les circuits courts ou locaux, afin de soutenir l'agriculture locale et de réduire notre empreinte environnementale, tout en garantissant la continuité et la sécurité de nos approvisionnements. Vous voyez qu'il s'agit plus que de l'intérêt pour les produits locaux, c'est devenu une priorité.

AB : Mais vous rencontrez donc des freins majeurs pour la mise en œuvre. De quel ordre sont-ils ?

JO : Nous avançons vers nos objectifs mais cela prend du temps, trop de temps ...

Très concrètement, notre engagement se heurte à la réalité des



marchés publics, où concilier ces exigences avec la réglementation en vigueur n'est pas toujours évident.

En effet, définir le circuit court ou les produits locaux dans le cadre des marchés publics chez nous représente un véritable défi, car les contraintes légales et réglementaires des marchés publics imposent des limites aux critères d'achat.

AB : Vous n'avez pas cette difficulté avec les produits issus de l'agriculture biologique ?

JO : La grande différence est que le bio possède un label et un cahier des charges européen. Ce n'est pas le cas pour les produits locaux qui ne disposent pas d'un cadre légal.

En Belgique, un circuit court désigne généralement un mode de commercialisation où il y a un minimum d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur final. Au niveau des produits locaux, il n'existe pas de définition précise en dehors des labels. Une idée intéressante à ce propos serait de favoriser les labels dans nos régions. L'Apaq-W ou d'autres structures ont peut-être un rôle important à y jouer.

Pour concilier ces deux concepts, circuits courts et produits locaux, dans le cadre d'un marché public, nous pourrions les traduire par :

- Un achat direct auprès des producteurs locaux ou d'intermédiaires réduits (coopératives, groupements de producteurs).
- Une réduction des distances entre le lieu de production et le lieu de

consommation.

- Un soutien à l'agriculture et aux entreprises locales.

AB : Dans le cadre de la réglementation européenne, peut-on soutenir des entreprises locales ?

JO : Pas aussi facilement que nous le souhaiterions. La Belgique doit respecter la réglementation européenne et nationale, qui vise à garantir la libre concurrence, la transparence et l'égalité de traitement entre les soumissionnaires. Ces règles compliquent donc la promotion des circuits courts ou locaux, car elles interdisent de favoriser explicitement des entreprises locales uniquement sur la base de leur localisation géographique.

AB : Avec ces contraintes réglementaires, comment parvenez-vous à effectuer vos achats de produits locaux ?

JO : Nous utilisons certains leviers qui permettent de les intégrer dans les marchés publics tout en respectant les règles en vigueur.

- Critères de durabilité : L'Union européenne permet d'introduire des critères environnementaux et sociaux dans les cahiers des charges des marchés publics. Ceci permet de valoriser des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, des méthodes de production bio ou une réduction de l'empreinte carbone liée au transport, ce qui favorise



indirectement les producteurs locaux.

- Critères de qualité et de fraîcheur : Les produits issus de circuits courts étant souvent plus frais, il est possible de définir des critères exigeant des délais courts entre la production et la livraison, ou une traçabilité précise. Cela avantage les producteurs locaux sans enfreindre les règles de libre concurrence. Néanmoins cette approche est difficile de mettre en place pour les cuisines collectives.
- Allotissement : Il est possible de fractionner un marché en plusieurs lots (exemple : un lot pour les fruits, un pour les légumes, etc.), ce qui permet aux petits producteurs locaux de concourir plus facilement, en évitant de devoir répondre à l'ensemble d'un marché plus vaste. A ce propos, l'exemple du groupement de producteurs, comme cela se fait en France, faciliterait la réponse à la demande.
- Clauses sociales et locales : Dans certains cas, les pouvoirs adjudicateurs peuvent introduire des clauses sociales, qui privilégient les entreprises locales dans des situations précises (personnel en intégration sociale).

AB : Avez-vous des conseils ou des exemples à donner pour favoriser cette démarche dans les procédures de marchés publics pour les cuisines de collectivités ?

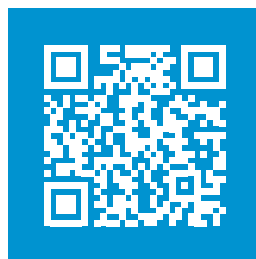
JO : Tout d'abord, il faut bien cibler les aliments devant s'inscrire dans une démarche de circuit court. Ensuite on peut préciser dans le cahier des charges que les produits doivent provenir de pratiques agricoles durables ou de labels spécifiques (ex : produits bio, fromage de Herve), qui souvent incluent des producteurs locaux. Dans nos nouveaux marchés, cette approche est introduite. Enfin, l'impact environnemental est également un angle intéressant à utiliser : valoriser la proximité sous l'angle écologique, en demandant des preuves que la chaîne logistique minimise l'impact environnemental (réduction des transports sur de longues distances, moins d'emballage, etc.). Le coût carbone du transport favorise indirectement les circuits courts.

AB : Quelle complexité ! Même si on peut comprendre que l'Europe impose des règles de libre concurrence, il semble néanmoins aberrant d'imposer des règles similaires pour des achats alimentaires ou des achats de mobilier !

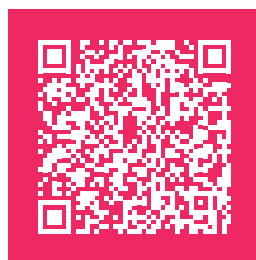
JO : Absolument. Les pouvoirs publics dont nous faisons partie, doivent faire comprendre à l'Europe que construire un cadre rénové pour les commandes publiques en matière d'alimentation est indispensable si nous voulons sauvegarder une agriculture de qualité et responsable.

Pour ce faire, sous l'égide de France Urbaine, un plaidoyer a été lancé pour rénover la commande publique. Plusieurs villes sont signataires de ce plaidoyer comme Liège, La Ville de Bruxelles mais aussi Paris, Lille, Milan ... Le Conseil d'Administration des Cuisines Bruxelloises a décidé de le signer en mars 2024. La Cellule Manger Demain de la Région wallonne est également engagée dans la démarche.

De manière très synthétique, ce plaidoyer revendique une libération des marchés publics en faveur d'une alimentation saine, durable et locale.



SCANNE MOI POUR PLUS D'INFOS



SCANNE MOI POUR PLUS D'INFOS

AB : Un mot de conclusion ?

JO : Espérons que l'Europe pourra être convaincue par ce plaidoyer afin de faciliter et d'accélérer la transition vers des cuisines de collectivité plus respectueuses de notre environnement et du travail de nos agriculteurs.

PÂTISSERIE DU CHEF®

YOUR TIME TO DELIGHT

GÂTEAU À LA FRANGIPANE

- ✓ **PLUS DE GOÛT**
 - Délicieuse pâtisserie aux vraies amandes
 - À base d'ingrédients naturels
- ✓ **PLUS DE COMMODITÉ**
 - Décongeler et prêt à servir
 - Prédécoupé en 12 portions
- ✓ **PLUS DE MARGE**
 - Longue durée de conservation = 4 jours (< 20°C)
 - Facile à décorer selon votre inspiration personnelle

NOUVEAU

Régalez vos invités avec
des desserts festifs

Avec Pâtisserie du Chef®,
vous offrez sans effort des desserts
de fin d'année de haute qualité.

Décongeler
6 heures



PRÊT À RÉGALER VOS CLIENTS ?

Pour plus d'informations, veuillez contacter votre représentant:
Conrad Thiry, 0497 51 62 43, conrad.thiry@vandemoortele.com
Philippe Caps, 0474 99 89 26, philippe.caps@vandemoortele.com

  /Vandemoortele Professional
www.vandemoorteleprofessional.com

 **Vandemoortele**
PROFESSIONAL

A portrait of Philippe Mattart, a middle-aged man with short, light-colored hair, smiling at the camera. He is wearing a light blue button-down shirt with a small white dot pattern. He is standing outdoors, leaning against a white, textured pillar on the left. In the background, there are green trees and a building. A red banner is overlaid on the bottom right of the image, containing white text. A yellow square is visible on the bottom left.

L'APAQ-W ET LES PRODUITS LOCAUX :
UNE GRANDE HISTOIRE D'AMOUR
PHILIPPE MATTART, SON DIRECTEUR GÉNÉRAL,
NOUS EN PARLE



AB : Vous êtes Directeur Général de l'Apaq-W. Avez-vous toujours été lié à l'agriculture et aux produits locaux ?

PM : Pas vraiment, même si ma famille est très liée à l'agriculture. Après un master en sciences du travail, j'ai d'abord travaillé dans le secteur du patrimoine en occupant in fine des fonctions dirigeantes à l'Institut du Patrimoine wallon (devenu Agence Wallonne du Patrimoine). Ensuite, j'ai été chef de cabinet d'André Antoine entre 2009 et 2014. Je suis enfin entré dans le pool des fonctionnaires dirigeants mandataires via l'exécutif master en management public. Aujourd'hui, cela fait huit ans que je suis directeur général de l'Apaq-W. Un parcours varié, mais toujours ancré dans le service public.

AB : L'Apaq-W qui est donc l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, a une longue histoire. Pouvez-vous nous en parler brièvement ?

PM : L'Apaq-W a vu le jour en 1938 sous le nom d'ONDAH (Office National des Débouchés Agricoles et Horticoles). Après la régionalisation de l'agriculture, en 1994, la Région wallonne a créé l'ORPAH (Office Régional de Promotion de l'Agriculture et de l'Horticulture), qui a été remplacé en 2003 par l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, l'Apaq-W telle que nous la connaissons aujourd'hui. Cette réforme de 2003 avait pour objet de supprimer le conseil d'administration de l'Apaq-W, autrefois composé d'agriculteurs, et de placer l'Agence sous l'autorité directe du Ministre de l'Agriculture. Il faut toutefois savoir que les agriculteurs contribuent financièrement aux missions de l'Agence. Et c'est la raison pour laquelle le statut originel de l'Agence a été restauré en 2019 par le Gouvernement wallon, qui a réinstauré le conseil d'administration, redonnant ainsi une voix aux agriculteurs et à d'autres acteurs de la chaîne de valeur dans les orientations stratégiques et opérationnelles de l'Agence.

AB : Quelles sont aujourd'hui les missions de l'Apaq-W ?

PM : Nos missions sont définies dans l'article D.226 du Code Wallon de l'Agriculture. Nous œuvrons en collaboration étroite avec les producteurs, les associations représentatives du secteur agricole. Voici nos missions dans les grandes lignes:

1. Promotion de l'image de l'agriculture : Nous mettons en valeur l'agriculture, l'horticulture et leurs produits au travers de diverses actions de communication.
2. Soutien aux produits agricoles et horticoles : Nous faisons la promotion des produits agricoles, qu'ils soient transformés ou non, ainsi que des produits horticoles.
3. Assistance commerciale et technique : Nous aidons les acteurs du secteur à se structurer, à améliorer leurs techniques et à s'adapter aux tendances du marché.
4. Promotion des labels et des marques : Nous soutenons plusieurs labels et marques créés à l'initiative de l'agence ou du Gouvernement, qu'il s'agisse de labels officiels ou non.

Ces missions s'appuient sur un dialogue permanent avec les agriculteurs, notamment via le Collège des Producteurs. Cela nous permet de mieux comprendre leurs besoins et d'adapter nos actions pour promouvoir au mieux la qualité des produits locaux.

AB : Y a-t-il une législation spécifique qui encadre les produits locaux ?

PM : Non, il n'y a pas de législation à ce sujet, ni d'ailleurs de consensus sur leur définition. Quant à la notion de circuit court, elle est définie par le SPW (Service Public de Wallonie) comme un mode de production visant à minimiser le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Ainsi, contrairement au bio, qui béné-



ficié d'une définition et d'un cadre juridique précis au niveau européen, il n'existe pas de cadre juridique harmonisé pour les produits locaux. Nous devons en outre être attentifs aux balises de la Commission européenne, notamment en matière de respect des libertés fondamentales. C'est évidemment de la libre concurrence entre les États membres qu'il est ici question.

AB : L'Apaq-W gère aussi différents labels. Pouvez-vous nous en parler ?

PM : En effet, nous gérons plusieurs labels qui valorisent les produits locaux. Par exemple, le label « En direct de la ferme » a ouvert la possibilité d'utiliser des écochèques dans les points de vente à la ferme, ce qui constitue un facteur de solvabilité de la demande de produits locaux.

Nous organisons également le concours « Coq de Cristal », en partenariat avec la Foire de Libramont, qui récompense les meilleurs produits locaux. Un autre exemple, nous avons créé le label « Tables de Terroir », destiné aux restaurants qui s'engagent à proposer des produits locaux sur leur carte. À ce jour, 88 restaurants portent ce label, et environ 1000 producteurs locaux approvisionnent ces établissements. Cela crée un véritable réseau qui soutient et valorise les produits locaux.

Nous assurons encore la promotion du système régional de qualité différenciée (Qualité +) ainsi que des appellations européennes (AOP et IGP). Pour ces dernières nous exécutons actuellement (pour la deuxième fois) une large campagne de trois ans cofinancée par l'Union européenne destinée à améliorer la notoriété et l'image de ces produits.

AB : Quelles sont les grands défis sociétaux futurs que devra intégrer l'Agence pour rester efficace ?

PM : Afin d'anticiper l'évolution de l'agence et son rôle dans la promotion des produits locaux et l'agriculture durable, nous avons réalisé une analyse, reposant sur nos études de marché et sur une exploration documentaire, pour identifier les grands défis et tendances sociétales à intégrer. De ce travail ressortent quelques grands axes majeurs :

- le changement climatique et la nécessité de se tourner vers une agriculture régénératrice,
- la volatilité économique et politique, liée à la crise du pouvoir d'achat et aux réglementations publiques

- l'évolution des comportements des consommateurs qui, selon nous, s'intéressent de plus en plus à l'origine des produits et à leur impact environnemental

- la transition numérique, qui transforme notre manière de communiquer et d'interagir avec les producteurs et les consommateurs.

AB : Trouvez-vous que les politiques actuelles, belges ou européennes sont favorables à vos actions ?

PM : En tant qu'administration publique, nous sommes au service des décideurs politiques. Et nous avons, par ailleurs, le devoir d'identifier des points de vigilance. C'est pourquoi nous avons rédigé en 2024 un "position paper" dans lequel nous plaidons notamment pour des politiques publiques bien articulées et alignées. Il y a aujourd'hui une multitude d'acteurs intervenant dans le secteur agricole et alimentaire. La plupart font un excellent travail. Mais cela ne nous dispense pas de réfléchir continuellement à la manière de mieux collaborer, afin de servir efficacement l'intérêt général.

Par ailleurs, nous devons prendre en compte les règles du marché européen, notamment en matière d'aides d'État et de libre circulation des biens et services et ce n'est pas simple.

Pour en savoir plus sur notre "position paper": <https://www.apaqw.be/fr/actualites/position-paper-2024-2029>

AB : Par nature, vous avez des liens étroits avec les producteurs agricoles. Quel lien faites-vous avec les consommateurs ?

PM : Les consommateurs finaux ou intermédiaires sont aussi nos usagers. Nous avons donc décidé de travailler avec tous les acteurs : que ce soit l'horeca, les cuisines de collectivité ou la grande distribution, chacun a un rôle à jouer dans la promotion des produits locaux.

AB : Vous avez d'ailleurs développé des outils numériques pour créer des liens entre producteurs et consommateurs. Pouvez-vous nous en dire plus ?

PM : Oui, nous avons mis en place deux bases de données essentielles pour répondre à ce besoin. La première, baptisée « Je cuisine local », est une application B2C qui permet aux consommateurs de trouver des producteurs locaux à proximité, qu'ils vendent en direct ou via des points de vente. Cette application compte actuellement environ



1200 producteurs locaux et connaît un franc succès, tant auprès des producteurs que des consommateurs.

La seconde application est dédiée aux professionnels. Il s'agit d'un outil B2B permettant aux producteurs et aux acheteurs, notamment des magasins, des restaurants ou des cuisines de collectivité, de passer commande directement auprès des producteurs locaux. Nous avons lancé cet outil lors du salon Horecatel en 2024, et il est déjà utilisé par 400 producteurs inscrits et actifs sur la plateforme.

AB : Les cuisines de collectivité sont-elles nombreuses à utiliser cette application ?

PM : Le nombre d'acheteurs augmente continuellement et des cuisines de collectivité en font partie. Nous n'en sommes qu'au début mais nous espérons qu'elles seront de plus en plus nombreuses à y recourir. Cette base de données permet aux professionnels, aux cuisines de collectivité par exemple, d'entrer en relation avec les producteurs locaux pour un approvisionnement direct, en précisant les quantités et la qualité des produits dont ils ont besoin. De leur côté, les producteurs peuvent indiquer ce qu'ils sont capables de fournir, en termes de quantité, de qualité et de caractéristiques.

Nous travaillons également en partenariat avec Manger Demain et nous avons participé aux travaux du Collège Wallon de l'Alimentation Durable, dans le but de favoriser l'approvisionnement local pour les collectivités, qu'elles soient publiques ou privées.

AB : L'agence a-t-elle un rôle spécifique par rapport aux produits bio ?

PM : Notre mission est de promouvoir les produits issus de l'agriculture wallonne, qu'ils soient conventionnels ou biologiques. Nous réservons un budget spécifique pour soutenir le bio, et dans ce cadre, il est essentiel d'être très précis dans notre communication. Nous mettons en évidence les caractéristiques objectives de l'agriculture biologique sans dénigrer l'agriculture conventionnelle.

AB : Comment évolue le marché des produits locaux ?

PM : Pendant la période Covid, la demande de produits locaux et bio a été très importante, mais elle a connu une décroissance par la suite. Actuellement, le marché s'est stabilisé. Pour suivre ces évolutions, en

2020, nous avons créé l'Observatoire de la consommation, qui produit régulièrement des études et analyses relatives à la consommation de produits agricoles. En juin 2023, nous avons d'ailleurs effectué une étude de marché portant sur les produits locaux et les circuits courts. C'est une mise à jour d'une étude de 2021 avec des résultats très intéressants, consultables sur notre site : <https://www.apaqw.be/sites/default/files/uploads/Observatoire/2023/obs-edm-cc23.pdf>

Par ailleurs, fin 2020, nous avons réalisé une enquête de consommation, en interrogeant un échantillon de 1500 consommateurs ainsi qu'un panel d'experts dans différents domaines afin d'analyser les tendances sociétales. Grâce à cette étude, nous avons pu identifier quels étaient les moteurs principaux de consommation. Les répondants pouvaient choisir plusieurs réponses.

- Le prix est déterminant : environ 90% des répondants
- La provenance des produits : entre 40 et 45%.
- Les "explorateurs en réseau" : sensibles aux produits locaux mais aimant expérimenter des produits « exotiques »
- La santé et l'environnement: seulement 10% pour la santé et 5% pour l'environnement...

Nous réitérons cette étude cette année en élargissant encore le panel d'experts. L'objectif final est de définir différents scénarios possibles pour le futur: le scénario "redouté" et le scénario "espéré". Nous attendons les résultats finaux d'ici la fin de l'année.

AB : Nos lecteurs seront certainement impatients d'en lire les conclusions sur votre site. Dans l'étude de 2020 et l'étude réalisée sur l'impact de la crise, il semble que l'alimentation reste une variable d'ajustement pour beaucoup de consommateurs.

MP: Oui, l'alimentation demeure une variable d'ajustement, surtout en période de crises économiques et sociales. Il est donc essentiel que nous continuions à sensibiliser les consommateurs sur l'importance de soutenir les producteurs locaux tout en valorisant la qualité et la durabilité des produits agricoles.

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





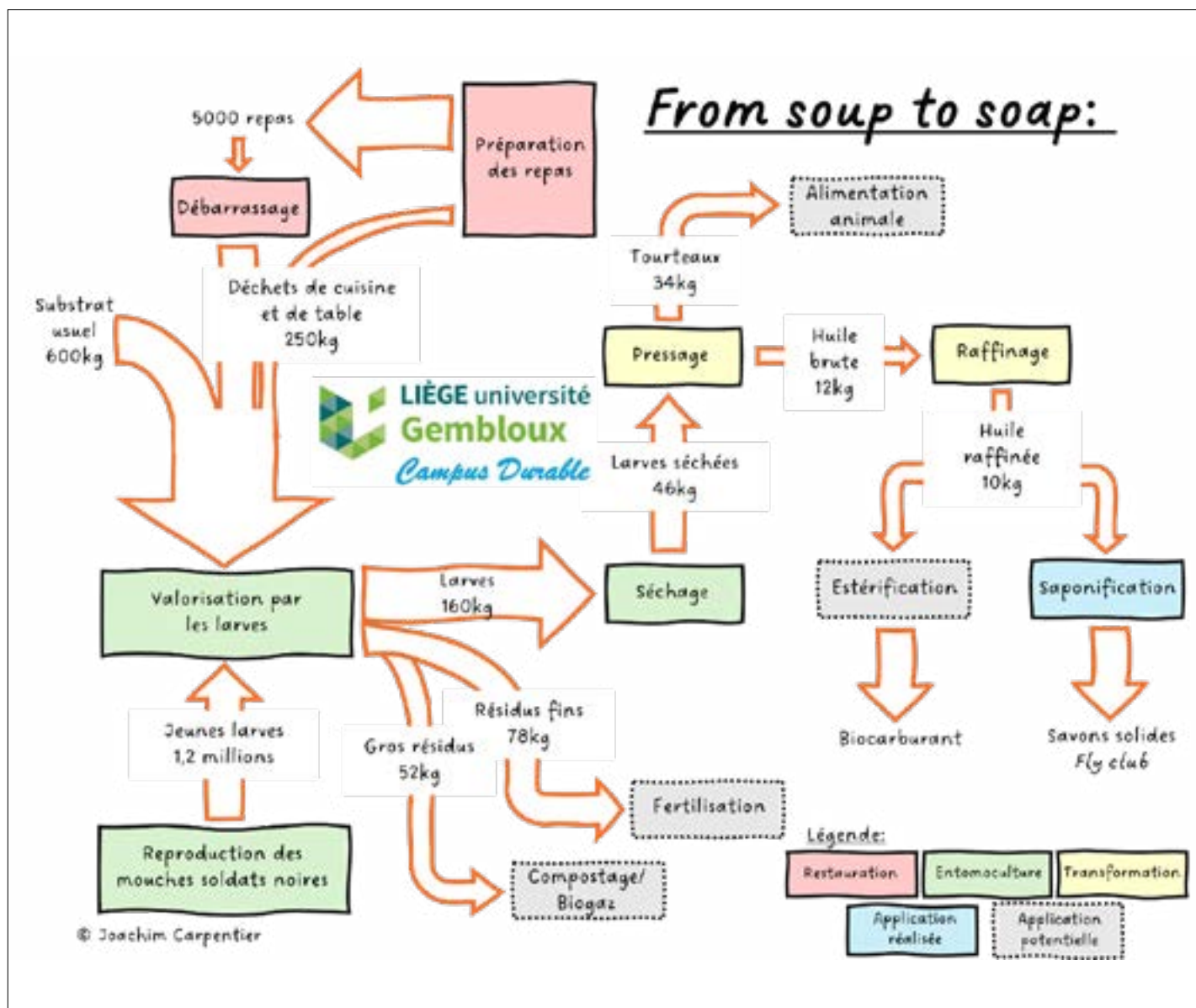
FROM SOUP TO SOAP :

Il y a quelques mois, nous vous parlions des insectes. Non pas pour envahir vos réserves, ni pour garnir vos casseroles ou les assiettes de vos clients mais plutôt comme solution pour alléger vos poubelles en recyclant vos déchets organiques. En effet, l'entomoculture (i.e. l'élevage d'insectes) est une solution prometteuse pour la valorisation des déchets de parures et des restes de repas. Le principe est simple : les insectes se nourrissent des déchets organiques, ce qui permet de produire à la fois des larves d'insectes et un résidu d'élevage. Les premières peuvent être destinées aux secteurs de l'alimentation animale, des cosmétiques et du biocarburant alors que les résidus peuvent être utilisés comme fertilisant en production végétale.

Depuis plusieurs années, la mouche soldat noire (*Hermetia illucens* (L. 1758)) est une figure de proue pour l'entomoculture. Ses atouts sont un régime alimentaire polyphage, un cycle de développement court et un taux de conversion remarquable. En d'autres termes, l'asticot mange de tout, très vite, en multipliant son poids initial par 35. Actuellement, des élevages à grande échelle se développent, avec pour objectif principal de fournir une nouvelle source de protéine animale durable pour les filières de production de poissons, de volailles et de porcs. Leur potentiel agronomique ne cesse d'être révélé par les

structures académiques à travers le monde. Parmi celles-ci, le laboratoire d'entomologie fonctionnelle et évolutive de Gembloux Agro-Bio Tech (Uliège) conduit des recherches en entomophagie sur divers espèces depuis plus de 20 ans. Le laboratoire possède une production de masse à l'échelle pilote constituée de 2 conteneurs maritimes de 12m de long (28m²), aménagés avec un système de climatisation et de gestion de l'humidité ambiante. Un conteneur est dédié à la reproduction des insectes, tandis que l'autre sert à la production en masse des larves. Cet élevage a récemment été agréé par l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA).

En 2023, Gembloux Agro-Bio Tech a lancé un appel à projet intra-facultaire intitulé Gembloux Campus Durable, dans le but de renforcer la durabilité de son campus. S'appuyant sur son expertise, le laboratoire d'entomologie a naturellement décidé de mettre l'élevage de mouche soldat noire au service du campus en proposant d'y valoriser les déchets organiques du restaurant universitaire. En collaboration avec le laboratoire de science des aliments et formulations de la faculté, le projet a été complété par l'extraction et le raffinage de l'huile issue des insectes produits. Dans l'optique de durabilité et de service à la communauté facultaire, cette matière première a été utilisée pour



la fabrication de savons destinés aux membres de la faculté et aux sanitaires du campus. Le projet, intitulé From soup to soap, a débuté en janvier 2024.

Simultanément, l'ASBL des Restaurants Universitaires de Liège débutait son partenariat avec la société externe Compass Group pour le fonctionnement des cafétarias et des restaurants de l'Uliège. La structure de Gembloux propose un menu quotidien composé d'un repas du jour et de son alternative végétarienne, d'un plat de brasserie, d'un bar à salades et d'un comptoir à sandwiches. Chaque semaine, plus de 500 étudiants et membres du personnel franchissent les portes du restaurant, où plus de 250 repas chauds sont vendus.

Ce projet d'un an a été ponctué par plusieurs étapes clés. Premièrement, une chaîne logistique a été mise en place pour le tri et l'acheminement hebdomadaire des déchets organiques vers l'élevage de mouche soldat noire. Ensuite, la méthode d'élevage initiale a été adaptée afin d'intégrer ces déchets dans le processus de valorisation.

Trois paramètres cruciaux ont été identifiés : la quantité de déchets et la densité de larves par unité d'élevage ainsi que le taux d'humidité du substrat. Une combinaison maîtrisée de ces

les larves et les résidus fins. Une fois la méthode établie, un étudiant de la faculté a été formé et engagé pour aider aux différentes tâches hebdomadaires. De février à juin 2024, tous les déchets organiques du restaurant ont été collectés et intégrés à l'élevage de la mouche soldat noire du laboratoire d'entomologie.

Figure 1: Diagramme du flux de matière et des étapes de la valorisation de déchets de cuisine par l'entomoculture. Projet From soup to soap, Gembloux Campus Durable, Gembloux Agro-Bio Tech, Uliège. Le processus de valorisation comprend plusieurs étapes, illustrées à la Figure 1. Les mouches doivent être reproduites afin d'obtenir des jeunes larves. Après quelques jours de croissance, environ 15 000 larves sont réparties dans des contenants remplis d'une dizaine de kilos de matière organique humide, qui sert à la fois de nourriture et de milieu de vie. Après 10 à 12 jours, l'alimentation et le déplacement incessant des larves transforment le substrat humide en une poudre brune, où les déchets alimentaires ne sont plus discernables, à l'exception des éléments coriaces tels que les épiluchures, les os ou encore les restes de frites qui formeront « les gros résidus » (Figure 2). À ce stade, les asticots sont prêts à être collectés. Ils sont ensuite abattus, lavés, assainis par blanchiment et stockés à -18°C.



paramètres vise à minimiser le temps de manutention en évitant d'ajouter des larves ou du substrat dans les unités d'élevage, tout en facilitant la récolte. En effet, il est essentiel de séparer les larves et les résidus d'élevage à la fin du processus pour les rediriger vers leurs filières de valorisation respectives. L'idéal est d'assurer cette séparation par un tamisage du substrat, ce qui n'est réalisable que si le substrat d'élevage est suffisamment sec (Figure 2). L'utilisation de tamis à mailles décroissantes permet de séparer les gros résidus,

Figure 2 : Illustrations du tamisage d'un bac d'élevage de mouche soldat noire nourries avec des déchets de tables et de cuisine. De gauche à droite : larves, résidus fins et gros résidus.

La seconde phase du projet a eu pour objectif de valoriser les larves produites, en utilisant la matière grasse des asticots pour la fabrication de savons. Pour extraire mécaniquement cette matière grasse, il



est nécessaire de sécher les larves préalablement (Figure 3). Pour ce faire, deux méthodes ont été employées : le séchage en étuve ventilée et, lorsque les conditions climatiques l'ont permis, le séchage en serre. Ensuite, les larves ont été pressées afin d'en extraire une huile brute (Figure 3). Cette étape a également produit un tourteau d'insectes (Figure 3) potentiellement valorisable en alimentation animale. L'huile a été raffinée afin d'éclaircir sa couleur et d'en éliminer les odeurs.

Finalement, cette matière première innovante a été confiée au savoir-faire de Martin de Worm (Manos) bioingénieur et savonnier. Deux mois de patience ont été nécessaires avant de pouvoir faire usage de ce savon artisanal fabriqué à froid (Figure 3).

Figure 3 : Illustrations de gauche à droite : larves séchées, huile brute, tourteaux et savon de mouches soldats noires.

En quelques chiffres, environ 5000 repas ont été servis lors de la durée du projet, générant 250kg de déchets organiques au sein du campus. Ces derniers ont été intégrés à 600kg de substrat humide et, plus d'un million de larves a été nécessaire pour valoriser ce substrat afin de produire 160kg d'asticots. Une dizaine de kilos d'huile raffinée a finalement été extraite et intégrée à la fabrication de plus de 500 pains de savons.

D'un point de vue législatif, les insectes sont soumis au Règlement (CE) n°1069/2009 au même titre que le bétail vertébré. Actuellement, les règlements européens permettent l'utilisation des insectes d'élevage et de leurs résidus qui sont respectivement classés parmi les matières de catégories 3 et 2 du règlement précité. Le Règlement (CE) No 1223/2009 relatif aux cosmétiques permet l'utilisation des matières de catégorie 3 et l'huile de mouche soldat noire est présente sur le glossaire des ingrédients cosmétiques autorisés sous la dénomination « Black soldier fly larva oil » (Décision d'exécution (UE) 2022/677).

Du côté des résidus d'élevage, un traitement thermique afin de les assainir est imposé pour pouvoir les utiliser en compostage, en production de biogaz ou comme fertilisant.

Finalement, les tourteaux d'insectes, obtenus sous forme de pellets compacts lors de l'extraction de l'huile et riches en protéines, sont autorisés pour l'alimentation des animaux autres que les ruminants. Malgré ces autorisations, l'existence d'un tel projet n'est actuellement possible que dans le cadre académique.

En effet, la législation européenne interdit strictement l'utilisation des déchets de cuisine et de table pour l'alimentation des animaux d'élevages. Cette restriction découle des crises sanitaires liées à l'encéphalopathie spongiforme bovine et à la fièvre aphteuse porcine.

Aucune dérogation n'existe concernant les insectes, tant en ce qui concerne les espèces que les domaines d'application des insectes produits. En d'autres termes, la mise sur le marché de produits dérivés d'insectes nourris avec des déchets de cuisine n'est pas encore autorisée.

En résumé, ce projet démontre que l'entomoculture est une solution réaliste pour la valorisation locale à petite échelle des déchets organiques de cuisine collective.

Il met également en lumière que l'huile d'insectes constitue une alternative durable aux huiles végétales importées dans la fabrication de produits de première nécessité comme le savon. Cependant, des preuves attestant de l'état sanitaire des insectes élevés à partir des déchets de cuisine et de table font encore défauts.

Des études à ce sujet constituent une étape indispensable avant la création d'une dérogation permettant à des projets tel que From soup to soap de basculer vers une dimension entrepreneuriale.

Références et lectures conseillées sur le sujet

Joachim Carpentier (Laboratoire d'entomologie fonctionnelle et évolutive, Gembloux Agro-Bio Tech, Uliège)

Rudy Caparros Megido (Laboratoire d'entomologie fonctionnelle et évolutive, Gembloux Agro-Bio Tech, Uliège)

Sabine Danthine (Laboratoire de science des aliments et formulations, Gembloux Agro-Bio Tech, Uliège)

Frédéric Francis (Laboratoire d'entomologie fonctionnelle et évolutive, Gembloux Agro-Bio Tech, Uliège)

Frédéric Francis - Doyen de l'Université de Gembloux

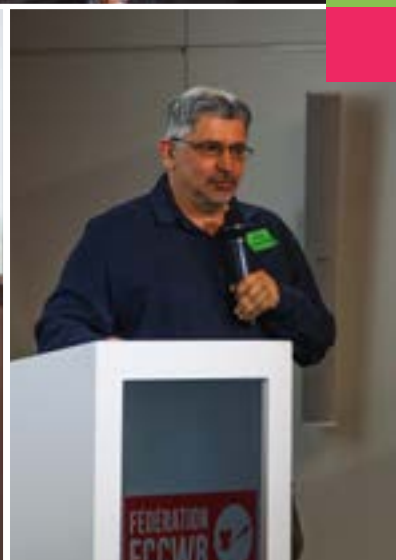
SÉMINAIRE D'ÉTÉ AU BLUEPOINT LIEGE

28-05-24















Comme chez Soi

L'amour de cinq générations d'une famille belge
au service de la gastronomie



Pierre Wynants, le plus célèbre cuisinier de Belgique, nous a donné rendez-vous au Comme chez Soi pour évoquer une carrière qui ressemble plus à une succès story qu'à une vie professionnelle. Et pourtant, à l'aube des 100 ans d'existence du Comme Chez Soi, Pierre Wynants préfère parler d'amour et de travail acharné que de strass et de paillettes. S'il n'en avait été que du show, l'établissement, aujourd'hui entre les mains de son beau-fils Lionel Rigolet et de sa fille Laurence, ne serait pas encore à un tel niveau d'excellence.

« Et je suis si fier de vous présenter également la cinquième génération en cuisine, mon petit-fils, Loïc, récemment auréolé du titre de premier maître d'hôtel de Belgique. Je vais l'appeler, il est en cuisine », nous lance immédiatement Pierre Wynants. Cinq générations, presque 100 ans d'existence, elles sont rares les maisons à pouvoir se targuer d'une telle longévité.

Loïc n'a que 26 ans mais sait depuis tout jeune qu'il veut s'engager sur les traces de son père et grand père, « Je suis né ici, j'ai grandi dans ce restaurant, dès 14 ans j'ai voulu faire l'école hôtelière, témoigne t'il, « ce métier c'est avoir des idées et les concrétiser. Si on échoue, il faut vite réagir, j'aime la réactivité et donc un peu moins les longues préparations. Pour ce qui est du travail en famille, je m'estime chanceux d'avoir une si belle relation avec mon père. On a distribué les rôles et les responsabilités de chacun, c'est une belle complémentarité. C'est un métier de discipline et je compte bien rattraper les étoiles. C'est toute ma vie et j'ai même réussi à y emmener ma future épouse Victoria qui n'était pas du tout du milieu ». Bon sang ne saurait mentir.

Une famille unie dans la gastronomie

Restaurant «Comme chez Soi» 1926 à 2026... et bien au delà !

Georges	et	Hélène Cuvelier
Louis	et	Simone Wynants
Pierre	et	Marie-Thérèse Wynants
Lionel	et	Laurence Rigolet
Loïc	et	Victoria Rigolet



Lionel et Laurence Rigolet Wynants
Loïc Rigolet et Victoria



Louis et Simone Wynants

« Mon grand père, Georges Cuvelier ouvre en 1926 un établissement Boulevard Lemonnier à Bruxelles, se rappelle Pierre Wynants, il ne s'appelait pas encore le « Comme Chez Soi » mais simplement « Chez Georges », c'était tout à fait démocratique et le succès fut rapidement au rendez-vous. Une habituée des lieux rappelait à chacune de ses visites « Georges, chez vous on mange comme chez soi ». Mon grand père déménagera non loin de la place Rouppe, en 1936. Il prendra sa retraite en 1950, mon père a sa suite ».

En 1955, Pierre a seize ans quand son père le confie à Maixent Coudroy, chef français qui dirige le Savoy à Bruxelles où il passera trois ans et demi. Après son service militaire et un séjour linguistique en Grande-Bretagne, il passe au Moulin Hideux de Noirefontaine sous la direction de Raymond Henrion. Ensuite il part se former quelques mois à Paris au Grand Véfour dirigé par Raymond Oliver ainsi qu'à la Tour d'Argent de Claude Terrail. Il fait son retour définitif au Comme chez Soi en 1961 à l'âge de vingt-deux ans.

« Mon père avait fait évoluer la cuisine, nous confie Pierre Wynants, il a décroché une première étoile en 1953, puis moi à ses côtés, j'ai eu la deuxième en 1966. Papa s'est éteint en 1973 lorsque j'avais trente-quatre ans. Six ans plus tard nous obtenions la troisième étoile tant convoitée et ça pendant vingt-sept ans. Comme vous le savez, ma fille Laurence, épouse Lionel en 1995. Il s'est formé à mes côtés pendant une dizaine d'années avant d'assurer progressivement la succession. »

Lors de ce passage de témoin, la troisième étoile est retirée, c'est une déception bien sur même si Pierre Wynants reconnaît avoir compris les décisions du guide Michelin car la transition devait se faire à l'époque. Pour autant, il reconnaît à son beau-fils une qualité de travail, une technique supérieure à ce que lui effectuait en cuisine, « Il mérite de regagner une seconde étoile, tout le monde le dit. Aujourd'hui le

métier est devenu si difficile »

Un mythe ne se crée pas sans un sens aigu de la magie et de l'amour.

De l'amour il en faut pour réussir à travailler en famille. En couple, avec ses parents et avec ses enfants. Cela représente des avantages certes mais aussi des inconvénients qu'il faut surmonter. « Si on s'entend bien, c'est toujours un plaisir. L'ambiance compte énormément. Nous avons du personnel qui est resté plus de trente ans, c'est que l'ambiance était bonne. Travailler ensemble est certainement une plus-value. Mais lorsqu'il y a des tensions, il ne faut pas les exposer ni en cuisine ni en salle », précise Pierre Wynants.

Laurence nous a rejoint dans la petite salle où nous prenons le café, son fils Loïc a du regagner les cuisines, son père l'attend, le service de midi va bientôt commencer.

« Dans ce métier, la vie de famille, en dehors de l'établissement, est mise sur le côté. Adolescente, je me souviens que mes parents étaient constamment occupés. Mais en même temps la famille est au centre de tout. Aujourd'hui, on se rattrape bien ! Mon mari Lionel et moi avons pris la relève en 2007. La transmission s'est faite progressivement mais nous avons un bel exemple avec mes parents, ils ont construit quelque chose de très fort. L'affection était là », témoigne Laurence Wynants.

« L'histoire du « Comme chez soi » est basée sur la famille depuis quatre générations, poursuit Pierre Wynants, Ma femme et moi avons travaillé côte à côte. C'est un avantage pour tout le monde. Il faut avoir des idées larges et de la souplesse ».

Pour Laurence, les valeurs transmises par ses parents furent fondamentales et constitutives, « Ils m'ont appris le respect dans la vie professionnelle et privée. À quinze ans, je m'étais inscrite à l'école hôtelière à Namur, à la grande surprise de mes parents. Les profes-

seurs s'attendaient à être épatés puisque j'étais la fille Wynants. Ma première mayonnaise n'était pas la plus facile à faire. L'éducation et l'affection que j'ai reçues m'ont beaucoup aidée. Et j'ai rencontré Lionel à la fin de mes études ».

« Il faut éduquer les enfants avec fermeté et gentillesse, ajoute Pierre Wynants. Et leur apprendre à bien manger ! Leur transmettre aussi toutes les ficelles du métier et de la vie. Puis, pouvoir déléguer. Il faut être très souple et laisser place aux jeunes ».

Si Pierre Wynants s'est aujourd'hui retiré, laissant l'avenir du Comme Chez Soi aux mains de ses enfants et petits-enfants, il n'en reste pas moins très présent. Il a toujours l'amour de la grande cuisine mais avoue parfois lui préférer les brasseries, « Il y aura toujours les deux, les gens apprécieront toujours un repas gastronomique comme un repas dans une brasserie, cela dépendra des circonstances. J'ai toujours aimé les bonnes sauces. Avant, toutes les grandes maisons avaient des chefs sauciers, cela a évolué. Et tout comme Léopold III aimait venir ici manger une bonne casserole de moules, j'aime les brasseries pour leurs plats réconfortants et bien sur un bon paquet de frites ». Il se dit aussi que Pierre Wynants enfant aimait se faire des rognons à la liégeoise !

Un homme simple, un vrai belge, grand supporter du Sporting d'Anderslecht (RSCA) qui recevait dans ses cuisines l'équipe et le staff de l'équipe lors de chacun de leurs exploits sur la scène européenne, c'était hier mais on n'oubliera pas de si tôt que derrière sa bonhomie et sa simplicité, Pierre Wynants est sans nul doute le chef belge le plus réputé de tous les temps, Trois étoiles Michelin, 4 toques rouges et 19,5 au Gault et Millau, Chevalier de la Légion d'Honneur. Ce chef de cuisine talentueux a joué un rôle essentiel pour faire de Bruxelles, capitale du « moules – frites » un des hauts lieux de la gastronomie, juste après Paris et avant Lyon, contribuant assurément à la réputation internationale de la Belgique.

Quelques rappels de ce siècle d'amour de la gastronomie.

1926 Fondation du restaurant «Chez Georges» qui devient en :

1936 «Comme chez Soi»
Georges et Hélène Cuvelier

1939 Naissance de Pierre Wynants

1950 Georges Cuvelier prend sa retraite

1953 Louis et Simone Wynants obtiennent la première étoile Michelin

Leur fils Pierre effectue l'école hôtelière de Bruxelles et est envoyé dans différents établissements renommés, pendant et après ses études (de 1953 à 1961) :

L'Auberge Alsacienne, le Savoy, le Grand Vefour, la Tour d'Argent, le Moulin Hideux

Leurs chefs de l'époque sont d'exception :

- Raymond Henrion
- Raymond Oliver
- Claude Terrail
- Georges Michel
- Maixent Coudroy

1961 Pierre revient au «Comme chez Soi» et travaille aux côtés de son père Louis, chef cuisinier et oenologue hors pair, passionné des vins.

1966 Louis, Simone et leur fils, Pierre Wynants obtiennent la deuxième étoile Michelin

1967 La plus belle journée de Pierre Wynants : le 18 mai, Pierre rencontre Marie-Thérèse

La même année, il décroche le prix tant convoité...

Le Prix Prosper Montagné

Le thème culinaire était : le Caneton

Ce prix désigne le Premier Cuisinier de Belgique

Pierre dirige la cuisine du «Comme chez Soi»

Louis, son père dirige la salle du «Comme chez Soi»

1969 Pierre et Marie-Thérèse se marient !
De leur union, naissent : Laurence et Véronique

1973 La plus triste journée de Pierre Wynants :

le décès de son père, Louis

Avec Marie-Thérèse... Pierre doit affronter le devenir de la famille et le «Comme chez Soi»

Son guide, son maître, son conseiller, son père n'est plus...

Marie-Thérèse est omniprésente et lui inculque la force pour répartir vers de nouveaux défis, de nouvelles récompenses culinaires, de nouvelles médailles et est consacré, en 2004... Chevalier de la Légion d'honneur !

1979 Pierre et Marie-Thérèse Wynants obtiennent la troisième étoile Michelin
La consécration ultime

1995 Laurence Wynants (diplômée de l'école hôtelière de Lausanne) épouse Lionel Rigolet en 1995. Pendant une dizaine d'années, Lionel assurera avec talent et discipline la succession de Pierre. Diplômé de l'école hôtelière de Namur, il oeuvre chaque jour, avec Laurence, pour une cuisine vraie et savoureuse. La précision de son travail culinaire est extrême, avec le sens du détail.

Ils ont également la valeur du partage :

50%, c'est la réussite de la cuisine de Lionel

50%, c'est la réussite de la salle de Laurence

Ils se complètent parfaitement au grand bonheur des clients.... pour lesquels, ils manifestent une empathie totale et...

Cerise sur le gâteau :

Véronique, soeur de Laurence, diplômée de Solvay, s'occupe depuis plusieurs années du patrimoine immobilier du «Comme chez Soi» situé Place Rouppe !

En cuisine, la relève est garantie ! Le petit-fils Loïc officie avec brio aux côtés de son père.

La cinquième génération de cette Maison de Bouche qu'est le Comme chez Soi est assurée !

MONSIEUR PIERRE WYNANTS, TOUS LES CUISINIERS DE NOTRE PAYS VOUS LÈVENT LEUR TOQUE !



Catherine Haxhe - journaliste TV5 Monde / RTBF

Cuisine durable et hygiène maîtrisée, un défi ?

Une gestion réfléchie de l'hygiène est essentielle pour garantir une cuisine durable et de qualité. Comment faciliter le travail des équipes et éviter les erreurs ? Existe-t-il des produits locaux et durables pour atteindre mes objectifs ? Quel partenaire sera capable de m'accompagner et me conseiller pour maîtriser l'hygiène de mon environnement professionnel ? Mon budget risque-t-il de déraaper dans ce contexte ? Puis-je inclure les canalisations et bacs dégraisseurs, sources de coûts et d'ennuis importants ?

Les défis d'une hygiène bien orchestrée

Chaque étape du processus en cuisine collective – production, plonge, canalisations – présente des défis spécifiques. En production, une mauvaise gestion des surfaces et ustensiles peut entraîner des contaminations croisées. À la plonge, les résidus alimentaires et graisses s'accumulent, rendant le nettoyage plus difficile. Enfin, les canalisations subissent les effets de ces accumulations, provoquant des blocages et ralentissant les opérations.

Les conséquences d'une mauvaise gestion des étapes de nettoyage

Si ces étapes ne sont pas maîtrisées, les risques sont immédiats : contamination des plats, ustensiles mal désinfectés, et canalisations bouchées qui entraînent des arrêts de production et des coûts de maintenance élevés.

Simplifier l'hygiène à chaque étape pour une meilleure efficacité

La première étape pour simplifier l'hygiène en cuisine est de rationaliser les processus à chaque niveau.

Zone et équipement de Production : Optez pour des produits multifonctionnels qui nettoient et désinfectent en profondeur en 1 étape, les surfaces de travail, réduisant ainsi les risques de contamination croisée tout en facilitant le travail des équipes.

Plonge : Repensez votre mode de travail et favorisez les produits qui travaillent seuls et sans agressivité, permettant de mener plusieurs tâches de front, de gagner du temps et d'assurer un nettoyage complet et en profondeur, tout en préservant vos équipements.

Canalisations : Adoptez des solutions enzymatiques ou biologiques qui assurent le bon fonctionnement de vos canalisations et bacs de décantation, évitant de la sorte les dépannages imprévus en urgence, les surcoûts associés et les odeurs nauséabondes.

Faire appel à un expert pour un service complet

Un service complet assuré par des experts du nettoyage vous aide à analyser vos besoins, optimiser l'utilisation des produits et former vos équipes. L'accompagnement permet d'ajuster les solutions au fur et à mesure, garantissant une hygiène impeccable sur le long terme ainsi qu'une maîtrise de vos budgets.

En bref : Une approche globale pour une hygiène simplifiée et sans compromis

Simplifier chaque étape du nettoyage, de la production aux canalisations, permet d'assurer une hygiène irréprochable tout en réduisant les efforts et le temps nécessaires avec un budget contrôlé. Avec un service complet d'experts, vous pouvez vous concentrer sur l'essentiel : la préparation et le service de repas de qualité.



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



- Action désinfectante à large spectre bactéricide, fongicide, levuricide et virucide.
- Action préventive contre le biofilm : Préviend le risque de développement de biofilm (= arme secrète de la résistance bactérienne) grâce à son complexe enzymatique unique.



En savoir plus



Pour toute votre
zone de production

VISITE DU SALON SIAL PARIS POUR NOTRE CA ET NOS PARTENAIRES PLUS









Prévenir les pannes et interruptions, une **gestion proactive** pour éviter les mauvaises surprises

Rien de pire qu'une panne en pleine production. Canalisations bouchées, équipements défectueux... Les cuisines collectives sont soumises à des pressions énormes qui, si elles ne sont pas anticipées, peuvent perturber toute l'organisation. Voici comment adopter une approche proactive pour éviter les mauvaises surprises.



Les pannes : un fléau récurrent en cuisine

Dans les cuisines collectives, des équipements mal entretenus ou des canalisations bouchées par les graisses et résidus alimentaires peuvent rapidement entraîner des pannes et interruptions coûteuses. Que ce soit un four qui surchauffe, des drains obstrués ou des surfaces glissantes, ces incidents peuvent suspendre la production et affecter la qualité du service, voire la sécurité des opérateurs.

Les impacts d'une panne sur les opérations

Une panne, quelle que soit sa cause, perturbe la cadence en cuisine. Elle retarde la production, augmente les coûts de maintenance, et pousse le personnel à improviser, ce qui compromet la qualité des repas et la satisfaction des clients. De plus, les arrêts imprévus génèrent du stress pour les équipes et augmentent les risques d'erreurs opérationnelles.

L'importance de l'accompagnement d'experts

Les experts en nettoyage et maintenance peuvent jouer un rôle clé dans la prévention des pannes. En analysant les besoins spécifiques de votre cuisine et en offrant un suivi régulier, ils vous permettent de mettre en place des pratiques préventives sur mesure. Leur expertise garantit que vos équipements et installations sont maintenus en parfait état, réduisant ainsi les risques d'interruptions coûteuses.

Adoptez une gestion proactive pour éviter les interruptions

La meilleure façon de prévenir ces pannes est d'adopter une approche proactive. Cela implique :

Surveiller régulièrement les équipements de cuisine : Éviter les pannes nécessite un entretien régulier. Nettoyer les équipements critiques, comme les fours et friteuses, et utiliser des produits adaptés à la décomposition des graisses permet de prolonger leur durée de vie.

Entretien des canalisations : Prévenir les blocages est crucial pour éviter des interruptions majeures. Utiliser des produits enzymatiques permet de maintenir les canalisations propres, de limiter l'accumulation de résidus et d'éviter des interventions coûteuses.

Former les équipes : Un personnel formé à détecter les premiers signes de dysfonctionnement, comme un écoulement lent ou une accumulation inhabituelle de résidus, peut prendre des mesures correctives avant que la situation ne s'aggrave.

Une cuisine sans pannes grâce à la prévention

En adoptant une gestion proactive et en travaillant avec des experts, vous pouvez éviter les pannes et interruptions, tout en maintenant une qualité de service optimale. La prévention est la clé pour assurer une production fluide et sereine, jour après jour.



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

EFFICACITÉ ET PROACTIVITÉ

Traitement à action longue pour vos équipements et canalisations

✓ **FORMULES CONCENTRÉES**

✓ Issues de la **CHIMIE VERTE**

✓ **ACTION CONTINUE**

✓ **FACILITÉ D'UTILISATION**



BIOTechnologie

Enzymes biosourcés : une efficacité durable et respectueuse de l'environnement.



Action préventive contre les mauvaises odeurs.

Les enzymes dégradent les résidus organiques pour accélérer leur assimilation par les bactéries.



SUPPORT TECHNIQUE

Nos experts identifient la solution idéale, le dosage adéquat et procèdent à la maintenance.

Durabilité et budget maîtrisé, l'efficacité au service de l'environnement dans votre cuisine

Dans un contexte où la durabilité et la responsabilité environnementale sont plus que jamais au cœur des préoccupations, les gestionnaires de cuisines collectives doivent relever le défi de concilier écologie et maîtrise des coûts. Découvrez comment adopter des pratiques respectueuses de l'environnement sans compromettre la performance ni le budget pour garantir l'hygiène de votre cuisine.

Le défi de la durabilité en cuisine collective

Les cuisines collectives, notamment dans la restauration et la production alimentaire, consomment énormément de ressources : eau, énergie, produits d'hygiène... Dans le même temps, la demande pour des pratiques plus durables, avec des produits respectueux de l'environnement et idéalement locaux, ne cesse de croître. Le défi est donc double : comment limiter l'empreinte écologique tout en maîtrisant les coûts ?

Des produits biosourcés et fabriqués localement : un atout pour la durabilité

Adopter des produits écologiques, à base d'ingrédients biodégradables et naturels, permet de réduire considérablement l'impact environnemental. Ces produits limitent la pollution des eaux usées et contribuent à préserver les ressources naturelles. Mieux encore, privilégier des produits fabriqués localement réduit l'empreinte carbone liée au transport et soutient l'économie locale. En optant pour des solutions régionales, les gestionnaires de cuisines agissent en faveur de la durabilité, tout en garantissant une traçabilité complète des produits utilisés.

Durabilité sans compromis sur l'efficacité

Opter pour des produits écologiques et locaux ne signifie plus faire de compromis sur l'efficacité ou la sécurité. Les progrès en biotechnologie permettent

aujourd'hui de proposer des solutions de nettoyage à base d'enzymes naturelles, aussi performantes que les produits chimiques classiques, mais sans leurs impacts négatifs sur l'environnement. Ces enzymes agissent en profondeur pour éliminer les graisses et résidus tout en étant sûres pour les utilisateurs et respectueuses des surfaces. De plus, ces nouvelles générations d'enzymes fonctionnent à des températures plus basses, permettant ainsi de réduire la consommation énergétique, ce qui, à terme, permet aussi de réaliser des économies.

Maîtriser le budget grâce à une gestion intelligente des ressources

Allier durabilité et contrôle des coûts est possible avec une gestion optimisée des ressources. Les produits concentrés, par exemple, nécessitent moins de matière, réduisant ainsi les commandes, le stockage et les déchets d'emballage. Cette approche permet de limiter les dépenses sans compromettre ni la qualité ni l'hygiène.

Des solutions adaptées à chaque étape de la cuisine

L'adoption de pratiques durables ne se limite pas aux produits : une gestion proactive et des solutions sur-mesure permettent d'optimiser les coûts et d'améliorer la performance environnementale. En intégrant des solutions respectueuses pour les surfaces, ustensiles et canalisations, les gestionnaires assurent la propreté et la sécurité des installations, mais prolongent aussi la durée de vie des équipements, réduisant ainsi les frais de maintenance à long terme.

Durabilité et budget, un équilibre gagnant

Adopter une démarche durable en cuisine tout en maîtrisant le budget est tout à fait possible. Grâce à des produits respectueux de l'environnement, fabriqués localement, et une gestion intelligente des ressources, il est possible de réduire l'empreinte écologique sans compromettre l'efficacité ni la qualité de la cuisine.



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 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

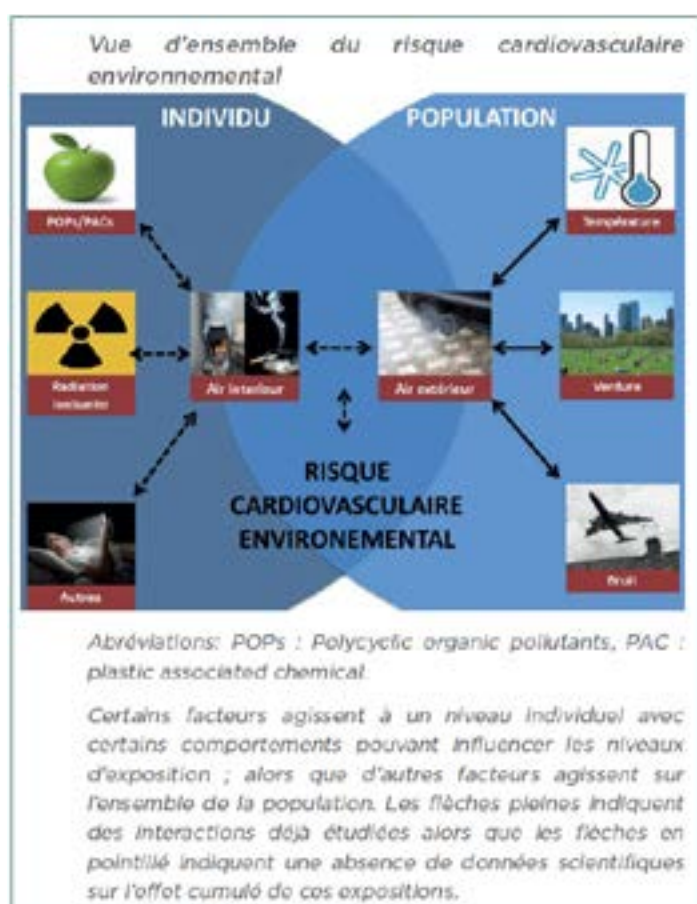


Catalogue produits

POLLUTION DE L'AIR : QUELS EFFETS SUR LE RISQUE DE MALADIE CARDIOVASCULAIRE ?

PROFESSEUR JEAN-FRANÇOIS ARGACHA - UNIVERSITAIR ZIEKENHUIS BRUSSEL, VUB, BELGIUM

Une multitude de facteurs environnementaux agissent dans l'ombre des facteurs de risque traditionnels tels que le tabagisme, le diabète, le cholestérol et l'hypertension (Figure ci-dessous).



Il est donc grand temps de considérer les maladies cardiovasculaires sous un prisme environnemental. L'objectif de cet article est de présenter la pollution de l'air qui est sans aucun doute le facteur environnemental influençant le plus le processus de vieillissement prématuré des artères (artériosclérose).

Pollution de l'air : mais de quoi parle-t-on exactement ?

Tout le monde a déjà observé la suie, fumée noire provenant de combustion incomplète, mais aussi les phénomènes de « smog » concentrant la pollution en un brouillard visible lors d'inversion thermique de l'atmosphère. Cependant, la pollution de l'air doit être surtout considérée comme une fumée invisible à laquelle nous sommes tous plus ou moins exposés selon notre lieu de vie, nos activités sociales et professionnelles. Comme toute fumée, la pollution est composée de matières gazeuses et de matières particulaires solides. Les principaux gaz sont les oxydes d'azote (NOx) incluant le dioxyde d'azote (NO₂) et le monoxyde d'azote (NO), le monoxyde de carbone, le dioxyde de soufre, l'ozone ainsi que les composés organiques volatiles et semi volatiles. Le trafic routier est la principale source de NOx, et le NO₂ est issu majoritairement des motorisations diesel. Les particules sont le plus souvent classées suivant leur taille. On distingue les particules dites

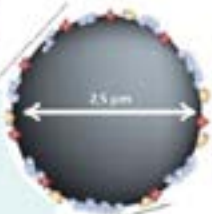
« grossières » appelées PM 10 (diamètre <10µm, soit 5 fois plus petite que le diamètre d'un cheveu), les particules fines PM 2.5 (diamètre <2.5µm), et les particules ultrafines également appelées 5 nanoparticules (diamètre <0.1µm). Au-delà de leur taille, les particules fines diffèrent surtout de manière qualitative, en fonction qu'elles soient d'origine minérale ou issues de processus de combustion.

Ainsi, les particules issues du trafic routier ont un noyau formé d'atomes de carbone pur qui sont coiffés à leur surface par de nombreuses molécules toxiques (hydrocarbures aromatiques polycycliques, métaux dits de « transition » du fait de leur capacité à initier des réactions d'oxydation des protéines mais aussi des lipides et de l'ADN de notre organisme)

Diffusion de la pollution particulaire dans l'arbre bronchique et les alvéoles pulmonaires Les particules ont différentes sources. Les plus petites d'entre elles qualifiées de particules fines (<2,5 µm de diamètre) ou ultrafine (<0,1 µm de diamètre) ont la capacité de diffuser très loin dans l'arbre respiratoire et peuvent atteindre le compartiment vasculaire où elles exerceront une toxicité participant à la promotion de certaines maladies cardiovasculaires. Un zoom permet d'observer la structure d'une particule fine. Il s'agit d'un noyau de carbone véhiculant à sa surface toute une série de molécules toxiques entre autres capables d'oxyder les protéines et les lipides de la membrane de nos cellules pulmonaires et vasculaires.



Diffusion de la pollution particulaire dans l'arbre bronchique et les alvéoles pulmonaires



Les particules ont différentes sources. Les plus petites d'entre elles qualifiées de particules fines ($<2,5 \mu\text{m}$ de diamètre) ou ultrafines ($<0,1 \mu\text{m}$ de diamètre) ont la capacité de diffuser très loin dans l'arbre respiratoire et peuvent atteindre le compartiment vasculaire où elles exerceront une toxicité participant à la promotion de certaines maladies cardiovasculaires. Un zoom permet d'observer la structure d'une particule fine. Il s'agit d'un noyau de carbone véhiculant à sa surface toute une série de molécules toxiques entre autre capables d'oxyder les protéines et les lipides de la membrane de nos cellules pulmonaires et vasculaires.

Dans les métropoles, le trafic routier peut représenter 30 à 40 % des émissions de particules et plus de 60% des émissions de dioxyde d'azote. De plus, 90 % des particules émises par le trafic routier sont dans la gamme des particules fines et ultrafines exerçant une toxicité particulière pour le système cardio-vasculaire du fait que, plus les particules sont fines, plus leur surface utile de transport de molécule toxique et leur capacité de diffusion dans le compartiment sanguin sont importantes.

Pollution de l'air : Quels effets sur ma santé cardiovasculaire ?

Le dernier rapport de l'Agence Européenne de l'Environnement estime que la pollution de l'air est responsable de 400 000 morts prématurés par an dans l'EU-28, dont 112 000 par maladie coronarienne¹. Ces effets coronariens de la pollution de l'air présentent un double visage avec des effets à long terme, et des effets à court terme. Ainsi, il est fondamental de percevoir la pollution de l'air en tant que facteur de risque agissant sur le long terme, mais également en tant qu'évènement déclencheur de syndromes coronariens.

Sur le long terme, une étude de 2013 fusionnant les données de plusieurs autres essais (méta-analyse) a démontré une augmentation moyenne de 13% de la mortalité cardio-vasculaire pour chaque augmentation de $10 \mu\text{g}/\text{m}^3$ de la concentration annuelle en $\text{PM}_{2.5}$ enregistrée à l'adresse de domicile².

La pollution particulaire n'est pas la seule incriminée puisqu'il a été observé une augmentation similaire de mortalité cardio-vasculaire associée au NO_2 . La mortalité par infarctus est la plus impactée avec de

nombreuses études qui ont mis à l'avant plan une association entre l'exposition à la pollution de l'air et la survenue à long terme d'infarctus myocardique.

Une vaste étude prospective européenne a ainsi démontré une augmentation de 12 et 13 % du risque d'infarctus pour chaque augmentation annuelle de respectivement 10 et $5 \mu\text{g}/\text{m}^3$ en PM_{10} et $\text{PM}_{2.5}$ ⁴.

Cette étude a par ailleurs démontré que cette augmentation du risque était présente pour des concentrations en polluants situées en dessous des normes européennes actuelles de qualité de l'air.

De nombreuses études ont également établi qu'une exposition sur plusieurs années à la pollution de l'air augmente le risque d'artériosclérose, et notamment le risque de calcification coronarienne⁵. Les polluants du trafic routier sont les principaux incriminés dans ce développement de l'artériosclérose. En effet, le risque d'avoir des coronaires calcifiées était augmenté de 63 % et 34 % chez les personnes habitant respectivement à moins de 50 m, et entre 50 et

100 mètres d'un axe routier majeur comparativement à celles habitant à plus de 200 m.

Sur le court terme, les pics de pollution sont également associées à une augmentation du risque d'infarctus myocardique⁷. Une méta-analyse passant en revue les différents facteurs pouvant être à l'origine du déclenchement d'un processus d'infarctus myocardique, a démontré que l'exposition à la pollution de l'air et au trafic routier sont, à l'échelle de la population, les principaux facteurs déclenchant d'infarctus du myocarde⁸. Concernant plus spécifiquement l'augmentation du risque d'infarctus en Belgique, une de nos études a prouvé que chaque augmentation de 10 µg/m³ en PM_{2.5} était associée dans les 24h suivantes, à une augmentation du risque de 2,8 % de survenue d'un infarctus myocardique. De manière encore plus marquée qu'avec la pollution particulaire, une augmentation en NO₂ de 10 µg/m³ était quant à elle associée à une augmentation du 6 risque d'infarctus de 5,1 %⁹. Les effets cardiovasculaires de la pollution de l'air ne peuvent pas être réduits aux effets coronariens même si ceux-ci prennent le devant de la scène. La pollution de l'air augmente également le risque de thrombose cérébrale (AVC), d'insuffisance cardiaque et de certaines arythmies.

Pollution de l'air : Comment de si petites particules arrivent à affecter ma santé cardiovasculaire ?

De nombreuses études ont été réalisées chez l'homme et chez l'animal pour comprendre les mécanismes physiopathologiques des effets de la pollution de l'air. L'exposition aux polluants de l'air engendre principalement une réaction de défense de l'organisme via le système nerveux végétatif et le système inflammatoire. Quand les particules atteignent le compartiment vasculaire des alvéoles pulmonaires où se font les échanges gazeux d'oxygène et de dioxyde de carbone, elles agressent la paroi des vaisseaux par leur capacité d'oxydation. Cette réaction oxydative va réduire la disponibilité d'une substance clef de la régulation du fonctionnement de nos vaisseaux, l'oxyde nitrique (NO), mais aussi engendrer une réponse inflammatoire dans nos vaisseaux. Les répercussions fonctionnelles à cette cascade oxydative-inflammatoire survenant dans la paroi vasculaire sont nombreuses : la régulation du flux sanguin qui doit répondre aux besoins en oxygène du muscle cardiaque est altérée; l'inflammation de la paroi vasculaire la rend plus perméable au cholestérol qui va pouvoir plus facilement s'y déposer et former une plaque rétrécissant le passage du sang (sténose); des molécules sont synthétisées en excès facilitant l'adhésion des plaquettes sanguines et la formation de caillot pouvant potentiellement totalement obstruer le passage du sang et engendrer un infarctus ou un AVC.

Pollution de l'air : Y-a-t'il des inconnues auxquelles il faut rester vigilant ?

La cardiologie environnementale est une discipline naissante et la vision des effets de la pollution de l'air est encore partielle. La première donnée à prendre en considération est que, même en 2023, nous ignorons encore comment les polluants interagissent entre eux. Ainsi, lors d'une visite médicale, le médecin peut aisément appréhender quels seront les effets d'une exposition conjointe au tabagisme, au diabète et à l'hypertension. Ces effets sur le risque cardiovasculaire sont d'ailleurs multiplicatifs et non additifs. En ce qui concerne l'effet cumulé d'une exposition aux particules fines, aux bruits du trafic aérien ou automobile, aux polluants alimentaires... nous l'ignorons toujours à l'heure actuelle.

La deuxième donnée à prendre en considération est que les effets sur la santé sont décrits en fonction d'une exposition exprimée en µg/m³, autrement dit d'une concentration. Ainsi tous les effets décrits jusqu'à présent se basent uniquement sur des effets quantitatifs et n'intègrent pas de données qualitatives de l'exposition, or la toxicité des particules varie selon leur source. Les recherches futures doivent donc aller vers des mesures d'exposition individuelle caractérisant la capacité oxydante des particules inhalées.

Pollution de l'air : Comment se prémunir de ces effets toxiques sur ma santé cardiovasculaire ?

Malheureusement il n'y a pas de stratégie individuelle réaliste, tel que le port de masque FFP2, permettant de se protéger de l'exposition aux particules fines. De même, il n'est pas prouvé que des suppléments alimentaires « anti-oxydants » sont efficaces en prévention, et plus particulièrement dans la prévention des effets cardiovasculaires de la pollution. Le mal doit donc être corrigé à sa source par une approche collective visant à réduire les émissions. Les normes de l'OMS de la qualité de l'air viennent récemment d'être adaptées en ce sens et fixent des objectifs qui sont encore loin d'être atteints en Belgique. Cependant l'espoir est grand que le contrôle des émissions de CO₂ visant à limiter le réchauffement climatique va également s'accompagner dans le même temps d'une réduction des émissions de particules fines. Les médecins et les patients souffrant de problèmes cardiovasculaires trouveront donc un intérêt certain à défendre ces mesures climatiques.

Références

1. Agency EE. Healthy environment, healthy lives: how the environment influences health and well-being in Europe — European Environment Agency 2020. <https://www.eea.europa.eu/publications/healthy-environmenthealthy-lives> (accessed October 12, 2020).
2. Hoek G, Krishnan RM, Beelen R, Peters A, Ostro B, Brunekreef B, et al. Long-term air pollution exposure and cardio- respiratory mortality: a review. *Environ Health* 2013;12:43. <https://doi.org/10.1186/1476-069X-12-43>.
3. Faustini A, Rapp R, Forastiere F. Nitrogen dioxide and mortality: review and meta-analysis of long-term studies. *Eur Respir J* 2014;44:744–53. <https://doi.org/10.1183/09031936.00114713>.
4. Cesaroni G, Forastiere F, Stafoggia M, Andersen ZJ, Badaloni C, Beelen R, et al. Long term exposure to ambient air pollution and incidence of acute coronary events: prospective cohort study and meta-analysis in 11 European cohorts from the ESCAPE Project. *BMJ* 2014;348:f7412. <https://doi.org/10.1136/bmj.f7412>.
5. Kaufman JD, Adar SD, Barr RG, Budoff M, Burke GL, Curl CL, et al. Association between air pollution and coronary artery calcification within six metropolitan areas in the 7 USA (the Multi-Ethnic Study of Atherosclerosis and Air Pollution): a longitudinal cohort study. *Lancet* (London, England) 2016;388:696–704. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(16\)00378-0](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(16)00378-0).
6. Hoffmann B, Moebus S, Möhlenkamp S, Stang A, Lehmann N, Dragano N, et al. Residential exposure to traffic is associated with coronary atherosclerosis. *Circulation* 2007;116:489–96. <https://doi.org/10.1161/CIRCULATIONAHA.107.693622>.
7. Pope CA, Muhlestein JB, May HT, Renlund DG, Anderson JL, Horne BD. Ischemic heart disease events triggered by short-term exposure to fine particulate air pollution. *Circulation* 2006;114:2443–8. <https://doi.org/10.1161/CIRCULATIONAHA.106.636977>.
8. Nawrot TS, Perez L, Kunzli N, Munters E, Nemery B. Public health importance of triggers of myocardial infarction: a comparative risk assessment. *Lancet* (London, England) 2011;377:732–40. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(10\)62296-9](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(10)62296-9).
9. Argacha J-F, Collart P, Wauters A, Kayaert P, Lochy S, Schoors D, et al. Air pollution and ST-elevation myocardial infarction: A case-crossover study of the Belgian STEMI registry 2009-2013. *Int J Cardiol* 2016;223:300–5. <https://doi.org/10.1016/j.ijcard.2016.07.191>.





LE GOÛT AUTHENTIQUE DE MAREDSOUS® DOUBLE CRÈME DANS UNE NOUVELLE RECETTE !

Encore plus
onctueux
& crémeux

Encore plus de
tartinabilité



Maredsous®
Terrine Double Crème 1 kg

IDÉAL POUR



SAUCES



SANDWICHES



GRATINS



VÉGÉTARIEN



RICHE EN CALCIUM



ET SI ON MANGEAIT « MIEUX GRAS » ?



Notre manière de « manger gras » correspond-elle aux recommandations des nutritionnistes ? Une première réponse à cette question a déjà été apportée dans un numéro précédent de votre magazine « Goutez ». L'objectif de ce nouveau dossier qui s'étale sur plusieurs numéros successifs est d'approfondir le sujet. Ce premier volet présente d'abord de manière vulgarisée mais scientifique quelques notions de chimie et de nutrition nécessaires à une bonne compréhension des concepts. Ensuite, il aborde les recommandations nutritionnelles relatives aux acides gras. Enfin, il offre la possibilité de comparer la composition de différentes sources lipidiques via l'analyse d'un tableau de synthèse.

Mangeons-nous trop gras ?

La dernière enquête alimentaire belge disponible date de 2014. Une nouvelle enquête est en cours de dépouillement. Ses résultats sont attendus fin 2025. Mais il y a fort à parier que le constat restera assez similaire en termes de quantité de matière grasse ingérée. En 2014, le belge moyen couvrait 35,5% de ses apports énergétiques totaux (AET) par des matières grasses. Cette valeur dépasse légèrement la fourchette des recommandations qui avance 20 à 35% de nos AET. Le belge moyen ne mange donc pas beaucoup trop gras. Par contre, par définition, il y a beaucoup de belges qui mangent plus gras que la moyenne et ces personnes devraient effectivement limiter leurs apports en graisse alimentaire.

Attention, les valeurs ci-dessus sont exprimées par rapport aux AET. Comme le contenu énergétique utile (énergie métabolisable) est d'environ 9 Kilocalories par gramme pour la graisse alimentaire, alors qu'il n'est que de 4 Kilocalories par gramme pour les hydrates de carbone (glucides) et les protéines, 35,5% des AET correspondent à environ 20% de la matière sèche totale ingérée.

Attention aussi au fait que la matière grasse alimentaire inclut la graisse visible (huiles, beurre, margarines, ...) mais aussi la graisse contenue dans les denrées alimentaires plus ou moins complexes, qu'elles soient d'origine animale (viandes, charcuteries, lait et produits laitiers, œufs, chair de poissons, ...), ou végétale (fruits secs, alternatives végétales aux produits laitiers, ...), ou encore qu'elles fassent partie de la catégorie des aliments fortement transformés (pâtisseries, viennoiseries, biscuits, pâtes à tartiner, ...).

En quoi les matières grasses alimentaires sont-elles importantes pour notre santé ?

Les matières grasses alimentaires contribuent à la couverture de nos besoins nutritionnels.

- Tout d'abord, il s'agit d'une source d'énergie précieuse. Si nous mangions trop peu de graisse, nous devrions trouver une trop grande part de nos calories dans les protéines et les glucides, avec des complications éventuelles, notamment en matière de diabète de type II.
- Par ailleurs, les matières grasses alimentaires apportent certains acides gras que nous sommes incapables de synthétiser alors qu'ils sont indispensables pour une architecture adéquate de nos membranes cellulaires et comme précurseurs de modulateurs métaboliques qui gèrent de nombreuses fonctions vitales. Nous reviendrons plus loin sur ces acides gras indispensables.
- Ensuite, les matières grasses alimentaires nous apportent les vitamines liposolubles A, D, E et K. Ces vitamines, totalement indis-

pensables, sont effectivement présentes dans la fraction grasse de certains de nos aliments et leur absorption intestinale dépend fortement de la présence de graisse dans le tube digestif. Précisons que les matières grasses d'origine végétale ne contiennent pas de vitamine D, ni de vitamine A préformée. Par contre, elles peuvent être riches en vitamine E, contenir de la vitamine K et présenter le cas échéant des doses importantes de provitamines A. Ces derniers composés sont des caroténoïdes. Ils donnent une couleur orange ou rouge aux matières grasses et sont dès lors souvent éliminées lors du processus de décoloration inclus dans les opérations de raffinage des huiles. A titre d'exemple bien connu, l'huile de palme non raffinée présente une couleur rouge franche qui est éliminée lors du raffinage, écartant ainsi malheureusement les provitamines A. Heureusement, les provitamines A sont aussi présentes dans les légumes verts et dans les carottes.

- Enfin, les matières grasses alimentaires contiennent, dans des proportions très faibles mais souvent efficaces, une myriade de composés liposolubles bioactifs par rapport à nos fonctions physiologiques, notamment des composés phénoliques et des caroténoïdes non vitaminiques, mais aussi, bien entendu, des stérols, comme le cholestérol dans les produits d'origine animale et les phytostérols dans le cas de leurs alter egos végétaux. A titre d'exemples, le lycopène qui est ce caroténoïde offrant une belle couleur rouge aux tomates, présente des effets antioxydants protecteurs, les phytostérols des huiles végétales peuvent moduler l'absorption intestinale du cholestérol, et les composés phénoliques de l'huile d'olive extra-vierge contribuent à notre bonne santé cardio-vasculaire en diminuant l'oxydation des lipoprotéines LDL dans le sang, ainsi que certains marqueurs inflammatoires sanguins.

Quelle part les acides gras représentent-ils dans les matières grasses que nous ingérons ?

La grande majorité des sources alimentaires de graisses sont essentiellement constituées de triglycérides. Ces molécules complexes sont formées par la fixation de trois acides gras sur un support chimique appelé glycérol. Celui-ci comporte trois sites d'ancrage. Dans le cas des triglycérides, chaque site est occupé par un acide gras. Le résultat est une molécule complètement hydrophobe, ce qui explique notamment pourquoi l'huile ne se dissout pas dans l'eau.

Outre les triglycérides, certaines matières grasses contiennent également des « phosphoglycérides ». Dans ce cas, seuls deux sites de fixation du glycérol sont occupés par un acide gras, le troisième point d'accrochage portant pour sa part un groupement chimique hydrophile. Cette particularité offre à ces composés des propriétés intéressantes d'un point de vue culinaire. Posséder deux queues hydrophobes (les deux acides gras) et une tête hydrophile leur permet en effet de jouer les facilitateurs à l'interface entre une phase lipidique et une phase aqueuse, rendant possible la formation d'émulsions. Certaines denrées sont assez riches en phosphoglycérides et sont donc recherchées pour leur pouvoir émulsifiant. Le jaune d'œuf est à cet égard un magnifique exemple.

Les acides gras sont-ils tous équivalents ?

La nature nous offre une formidable diversité d'acides gras que l'on classe dès lors en différentes familles. Il s'agit de chaînes linéaires

d'atomes de carbone, de différentes longueurs (nombre plus ou moins élevé d'atomes de carbone), se terminant à une extrémité par un groupement chimique acide particulier (groupement carboxylique) et à l'autre extrémité par un carbone terminal (groupement méthyle). Les chimistes numérotent les carbones de la chaîne en commençant par le carbone acide. Pour des raisons biochimiques, les nutritionnistes commencent leur numérotation par l'autre extrémité qu'ils appellent « omega », par analogie à la dernière lettre de l'alphabet grec (Voir figure 1).

Nous avons tous déjà entendu parler des acides gras « saturés » et « insaturés ». Si la proportion d'acides gras saturés est importante dans une matière grasse, celle-ci sera dite par extension « saturée ». Et le même raisonnement s'applique pour les matières grasses dites « insaturées ».

Classiquement, les carbones d'une chaîne d'acide gras sont liés les uns aux autres par des liaisons simples ou « saturées ». Certaines liaisons peuvent cependant être doubles, ce qui correspond à des insaturations. Si un acide gras possède une seule liaison double, on parle d'un acide gras « monoinsaturé ». S'il y a plus qu'une liaison double, l'acide gras est alors dit « polyinsaturé ». Les acides gras polyinsaturés peuvent comporter de deux à six liaisons doubles. Les choses se compliquent au moment où on s'intéresse à la position de ces liaisons doubles. Une importance particulière est donnée à la liaison double qui est la plus proche du carbone terminal ou « omega ». Si cette liaison double se trouve à trois carbones du bout, on parle d'un « omega-3 » (Exemple de l'EPA dans la figure 1). S'il faut compter six carbones à partir du bout pour rencontrer une liaison double, on utilise le terme « omega-6 ». Les acides linoléique et alpha-linolénique, comportant chacun 18 atomes de carbone) constituent respectivement les points de départ des familles omega-6 et omega-3. Nous sommes incapables de les synthétiser alors que notre organisme en a absolument besoin.

Il s'agit dès lors de deux acides gras dits « essentiels ». Il existe aussi des « omega-9 », comme l'acide oléique (Illustration dans la figure 1) présent dans de nombreuses matrices alimentaires et en particulier dans les huiles d'olive et de colza, de même que des « omega-5 » et des « omega-7 », plus rares mais fort intéressants pour leurs propriétés biologiques. Un dernier niveau de complexité concerne la configuration particulière que chaque liaison double dans l'espace : celle-ci est habituellement « cis » mais on trouve aussi des doubles liaisons « trans » dans certaines matières grasses, en particulier d'origine industrielle, ce qui a soulevé à juste titre de longs débats en matière d'impact sur la santé des consommateurs et a abouti à des réglementations européennes assez strictes.

Pourquoi s'intéresse-t-on aux omega-6 et omega-3 ?

Les acides gras polyinsaturés omega-3 et omega-6 sont cruciaux pour la construction de membranes cellulaires fonctionnelles. Certains membres de ces familles sont aussi les précurseurs de molécules bioactives qui contrôlent des processus physiologiques très diversifiés, parmi lesquels on peut pointer les réactions inflammatoires, la tension artérielle, la coagulation du sang, la fièvre ou le travail avant accouchement.

Parmi les omega-3, les nutritionnistes prêtent une attention particulière à deux acides gras dits « à très longue chaîne » car ils comportent 20

ou 22 atomes de carbone. Ces deux composés appelés respectivement acide eicosapentaénoïque (EPA) et acide docosahexaénoïque (DHA) se retrouvent essentiellement dans les poissons, ainsi que dans certains crustacés, mollusques et algues marines. En particulier, le DHA fait l'objet de recherches intenses en raison de ses divers effets positifs sur la santé et de son statut de constituant lipidique majeur de notre système nerveux central, ainsi que de notre rétine. La synthèse endogène du DHA à partir de son précurseur (acide alpha-linolénique) est possible chez les humains mais elle est habituellement limitée. Les femmes enceintes et qui allaitent ont par contre une capacité décuplée de synthétiser le DHA si elles disposent du précurseur adéquat. Elles transfèrent alors efficacement le DHA au fœtus via le placenta et au bébé via le lait maternel.

Quelles sont les recommandations nutritionnelles en matière d'acides gras ?

Les recommandations varient légèrement entre les groupes d'experts de différents pays. Dans les grandes lignes, la part des acides gras saturés ne doit pas dépasser 10 % des AET, avec un focus spécifique sur les acides gras à 12, 14 et 16 carbones qui sont considérés « athérogènes ». Pour les acides gras polyinsaturés, il convient de se situer entre 5 et 10% des AET, en veillant à des apports suffisants en acides linoléique et alpha-linolénique, à savoir les précurseurs des familles « omega-6 » et « omega-3 », de manière à avoir un rapport d'environ 3,5 sur 1,0 entre ces deux acides gras essentiels. En ce qui concerne les omega-3 à très longue chaîne, une recommandation spécifique vise le DHA en raison de son importance cruciale pour la santé et de la difficulté pour les humains de le synthétiser en quantité suffisante, même si le précurseur est apporté. Un minimum de 250 mg par jour est recommandé pour le DHA. Ce minimum n'est pas atteint par le belge moyen si on en croit l'enquête alimentaire de 2014. Il faut donc manger plus de DHA qu'aujourd'hui.

Quelles matières grasses alimentaires choisir pour rencontrer les recommandations ?

Le tableau 1 donne des indications partielles (tous les acides gras ne sont pas repris) mais utiles quant à la composition moyenne en acides gras de différentes matières grasses d'origine végétale ou animale. De nombreux commentaires peuvent être émis sur base de ces données.

1. Les huiles végétales présentent une diversité impressionnante de profils en acides gras.
2. Aucune source lipidique ne répond complètement et parfaitement aux recommandations nutritionnelles. Il convient donc de panacher les sources.
3. Certaines matières grasses végétales sont très riches en acides gras saturés athérogènes (à 12, 14 et 16 carbones) Pointons en particulier l'huile de palme (extraite de la pulpe du fruit du palmier à huile), l'huile de palmiste (extraite du noyau du fruit de ce même palmier) et l'huile de coco (extraite de la pulpe de coco). Le beurre de cacao (extrait des fèves de cacao) est aussi très riche en acides gras saturés mais ici une part prépondérante est apportée par l'acide stéarique. Celui-ci est largement converti en acide oléique dans notre organisme grâce à une activité enzymatique spécifique et il n'est dès lors pas classé parmi les acides gras athérogènes.
4. Les graisses animales mentionnées présentent des teneurs plus faibles en acides gras saturés athérogènes en comparaison avec les

matières grasses végétales citées ci-dessus.

5. Nombreuses sont les huiles végétales dépourvues de quantités significatives d'omega-3.

6. Certaines huiles sont très riches en acide linoléique, le précurseur de la famille omega-6 (chanvre, soya, tournesol), alors que d'autres huiles sont très riches en acide alpha-linolénique, le précurseur de la famille omega-3 (lin, cameline, ...).

7. Au niveau du rapport entre omega-6 et omega-3, les huiles de chanvre et de colza se rapprochent le plus de la recommandation (3,5 sur 1).

8. La graisse de bœuf est pauvre en acides gras omega-6 et omega-3. Ceci s'explique par la présence du rumen chez ces animaux polygastriques. Une flore microbienne très active convertit abondamment les acides gras polyinsaturés des végétaux ingérés en acides gras saturés par un processus de biohydrogénation enzymatique. Ce phénomène rend très compliquées les initiatives tentant d'améliorer fortement la proportion d'acides gras insaturés dans les produits alimentaires issus des ruminants comme la viande et le lait.

9. Les rapports omega-6 sur omega-3 sont élevés dans la graisse de porc et de poulet, ainsi que dans les œufs de poule, en raison de la faiblesse en omega-3. A ce niveau, des améliorations substantielles sont possibles via une alimentation judicieuse des animaux.

10. Outre les acides gras mentionnés dans le tableau, il est important de noter que les œufs contiennent des acides gras polyinsaturés à 20 et 22 carbones, et notamment du DHA à hauteur de 0.5 à 1% du total des acides gras. Ceci fait des œufs les seuls aliments de grande

consommation d'origine terrestre qui nous apportent du DHA. Cette teneur en DHA peut encore être doublée ou triplée via une alimentation adaptée des animaux, ce qui pourrait être du plus haut intérêt pour couvrir les besoins nutritionnels en DHA actuellement non rencontrés pour une majorité de consommateurs.

11. Pour compléter ce qui est visible dans le tableau, il est indispensable de mentionner que la chair de saumon d'élevage contient habituellement des doses importantes d'omega-3 à très longue chaîne (6% d'EPA et 8% de DHA). Comme pour tous les poissons d'élevage, ceci dépend cependant fortement de l'alimentation fournie à ces animaux. Certains poissons peuvent en effet être fortement appauvris en omega-3 si leur alimentation n'en contient pas.

Les prochains volets de notre dossier aborderont différentes questions concrètes comme la problématique du rancissement des matières grasses ou la question des acides gras « trans » et « conjugués ». Nous parlerons aussi des composés lipophiles bioactifs présents dans certaines matrices grasses et de leur impact sur notre santé. La suite du dossier présentera également différentes stratégies d'amélioration du profil en acides gras d'aliments d'origine animale (œufs, viande de porc et de volaille, chair de poissons) visant à offrir aux consommateurs et clients des cuisines de collectivités des denrées en meilleure adéquation avec les recommandations nutritionnelles et nous permettant dès lors de manger « mieux gras ».

Figure 1 : Deux acides gras symbolisés par des traits en zig-zag reliant 18 ou 20 carbones

Chaque atome de carbone est représenté par un angle dans la chaîne, à l'exception du premier carbone de la chaîne qui est visible (« C » numéroté par le chiffre 1 en bleu turquoise) parce qu'il porte une fonction chimique acide particulière. Les numéros respectant la nomenclature chimique sont notés en bleu turquoise alors que les numéros importants pour les nutritionnistes sont notés en rose fuchsia (nomenclature omega ()). Les liaisons doubles entre les carbones sont représentées par deux traits superposés alors que les liaisons simples correspondent à des lignes uniques.

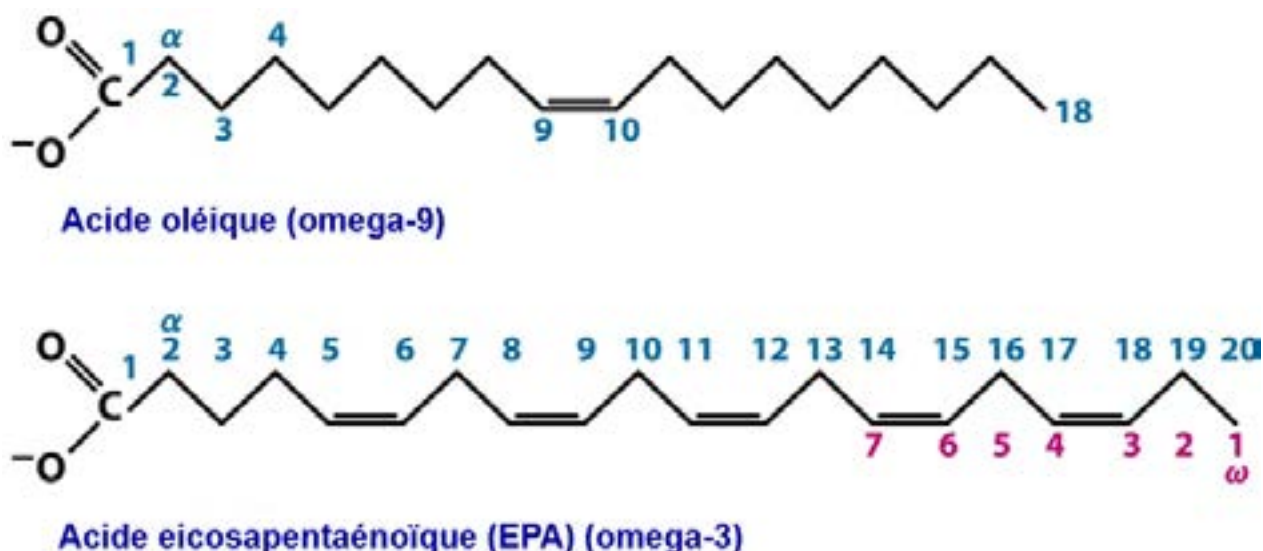


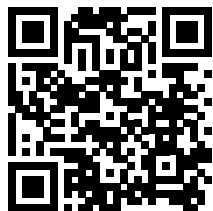
Tableau 1 : Profil (partiel) en acides gras de différentes graines et de certains produits d'origine animale.

Les valeurs sont données en pourcents en poids de l'ensemble des acides gras identifiés dans les échantillons.
Les acides laurique, myristique, palmitique et stéarique correspondent à des acides gras saturés avec 12, 14, 16 et 18 atomes de carbone, respectivement.
L'acide oléique, un omega-9, est le principal acide gras monoinsaturé de nos aliments. L'acide linoléique est le principal omega-6 de nos aliments. Il constitue le point de départ de la synthèse de tous les omega-6. L'acide (alpha)-linoléique est pour sa part le point de départ de la synthèse de tous les omega-3. Ces trois acides gras sont formés de 18 atomes de carbone.

Graine ou aliment	Laurique C12:0	Myristique C14:0	Palmitique C16:0	Stéarique C18:0	Oléique C18:1 ω-9	Linoléique C18:2 ω-6	Linoléique C18:3 ω-3	ω-6 / ω-3
Lin	/	/	5-6	3-4	15-20	13-15	54-61	0.2
Cameline	/	/	5	3	15	15	37	0.5
Chanvre	/	/	5	2	9	56	22	2.5
Colza	/	/	4	<1	54-60	22-23	11-13	1.8
Soya	/	/	10	4	23	55	8	6.9
Tournesol	/	/	5	4-11	22-45	40-63	<1	>100
Olive	/	/	12-15	0-2	76	8-10	<1	/
Beurre de cacao	/	/	26	35	35	3	<1	/
Coco *	45	17	8	3	6	2	/	/
Palmiste	53	19	10	2	6	<1	/	/
Palme	<1	<1	42	5	43	10	<1	/
Graisse de bœuf	1	4	25	19	36	3	0.5	6
Lard de porc	<1	1	24	14	41	10	1	10
Graisse de poulet	/	1	22	6	37	20	1	20
Saumon d'élevage	/	4	11	3	23	10	3	0.6
Œuf de poule	/	/	26	8	41	14	0.5	12



FÉDÉRATION FCCWB



Magnifiques rencontres pour la FCCWB
à l'inauguration BIG BANG de Winterhalter.
Scanne le QR pour visionner la vidéo !

Marc Declerck
Gault & Millau



Vincent Sechehaye
ERM (Etudes, Réalisations, Missions)



Plus de 100 cantines labellisées « Cantines Durables » en Wallonie

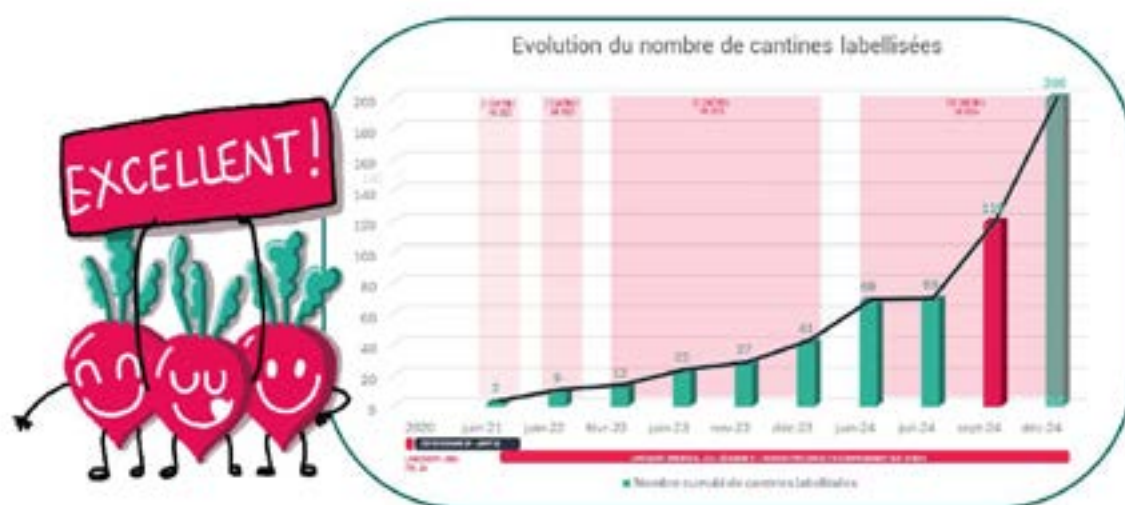
La barre symbolique des cent a été dépassée. On compte désormais 119 cantines labellisées « Cantines Durables » en Wallonie.

Ce label, créé et géré par le SPW-Direction du Développement Durable, vise à soutenir et encourager les cantines dans leur transition alimentaire. Il a vu son nombre d'attributions décoller ces deux dernières années. Un processus essentiel qui permet de rendre plus accessible une alimentation saine et de qualité, respectueuse de l'environnement et de ceux/celles qui la produisent.

En septembre 2024, 51 nouvelles cantines ont obtenu le Label Cantines Durables, portant ainsi à 119 le nombre total de cantines labellisées en Wallonie. « *La barre des cent est dépassée. C'est le genre de résultat concret que nous aimons célébrer* », nous glisse **Marie Legrain**, coordinatrice de la Cellule Manger Demain. « *Maintenant, on vise les 200.* »

Des cantines aux profils multiples

Les profils des 119 cantines labellisées sont multiples et permettent de toucher une grande diversité de publics. Ces cantines accompagnent les mangeur·euses de la crèche à la maison de repos, en passant par les écoles, les hôpitaux, les entreprises et les centres d'accueil ou sportifs ! Publiques ou privées ? Cela n'a pas d'importance, tant qu'elles proposent un service de repas complets et/ou une offre à emporter plusieurs jours par semaine. En révisant leurs menus et leur approvisionnement, en sensibilisant leurs convives, en réduisant leur gaspillage alimentaire et leurs déchets, les Cantines Durables sont devenues de véritables ambassadrices de la transition alimentaire !



Un processus d'accompagnement

La Cellule Manger Demain, qui promeut l'alimentation durable en Wallonie, a été mandatée par la Région wallonne pour accompagner les cantines de collectivité dans le processus de labellisation via le **Green Deal Cantines Durables**.

Ce dispositif d'accompagnement de 18 mois permet aux cantines de déposer un dossier complet qui aura toutes ses chances d'aboutir à une labellisation en bonne et due forme.

« *C'est un projet collectif, insiste **Marie Legrain**, chacun-e y tient un rôle clé et chacun-e devient un acteur ou une actrice de la transition.* »

Le Label est composé de trois niveaux successifs (symbolisés par 1, 2 ou 3 radis) qui correspondent à un nombre de critères et degré d'exigence croissants. La vérification du respect des critères est réalisée par un organisme indépendant. Le Label a une durée de validité de trois ans. Il peut être renouvelé avec ou sans changement de niveau.

A Namur, cinq cantines de maisons de repos et vingt-et-une cantines scolaires, toutes desservies par la cuisine centrale du CPAS de Namur, ont obtenu le second niveau de labellisation. « *Le Label Cantines Durables est un gage de qualité, tant au niveau gustatif que nutritionnel, témoigne **Pauline Dessambre**, diététicienne. Et cela permet de remettre les bénéficiaires au centre, écouter leurs attentes, tout en refaisant de la bonne cuisine* ».

« *Grâce aux critères du Label, on a des produits de meilleure qualité, avec plus de goût, et les bénéficiaires s'en rendent compte, insiste **Olivier Haution**, responsable achat de la cuisine centrale du CPAS de Namur. C'est une fierté de mieux connaître nos fournisseurs, et même parfois les producteurs* ». Certains d'entre eux ont d'ailleurs visité les résidents des maisons de repos afin de recréer le lien, du champ à l'assiette.

En Wallonie, **351 cantines** bénéficient de l'accompagnement proposé par la Cellule Manger Demain dans le cadre du Green Deal Cantines Durables, cela représente plus de 4,3 millions de repas servis par an. Selon les prévisions près de 200 cantines auront obtenu leur Label avant la fin de l'année 2024.

Le Label Cantines Durables : Pourquoi pas vous ?

Votre établissement propose une restauration collective ? Vous vous situez en Wallonie ?

Vous proposez un service de repas complets et/ ou une offre à emporter (en ce compris les offres de sandwiches) plusieurs jours par semaine

Envie de saisir l'opportunité de bénéficier d'un accompagnement au plus proche du terrain et inscrit dans une optique de changements à long terme ?

Alors manifestez-nous votre intérêt via l'adresse de contact info@mangerdemain.be et votre chargé-e de mission territoriale reprendra contact avec vous !



Meco, bien plus que de la viande

développement de produits culinaires & charcuterie à la demande

Meco Group, reconnue pour ses produits alimentaires de qualité destinés aux cuisines professionnelles, a évolué bien au-delà d'un simple producteur et fournisseur de viande : développement de produits culinaires durables à la demande, salades & charcuterie, livrés dans tous les coins du pays. Dans l'alimentation de cuisine collective, il ne s'agit pas seulement de fournir de la viande de qualité, mais d'offrir des solutions innovantes et sur mesure répondant aux besoins spécifiques des cuisines modernes.

Chez Meco, nous nous engageons à alléger la charge de travail des grandes cuisines grâce à nos produits prêts à l'emploi de haute qualité. Notre département R&D joue un rôle crucial dans le développement flexible de préparations culinaires et de charcuterie. Nous créons des nouvelles recettes sur mesure qui répondent précisément aux attentes et aux besoins de nos clients. Cela inclut le développement de nouveaux produits que vous souhaitez lancer sur le marché ainsi que des produits préculs qui peuvent aider le chef en cas de pénurie de personnel, par exemple.



Un résumé des développements des produits de cette année comprend une gamme variée de recettes uniques, développées pour l'un de nos clients :

- *Cassiolette de poissons avec saumon, cabillaud, sébaste et colin d'Alaska dans une sauce crémeuse.*
- *Contre-filet fumé de boeuf, idéal pour tartare, carpaccio, tagliata, ...*
- *Cuisse de canard confite, à partir de laquelle nous avons également développé du canard effiloché.*
- *Paupiette de sanglier préculite.*
- *Boulettes de gibier dans une sauce douce à la moutarde, combinant le gibier et la moutarde avec goût.*
- *Salade de thon mexicaine, une salade de thon légèrement épicée avec une touche mexicaine.*
- *Salade de poulet brésilienne, une salade de poulet légèrement épicée avec de l'ananas.*

Conscience des coûts et durabilité

Notre approche en développement de produits vise à trouver l'équilibre optimal entre goût, prix et qualité. Nous offrons des conseils d'experts sur les économies et les alternatives de produits, ce qui procure des avantages considérables à nos clients.

La durabilité est une valeur clé chez Meco. Nous utilisons 100% de porc issu de circuits courts et 82% de notre viande est d'origine belge. Cette focalisation sur un approvisionnement local et durable contribue à un produit plus frais et plus homogène, tout en réduisant le gaspillage.

Expertise et innovation en développement de produits

Notre développement de produits est dirigé par deux experts : Georges Deblock, avec plus de 50 ans d'expérience en charcuterie et préparations de viande hachée précuites, et Laurent Vandekerckhove, ancien chef avec plus de 20 ans d'expérience, spécialiste des sauces et des préparations prêtes à l'emploi. Ensemble, ils forment le cœur de notre équipe et développent aussi bien des recettes traditionnelles qu'innovantes, comme les salades à tartiner froides, dont les salades de poulet au curry et de jambon.

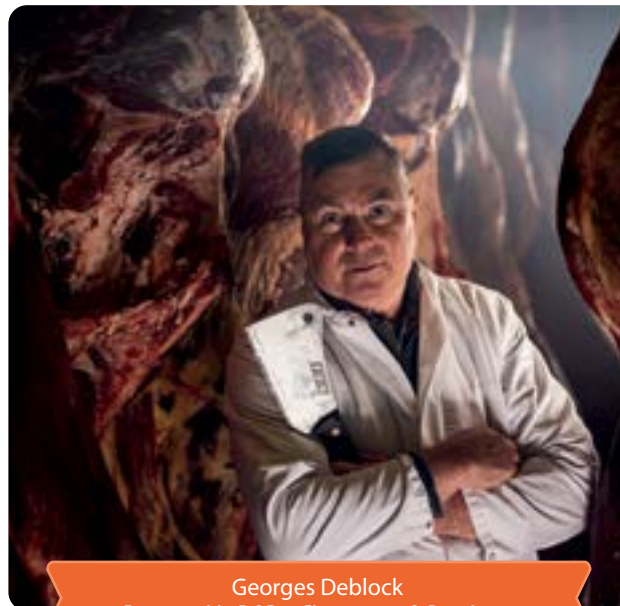
Conservation optimale des produits cuits à chaud

Une autre innovation récente dans notre processus de production des produits culinaires est l'optimisation de notre machine d'emballage sous vide, désormais équipée de capteurs avancés qui affinent le processus d'emballage. Grâce à cette amélioration, nous pouvons emballer sous vide des aliments chauds, comme notre vol-au-vent, directement après la cuisson. Cela améliore non seulement l'efficacité du processus de production, mais prolonge également la durée de conservation de nos produits, tout en préservant au mieux leurs goûts et leurs valeurs nutritionnelles.

Les nouveaux capteurs garantissent que l'emballage sous vide se déroule dans des conditions idéales, avec une pression d'environ 6 millibars et un minimum d'oxygène. Bien qu'un vide complet ne soit techniquement pas possible, nous visons une pression aussi proche que possible de 0 millibar. Cette optimisation réduit l'oxydation et la croissance microbienne, ce qui prolonge considérablement la durée de conservation de nos produits.

Un autre grand avantage de cette technologie est que nous pouvons emballer sous vide des produits chauds sans perte de qualité. En effet, dans un environnement sous vide, le point d'ébullition des liquides est plus bas, ce qui fait que les liquides contenus dans les produits chauds atteignent l'ébullition plus rapidement sous une pression réduite.

Cela nous permet d'optimiser le processus d'emballage sans avoir besoin de pressions extrêmement basses, rendant l'emballage de nos plats chauds plus efficace.



Georges Deblock
Responsable R&D - Charcuterie & Boucherie



Laurent Vandekerckhove
Responsable R&D - Produits culinaires & préparations



Commander en ligne sur notre nouvelle boutique en ligne



+300 préparations culinaires pour une variété suffisante de votre menu



Durée de conservation optimale grâce à un emballage sous vide à la pointe de la technologie



Conseils & expertise, de la recette au produit fini



meeting your demands

**CONSULTEZ NOTRE
CATALOGUE CULINAIRE
EN LIGNE**

...➔ VISITEZ PUBLI.MECONV.BE



**SCANNEZ
& CONSULTEZ !**

SHOP.MECONV.BE

Ligne de panure entièrement automatique

Notre ligne de panure entièrement automatisée est une véritable révolution. Auparavant, tout se faisait à la main, mais cette nouvelle machine a considérablement amélioré notre efficacité et notre constance. Les avantages sont clairs : production plus rapide, coûts réduits et une couche de panure uniforme et de haute qualité sur chaque produit.

Le passage à l'automatisation présente des avantages significatifs :

- Enrobages uniformes : le système de tamisage unique garantit un enrobage uniforme sur chaque produit, avec un dosage égal de pâte protéinée et de chapelure.
- Utilisation efficace de la chapelure : le nouveau système de vibration empêche tout excédent de chapelure.
- Économies de coûts et d'énergie : des économies globales en termes de temps, de coûts et d'énergie.
- Flexibilité du personnel : grâce à la gestion par programmation, les employés peuvent être utilisés de manière plus efficace, offrant ainsi plus de flexibilité et une continuité constante de la production.

Perte d'artisanat ?

Une question fréquemment posée est de savoir si l'automatisation compromet l'artisanat. Nous croyons que non, car nous conservons l'expertise artisanale dans les parties essentielles du processus de production. Nos viandes sont toujours sélectionnées et découpées à la main par des artisans expérimentés, ce qui constitue la base de nos produits de haute qualité.

L'automatisation rend une grande partie de la production plus efficace, mais l'aspect humain crucial reste intact. Le revêtement est désormais automatisé pour assurer constance et efficacité, mais la préparation de la pâte reste effectuée manuellement. Cette approche garantit la qualité et l'artisanat au cœur de nos produits.



Rideau de revêtement
enrobage uniforme de la pâte protéinée



Système de tamisage vibrant
réduction de l'excédent de chapelure



VOIR LA MACHINE EN ACTION ?
SCANNEZ & REGARDEZ
LA VIDÉO !



Depuis 1976



Ostende - Charleroi

Qui est le Groupe Meco?

votre allié pour une alimentation innovante et durable depuis 1976.

Innovations et durabilité en famille

Meco est une référence dans le secteur alimentaire depuis 1976. Ce qui a commencé sous le nom de "Meat Company" sous la direction de Joran Van Steenkiste est aujourd'hui devenu une entreprise familiale dynamique, spécialisée dans la production et la distribution d'aliments sains et abordables pour les cuisines professionnelles. En 1998, les fils jumeaux de Joran, Jurn et Niek, ont rejoint l'entreprise avec enthousiasme, travaillant aux côtés de leur père pour assurer la croissance et l'innovation de Meco. Aujourd'hui, l'entreprise compte 145 employés et produit 140 tonnes d'aliments par semaine.

Meco fournit une large gamme de clients: des collectivités, des établissements de restauration, des traiteurs et des bouchers, avec une offre diversifiée de quatre catégories principales de produits : aliments crus, produits surgelés, composants de repas cuits et plats préparés. Des plats de viande préparés aux salades et sauces, Meco propose des solutions sur mesure aux professionnels de la cuisine, adaptées à leurs besoins spécifiques.

L'expansion vers les plats prêts à consommer et les composants de repas a été motivée par le besoin croissant des chefs professionnels de continuer à créer sans se soucier des contraintes fonctionnelles telles que le manque de temps ou de personnel. Meco aide les chefs à réduire leur charge de travail, tout en leur permettant de maintenir leur créativité culinaire, en offrant des produits fiables et de haute qualité.

Valeurs familiales et durabilité

Meco reste fidèle à ses valeurs fondamentales, transmises de génération en génération : courage, engagement, service, bienveillance, innovation, conscience des coûts et agilité. Ces valeurs sont au cœur de toutes nos actions, qu'il s'agisse de développement de produits ou de collaborations avec nos clients.

Outre la qualité et l'innovation, la durabilité est un pilier essentiel pour Meco. En 2022, l'entreprise a obtenu la prestigieuse certification ISO-14001, reconnaissant notre engagement à produire des aliments dans le respect des personnes, des animaux et de la planète. L'utilisation de 100% de viande de porc à chaîne courte et de 82% de viande belge ne sont que quelques-unes des mesures prises pour réduire notre empreinte écologique et minimiser le gaspillage.

CONTACT

Téléphone	059 70 91 95
Adresse mail	orders@meconv.be
Siège social	Leegaardsdijk 2, 8400 Ostende
Meco Wallonie	Rue de Venise 15, 6040 Jumet (Charleroi)

WWW.MECONV.BE (SITE WEB) - SHOP.MECONV.BE (BOUTIQUE EN LIGNE)



Niek et Jurn Van Steenkiste de Meco Group, "partenaire plus" de la FCCWB, avec leur père Joran.

Votre partenaire pour des produits frais et des solutions culinaires

Chez Meco, il ne s'agit pas seulement de viande. Nous proposons désormais un ensemble complet de produits et services, allant des ingrédients bruts aux solutions prêtes à l'emploi. Notre environnement de production moderne, nos techniques de réfrigération avancées et nos processus rationalisés garantissent que nous respectons toujours les normes de qualité et de sécurité les plus strictes.

Avec une équipe R&D solide qui travaille constamment sur des solutions innovantes et personnalisées, nous sommes prêts à collaborer avec nos clients pour développer de nouvelles créations culinaires.

Vous souhaitez découvrir ce que nous pouvons apporter à votre cuisine ?

N'hésitez pas à nous contacter via les coordonnées ci-contre pour en savoir plus et transformer vos idées en réalité



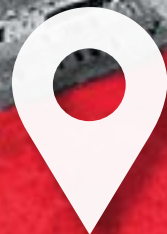
meeting your demands



Le projet de construction, ayant débuté fin 2023.



Presque prêt ! Fin 2024 pourrons-nous enfin entrer dans notre nouveau dépôt!



PROJET DE CONSTRUCTION

"AIRPORT I" CHARLEROI



2500M²

SUPERFICIE DU SITE DE L'ENTREPRISE



7000M²

SURFACE TERRAIN

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.

ÉQUI-
TABLE

LOCAL

PACK
ECOLO



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

BIENVENUE
DANS UN MONDE
PLUS ÉQUITABLE

Guillaume Bran
Agriculteur Fairebel à Soignies



Fairebel, il n'y a rien de meilleur pour aider nos agriculteurs.

LES FONDATEURS DE FAIREBEL, PREMIÈRE MARQUE DE LAIT ÉQUITABLE EN BELGIQUE, TOUJOURS DANS L'AVENTURE 15 ANS APRÈS

Il y a 15 ans, une poignée de fermiers firent le pari de créer leur marque. Fairebel était né ! Avec un ADN clair : offrir aux consommateurs les meilleurs produits et garantir aux agriculteurs une juste rémunération ainsi qu'à tous les acteurs de la chaîne.

Aujourd'hui, le pari est réussi. La gamme, présente dans toutes les grandes surfaces, s'est bien enrichie : au lait entier, demi-écrémé ou lait entier au goût chocolat se sont ajoutés les fromages, les glaces et le beurre. Dans le même temps, la coopérative s'est élargie. Elle compte plus de

500 coopérateurs mais aussi de nombreux consommateurs. Mais la crise est malheureusement toujours là. La mondialisation menace plus que jamais la pérennité d'une agriculture locale et familiale. Sans relâche, Fairebel prouve qu'il n'y a rien de meilleur que le lait équitable pour aider nos agriculteurs.



DEVENIR COOPÉRATEUR, UN INVESTISSEMENT SOLIDAIRE ET RESPONSABLE

Afin de continuer son développement tout en garantissant sa ligne de conduite, équitable et durable, la coopérative Faircoop agréée par le Conseil National de la Coopération lance aujourd'hui un appel public à l'épargne, sous la forme de souscription de parts de coopérateurs. Vous aussi, citoyens consommateurs, vous pouvez devenir coopérateur Fairebel ! En investissant, vous entrez donc dans le capital de l'entreprise. Pour un montant allant de 50 € à 500 €, il vous est possible de prendre des parts dites de type B. À l'heure de l'épargne zéro rendement, vous pouvez soutenir une société belge en plein développement !

QU'AVEZ-VOUS À Y GAGNER ?

Sous réserve de résultat suffisant, l'Assemblée Générale peut décider de distribuer une « rémunération » aux investisseurs, appelée « dividende », de maximum 6 % de l'investissement de départ. Pour les coopérateurs de type B, c'est-à-dire vous, ce dividende sera payé sous forme de ristourne sur des produits de la marque.

Mais dans une société coopérative comme la nôtre, votre participation au capital prend également une seconde dimension qui dépasse les seuls aspects financiers. En effet, en tant que coopérateur, vous pourrez participer aux décisions de la société, sous le principe un homme/une voix à l'assemblée générale, son organe de décision principal. Être coopérateur, c'est donc soutenir une activité économique tout en pouvant prendre réellement part au projet d'entreprise.

Y A-T-IL UN RISQUE ?

Placer son argent dans une société coopérative représente effectivement un risque : l'argent investi est perdu en cas de faillite. Rassurez-vous : Faircoop a démontré, au fil des années, une saine évolution financière et s'appuie sur des perspectives encourageantes de développement. Si le risque existe bel et bien, il nous semble néanmoins modéré. Qui plus est, en tant que membre de l'assemblée générale, vous êtes également partie prenante des décisions.

Vous souhaitez nous rejoindre dans cette belle aventure ? Rendez-vous sur WWW.FAIREBEL.BE, vous y trouverez toutes les informations nécessaires ou appelez dès à présent notre secrétariat au 080/44.77.26





LA SUCCESS STORY FAIREBEL DEPUIS 2010



ET SI VOUS AUSSI, VOUS DEVENIEZ COOPÉRATEUR CHEZ FAIREBEL ?

À l'heure où l'épargne est plutôt morose et où les démarches ne sont pas toujours à la hauteur des enjeux de demain, Fairebel vous propose d'investir dans sa coopérative. De quoi prendre une part active dans un projet positif et innovant.



GBM LE SUCCÈS DANS LA CONTINUÏTÉ

C'est une belle et longue histoire qui est en train de s'écrire un nouveau chapitre. Georges Bortels est, depuis plus de 35 ans, un acteur incontournable dans le monde des cuisines de collectivité. Un homme écouté et respecté, aimable mais ferme et dont les réflexions font sens.

Avec son épouse Maggy, il a créé en 1988 une entreprise solide, appréciée et reconnue dont les initiales de la marque portent la référence familiale : GBM. Cet ancrage familial est très important chez les Bortels et il perdure à travers leur fils Serge, toujours actif au sein de l'entreprise.

GCP

Afin de garantir la pérennité de l'entreprise, GBM a choisi de céder le relais à un opérateur important, tout en conservant son équipe, le meilleur gage de sa réputation et de son savoir-faire. C'est ainsi que GBM est depuis un an dans les mains de GCP Group, un fonds d'investissement dédié à la reprise et à la création d'entreprises créé en 2004 par Gabriel Catania. Cet homme d'affaires liégeois avait fait carrière au plus haut niveau international auprès d'une société américaine parmi les plus importantes au monde. Pour le grand public, GCP Group est propriétaire du WEX de Marche-en-Famenne et vient d'obtenir la gestion de Liège Expo, le tout nouveau site des foires, expositions et congrès. La devise de GCP résume sa philosophie et son ambition : « L'union fait la force et la réussite est contagieuse ». Un Grand Prix Wallon de l'Entreprenariat a consacré son action.

IoME

Plus précisément, c'est IoMe, l'antenne du groupe active dans les services en aménagement intérieur, qui en a pris les commandes. IoMe a fait son métier de sa passion pour l'immobilier. Elle y aide les professionnels en leur offrant pour les services en aménagement d'intérieur en proposant un « clé en main » au travers de différentes solutions.

Active dans l'aménagement d'espaces de vie et espaces de travail, IoMe parcourt les besoins du secteur immobilier résidentiel et professionnel. Son objectif est de transformer chaque espace en un environnement fonctionnel et esthétique et pour créer des lieux de vie et de travail inspirants.

Pour répondre à ces besoins, IoMe regroupe différentes entités actives en Belgique et au Grand-Duché de Luxembourg. Depuis l'aménagement de pièces de vie par la réalisation de cuisines équipées « ménagères » et espaces de rangement via différents showrooms, jusqu'au parachèvement d'espaces (cloisonnement, sol et plafond) et la réalisation de cuisine de collectivité, IoMe offre une solution unique et sur mesure.

Ses équipes, en formation continue, constituées de plus de 120 professionnelles chevronnées sont initiées aux technologies les plus innovantes et aux respects des contraintes liées à la gestion des chantiers.

Elles privilégient toujours des solutions durables, dans le respect de l'environnement, par l'utilisation de matériaux recyclables. Elles n'ignorent pas que le bien-être dans le cadre du travail est synonyme de qualité et de rentabilité.

A L'ECOUTE DU CLIENT

Dans ce nouveau contexte, GBM poursuit son chemin d'excellence, fort d'une équipe d'une vingtaine de personnes (dont la moitié sont des





techniciens). Son métier de base n'a pas changé. Le chiffre d'affaires de l'entreprise a été multiplié par plus de cinquante depuis sa création. Sa démarche est simple, cohérente et efficace : être à l'écoute du client, de ses besoins spécifiques, adaptés à son secteur d'activité (maison de repos, hôpital, mess d'entreprise pour ne citer que cela), du nombre de repas -chaud et/ou froids- à fournir. En respectant scrupuleusement les normes HACCP et celles formulées par l'Afsca et en satisfaisant aux normes ISO et VCA, cette dernière étant l'une des plus exigeantes au niveau européen en matière de sécurité du personnel. Ce savoir-faire, lui aussi exercé de A à Z sur toute la chaîne de services, a été récompensé par une Gazelle de Trends, une distinction reconnue dans le monde des affaires qui tient compte de la croissance de la valeur ajoutée sur les derniers exercices d'activité, ainsi que de l'évolution du cash-flow et du personnel. Du concret, donc ! GBM a également été admis au sein du réseau EUROCHEF SAS qui regroupe les meilleurs installateurs de France, de Belgique et du Grand-Duché de Luxembourg. Il ne suffit pas de poser sa candidature pour y figurer ! De même, GBM fait partie des entreprises fondatrices de la FCCWB au sein de laquelle Georges Bortels est un administrateur historique. Il suffit de parcourir le cahier des réalisations signées GBM pour se convaincre de son niveau de reconnaissance, qu'il s'agisse de grands établissements hospitaliers à travers tout le pays ou des institutions européennes tant en Belgique qu'au Grand-Duché de Luxembourg.

Depuis sa création -et ce n'était pas si courant il y a près de quarante ans- GBM, fort de son ancrage local, pratique le bilinguisme. C'est ainsi qu'il dispose d'une équipe de trois techniciens permanents dédiés au marché flamand, avec un point de service installé à Herzele, près d'Alost, en Flandre Orientale. Cet atout lui a permis de conclure des contrats-cadre avec de multiples sociétés et administrations flamandes. Elles aussi lui font confiance en raison d'un grand professionnalisme à la fois commercial et technique, appuyé sur la distribution, la gestion et la maintenance d'un matériel de haute technicité.

A cet égard, il convient de souligner un changement notable dans le marché des chariots qui, à lui seul, représente une part importante du chiffre d'affaires de l'entreprise liégeoise. En effet, GBM, reconnu sur le marché du chariot comme la référence tant sur le point commercial que technique, s'est désormais associé avec le leader mondial incontesté du marché à savoir la société française SOCAMEL. GBM en est désormais le distributeur exclusif pour la Belgique et le Luxembourg (voir par ailleurs).

L'expertise technique, développé depuis les prémices, compétents permettent à l'entreprise d'assurer un suivi technique multi-marques pour l'utilisation optimale et pointue de ce matériel d'exception.

Sous la houlette de IoMe, l'avenir de GBM, adossé à la force d'un groupe solide, semble assuré. Une nouvelle vitalité indispensable dans un secteur en développement, aux exigences toujours plus précises et nombreuses, avec la santé et le bien-être de différentes catégories de la population, de la prime enfance jusqu'à la plus longue vieillesse, au cœur de ses préoccupations.

SOCAMEL

La Société de construction d'armoires mécaniques et électriques a été créée en 1946. Installée à Renage (Isère), proche de Grenoble, elle est aujourd'hui le leader mondial de son secteur, présente dans une cinquantaine de pays. Son parc de 82.000 équipements délivre plus de 3.600.000 repas/jour. Pionnière des chariots de maintien et de remise à température, elle a aussi inventé en son temps le concept de la liaison froide. La santé est depuis toujours au cœur de son métier.

NOTRE LEADERSHIP AU SERVICE DE VOS PROJETS



Nos développements s'inscrivent dans une démarche **éco-responsable**, avec un accompagnement de l'**avant-vente** jusqu'à la **mise en service**, la **maintenance** et le **recyclage des produits**.

Nous sommes labellisés



SOCAMEL
BY GUILLIN

Tél. 04 76 91 21 21 • socamel@socamel.com
www.socamel.com

Suivez-nous:   

#weprotectyourfood

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.

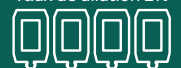
VOUS ACHETEZ



Taux de dilution 100%



Taux de dilution 2%



Taux de dilution 0,5 %

VOUS UTILISEZ

6

667

1600



*Les recommandations de dilution dépendent du produit utilisé.

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

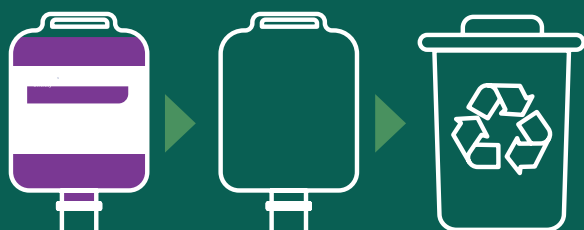


3 Utilisez des produits éco-certifiés

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 monomatière.



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.



Chiffonnets microfibres



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.



A chef in a white uniform and tall hat is focused on garnishing a plate of food. The plate contains a piece of salmon, some green herbs, and other ingredients. The chef is in a professional kitchen setting, with a stainless steel countertop and a sink visible in the background. A green rectangular block is in the top right corner.

ORGANISATION FUTURE DE VOTRE CUISINE AUTOCONTRÔLE DES CONFORMITÉS ET NON CONFORMITÉS



Phase 1

Chaque mois : Audit autocontrôle (12x / an)

Conformités et non conformités

- | | |
|--|------------------|
| A. Exigences hygiène en matière d'infrastructures..... | 55 points / mois |
| B. Exigences hygiène durant la préparation et la distribution..... | 90 points / mois |
| C. Exigences hygiéniques générales..... | 45 points / mois |

Cette phase permet de contrôler les points à organiser ou à réorganiser de manière ascendante.

Si mensuellement les points positifs n'augmentent pas, nécessité absolue de réadapter les organigrammes de travail en collaboration avec les équipes en place.

Les résultats mensuels sont à communiquer au Directeur général et au comité HACCP.

Phase 2

Autocontrôle

L'autocontrôle est l'ensemble des mesures prises parpour faire en sorte que les produits :

- Répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
- Répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits pour lesquelles l'AFSCA est compétente ;
- Satisfassent aux prescriptions en matière de traçabilité et à la surveillance du respect effectif de ces prescriptions, et ce à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Objectif

L'objectif principal d'un système d'autocontrôle (dénommé : SAC) est de maîtriser de manière judicieuse et réalisable tous les dangers que l'on peut raisonnablement rencontrer à travers le processus de production, de transformation et de distribution.

Traçabilité

La cuisine deest un opérateur actif dans la chaîne alimentaire et est capable de retracer le cheminement d'un produit à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution sous son entière responsabilité.

Exigences hygiène en matière des infrastructures

Il a été décidé que 1x / mois, le (la) chef(fe) de la cuisine centrale valide chaque poste inscrit

MOIS :

1	Aménagement des locaux, de la ventilation, de l'éclairage	OUI	NON
1/1	Il existe un plan affiché sur lesquels les flux propres et sales sont mentionnés		
2/1	La « marche en avant » est pour autant que les infrastructures le permettent, respectée		
3/1	L'implantation des locaux permet d'éviter tout croisement des denrées propres avec les denrées sales		
4/1	Les personnes étrangères à la cuisine centrale sont interdites dans les locaux de préparation		
5/1	Les locaux sont exclusivement réservés à la préparation et à la vente des denrées alimentaires		
6/1	La capacité de ventilation des locaux a été validée officiellement par la direction technique		
7/1	Absence de ventilateurs portables dans l'ensemble des locaux alimentaires		
8/1	Les filtres démontables de ventilation sont régulièrement nettoyés selon un plan de nettoyage précis		
9/1	L'éclairage, pour l'ensemble des locaux alimentaires est suffisant et adapté aux activités		
10/1	Les néons sont protégés par des gaines de protection hermétiques		
11/1	Les portes des locaux alimentaires sont fermées pendant les préparations propres ou sales		
12/1	L'aménagement de l'ensemble du matériel fixe permet un nettoyage aisé		
13/1			
		/12	/12

2	Vestiaires, toilettes	OUI	NON
1/2	Le personnel dispose d'un local de repas et de repos séparé		
2/2	Un avis indélébile « lavez-vous les mains après tout passage aux toilettes » est affiché		
3/2	A la sortie immédiate du local vestiaires se trouve un désinfectant mural		
4/2	Les vestiaires sont munis de casiers de rangement adaptés aux vêtements et chaussures		
5/2	L'ensemble du personnel est équipé de chaussures de sécurité		
6/2	L'ensemble du personnel dispose de vestiaires séparés		
7/2	L'ensemble du personnel dispose d'une tenue journalière propre de travail		
8/2	Les toilettes ne sont pas directement en liaison avec les locaux de production propre		

9/2	Les toilettes dames et hommes sont en nombre suffisant		
10/2	Les lavabos pourvus d'eau potable froide et chaude sont en nombre suffisant		
11/2	Les lavabos sont pourvus de savon et de serviettes jetables appropriées pour les mains		
12/2	Les lavabos sont pourvus d'un robinet « utilisé avec le genou »		
13/2	Les vestiaires possèdent des poubelles adaptées « ouverture par le pied »		
14/2			
		/13	/13

3	Sols, murs, plafonds, conduites d'évacuation des eaux, portes, fenêtres	OUI	NON
1/3	Les sols sont en matériaux durs, solides, non absorbants, non toxiques		
2/3	Les sols sont propres, en bon état, facilement lavables et écoulement vers les eaux usées		
3/3	Les égouts de cuisine d'écoulement au sol sont en inoxydable et équipées d'un siphon « anti-odeur »		
4/3	Les appuis de fenêtre sont inclinés pour empêcher la pose d'objet ou d'aliment		
5/3	Les murs sont propres, en état, d'entretien facile		
6/3	Les conduites de tuyauterie sont fixées à distance suffisante pour permettre un nettoyage aisé		
7/3	Les murs sont d'une hauteur adaptée à la législation en matériau glissant et lavable		
8/3	Un plan de nettoyage obligatoire de tous ces éléments précités est en application		
9/3	Les plafonds sont propres, en bon état, exempt de poussières et moisissures (validés contre le feu)		
10/3	Les fenêtres sont toujours fermées lors des préparations en zone propre		
11/3	Les fenêtres extérieures sont munies d'anti-reflet soleil (écran de protection)		
12/3	Les portes sont recouvertes d'un matériau adapté et facilement lavable		
13/3	Les clinches et boutons de porte sont propres et facilement lavables		
14/3	Les égouts de cuisine d'écoulement au sol sont suffisants pour l'absorption des eaux usées		
15/3	Les égouts de cuisine d'écoulement au sol sont pourvus d'un système anti-reflux		
16/3	Les prises d'électricité et les interrupteurs sont hermétiques et facilement lavables		
17/3	Les angles entre le sol, les murs et le plafond sont arrondis		
18/3			
		/17	/17

4	Surface de travail, plans de découpe, appareils, ustensiles fixes et mobiles	OUI	NON
1/4	Les surfaces ou plan de travail sont en matériau solide, facilement lavable		
2/4	Les surfaces ou plan de travail sont entretenus suivant le plan de nettoyage obligatoire		
3/4	Le matériel fixe et mobile sont en acier inoxydable, bien entretenus et désinfectés		
4/4	Les écarts entre le matériel, les surfaces, les parois sont colmatés hermétiquement		
5/4	Les planches à découpe sont de couleur différente pour : propre, sale, cru, cuit (et propres)		
6/4	Les appliques de tables sont à plus de 15 cm du sol et sont munies de roulettes		
7/4	Les roulettes de tous les chariots mobiles sont entretenues suivant le plan de nettoyage		
8/4	Les appareils culinaires qui sont peu utilisés sont protégés		
9/4	Les consignes propres sont spécifiques aux secteurs propres et nettoyées journalièrement		
10/4	Les consignes propres sont spécifiques aux secteurs sales et nettoyées journalièrement		
11/4	Les planches à découpe sont nettoyées, désinfectées et stockées verticalement		
12/4	Les appliques basses des tables roulantes ou fixes ne comportent pas d'aliments		
13/4	Les planches à découpe dégradées ou décolorées sont systématiquement déclassées		
14/4			
		/13	/13

		OUI	NON
	Les exigences sanitaires (hygiène) en matière des : INFRASTRUCTURES Comportent 55 points (minimum) Le résultat doit être validé chaque mois tel qu'imposé par la Direction générale et l'équipe HACCP		
		/55	/55

Exigences hygiène durant la préparation et la distribution

Il a été décidé que 1x / mois, le (la) chef(fe) de la cuisine centrale valide chaque poste inscrit
MOIS :

5	Réception, stockage, entreposage de l'alimentaire et du non alimentaire	OUI	NON
1/5	Les produits alimentaires et non alimentaires sont contrôlés de manière précise		

2/5	Dès leur arrivée au quai, les denrées réfrigérées et surgelées sont contrôlées de manière précise et systématique		
3/5	Un étiquetage complet indique les spécifications des produits alimentaires et non alimentaires		
4/5	Les denrées alimentaires sont séparées des produits non alimentaires dans les lieux de stockage		
5/5	Les directives écrites pour le responsable des magasins existent en vue de réceptionner correctement les denrées		
6/5	Toutes les denrées entrantes sont munies d'un code de traçabilité et d'une DLC		
7/5	Toutes les denrées entrantes sont étiquetées conformément aux règles de l'AFSCA		
8/5	Le principe FIFO/FEFO respecte l'ordre sans surcharge de capacité des lieux de stockage		
9/5	Absence de produits alimentaires à même le sol dans les lieux de stockage		
10/5	Chaque lieu de stockage doit être facilement lavable journallement		
11/5	Les lieux de stockage sont quotidiennement contrôlés au niveau des t° enregistrées		
12/5	Local produits secs (en dessous de 20°C), locaux réfrigérés (de 2°C à 4°C), locaux surgelés/congelés (-18°C à -20°C)		
13/5	Remplacement automatique des joints de tous les lieux de stockage froids... tous les deux ans		
14/5	Nettoyage des joints de tous les lieux de stockage froids toutes les semaines (désinfection)		
15/5	Œufs stockés dans le frigo : Fruits et légumes sales ! Bien surveiller les DLC		
16/5	Les surgélateurs de plus de 10m³ doivent être équipés d'un enregistrement automatique		
17/5	Pour les autres lieux réfrigérés : 1 thermomètre extérieur indiquant la t° + 1 thermomètre intérieur		
18/5	Les ventilateurs intérieurs des chambres froides doivent être nettoyés chaque semaine		
19/5	Les ventilateurs intérieurs des chambres froides ne peuvent pas être obstrué		
20/5	Toutes les denrées de tous les lieux de stockage sont étiquetées et emballées		
21/5	Les contenus des frigos sont vérifiés chaque jour et impeccablement propres		
22/5	Les fenêtres des magasins et qui peuvent s'ouvrir, sont équipés de moustiquaires entretenus		
23/5	Les étagères des magasins et des lieux de stockage sont en matériau lavables		
24/5	La balance est nettoyée quotidiennement		
25/5	Les locaux de stockage sont propres et rangés		

26/5	L'ensemble des températures de tous les lieux de stockage sont collationnées chaque jour dans un registre		
27/5	Les produits préparés, stockés dans les lieux réfrigérés, sont placés au-dessus des produits crus		
28/5	Les produits congelés artisanalement sont stockés, à part, avec un étiquetage précis + inventaire		
29/5	Les denrées alimentaires sont stockées à l'endroit adéquat endéans les 15 minutes		
30/5	Au magasin « produits secs », les aliments arrivant à 7 jours de la DLC sont transférés sur une étagère « utilisation rapide »		
31/5			
		/30	/30

6	Préparations chaudes – Liaison chaude – Préparations froides – Liaison froide	OUI	NON
1/6	Les matières premières pour la cuisine centrale sont placées dans des récipients « propres ». Couvrir		
2/6	Les denrées crues ne peuvent pas être en contact avec les denrées cuites		
3/6	Les denrées sont mélangées dans un matériel propre avec des cuillères ou spatules adaptées		
4/6	Ne pas mélanger quelconque préparation... avec les mains !		
5/6	Certains produits surgelés ne peuvent pas être... désurgelés (exemple : frites – croquettes – hamburgers)		
6/6	Surgelés (= industriels) et congelés (= artisanaux) sont décongelés sur grille pour recueillir dans le bac l'eau de décongélation qui doit être jetée. Décongélation à 4°C		
7/6	Les œufs doivent être préparés sur une table spécifique aux œufs, bien désinfecter et se laver les mains toutes les 20'		
8/6	Les volailles doivent être préparées sur table spécifique, bien désinfecter et se laver les mains toutes les 20'		
9/6	Les produits finis (5 ^{ème} gamme) doivent être remis à température tels qu'indiqué sur la fiche technique obligatoire		
10/6	L'ouvre-boîte doit être, à chaque opération, nettoyé et désinfecté		
11/6	La laverie alimentaire est équipée d'eau froide et ... d'eau chaude !		
12/6	La laverie alimentaire est exclusivement utilisée pour les aliments		
13/6	Les produits décongelés sont conservés à 4°C et travaillés dans les 24 heures et... jamais recongelés !		
14/6	Le local froid de préparations froides ne doit jamais dépasser 18°C		
15/6	Tous les produits découpés artisanalement doivent être emballés et munis d'une DLC obligatoire		
16/6	Tous les produits préparés artisanalement et individuellement doivent être munis d'une DLC obligatoire		
17/6	La température des plats... après préparation... doit impérativement être à 65°C et couverts !		

18/6	Pour goûter les préparations culinaires, utiliser à chaque dégustation un couvert inox propre		
19/6	Pour goûter les préparations culinaires, utiliser à chaque dégustation un couvert à usage unique		
20/6	Un produit cuit ne peut pas être directement en contact avec les mains		
21/6	Les poches de douilles doivent être propres, désinfectées		
22/6	La friteuse est équipée de thermostat régulièrement (1x semaine) contrôlée par le service technique		
23/6	L'huile ou la graisse de friteuse ne peut jamais excéder 180°C		
24/6	La qualité de la graisse ou de l'huile doit être contrôlée toutes les semaines par du matériel agréé		
25/6	La graisse ou l'huile de friteuse doit être filtrée chaque jour, si utilisée		
26/6			
		/25	/25

7	Distribution, refroidissement, régénération, maintien à température, gestion de la laverie	OUI	NON
1/7	Le temps entre la préparation et le service du repas est le plus court possible		
2/7	La température des plats chauds est au minimum de 65°C, lors du service à table		
3/7	La température des plats froids est au minimum de 7°C, lors du service à table		
4/7	Des assiettes chaudes sont utilisées pour le portionnement en liaison chaude (65°C)		
5/7	Des assiettes froides sont utilisées pour le portionnement en liaison froide (7°C)		
6/7	La température des bains-marie est au minimum de 80°C. Les alvéoles doivent être couvertes		
7/7	Les repas chauds doivent être servis dans les 150 minutes. Température à 65°C		
8/7	Les repas froids doivent être servis dans les 150 minutes. Température à 7°C		
9/7	Les bains-marie ne peuvent pas être utilisés comme outil de réchauffement		
10/7	Les températures des zones réfrigérées (frigos) non enregistrées doivent être quotidiennement contrôlées		
11/7	Le personnel pendant la distribution, doit se désinfecter les mains, toutes les vingt minutes		
12/7	Le traitement des restes alimentaires est immédiatement jeté après le service		
13/7	Le traitement des retours des unités de soins (dans et en dehors des chariots de distribution) est jeté immédiatement		

14/7	Des plats témoins (50 gr par préparation) sont thésaurisés en zone réfrigérée à cet effet		
15/7	Les surplus alimentaires froids... restés en zone propre à maximum 7°C sont réutilisables dans les 24 heures		
16/7	Les surplus alimentaires chauds... restés en zone propre à maximum 65°C sont réutilisables après passage en cellule de refroidissement dans les 24 heures		
17/7	Tous les surplus doivent être étiquetés et avec l'indication de la DLC		
18/7	Tous les surplus alimentaires qui sont restés plus de 30 minutes à une température inférieure à 50°C, sont éliminés		
19/7	Les plats refroidis ou à refroidir sont répartis en une couche de 8cm maximum ou par 5 litres		
20/7	Les restes ou surplus, non contrôlés ou contrôlables ne seront pas réutilisés		
21/7	Tout ce qui revient des unités de soins ne peut pas revenir en zone propre. Interdit !		
22/7	Absence de drap de cuisine (excepté pour la prise en mains de plats chauds)		
23/7	Respect de la chaîne du froid à maximum 10°C pendant la durée de confection des plats froids		
24/7	La température de l'eau versée dans les bains-marie doit être minimum de 85°C. Niveau suffisant. Couvercle		
25/7	Les restes des repas en provenance des tables, même non utilisés, doivent être éliminés		
26/7	Un plan de nettoyage précis pour l'ensemble des activités en zones propre et sale est établi officiellement		
27/7	Durant les différents transports alimentaires, les mesures de prévention nécessaires sont prises pour éviter toute contamination croisée		
28/7	Les vaisselles propres sont physiquement séparées des vaisselles sales		
29/7	Les vaisselles qui viennent d'être lavées sont rangées immédiatement et mises à l'abri des poussières		
30/7	Les températures de lavage, de rinçage, de séchage sont contrôlées avec efficacité		
31/7	Les essuie-mains ne se trouvent qu'en zone sale. Interdit en zone propre sauf exception		
32/7	Pas de produit chimique en zone propre excepté s'ils sont à l'abri de tout contact physique		
33/7	Les eaux sont potables pour toutes les activités alimentaires ainsi que pour les glaçons		
34/7	La mention eau non potable est clairement visible, si c'est le cas (exemple : lance incendie)		
35/7	Les surplus maîtrisés par le plan HACCP sont emballés, étiquetés et réfrigérés		
36/7			
		/35	/35

8	Déchets, emballages consignés, lutte contre les nuisibles, hygiène du personnel, règlement HACCP	OUI	NON
1/8	Absence de plantes, de terre, d'animaux dans les zones propres et sales du département alimentaire		
2/8	Le personnel remplit les obligations légales en termes de visite médicale		
3/8	Le personnel porte des vêtements de travail propres et adaptés (lavage par l'employeur). Tenue irréprochable		
4/8	Les essuies de cuisine sont utilisés en zone sale. Ils ne sont pas utilisés pour une seconde fois !		
5/8	Les mains sont lavées correctement avant, pendant et après chaque tâche alimentaire		
6/8	Il est strictement interdit de fumer dans les zones propres et sales du département alimentaire		
7/8	Les cheveux doivent être totalement cachés par une charlotte à usage unique. Pas de bijoux ni de vernis à ongles		
8/8	Le personnel porte des chaussures de sécurité		
9/8	Les gants jetables sont correctement utilisés, si nécessité absolue		
10/8	Le personnel utilise des mouchoirs à usage unique		
11/8	Il y a suffisamment de lave-mains agréés HACCP pour l'ensemble des locaux et cuisines annexes		
12/8	Les blessures aux mains, aux bras, à la tête sont couvertes de pansements désinfectés, étanches et bien fixés		
13/8	Les personnes porteuses d'une maladie susceptible d'être véhiculée ou transmissible par les denrées sont interdites d'entrée		
14/8	Les lave-mains sont exclusivement utilisés pour les mains		
15/8	Il existe un plan d'entretien pour l'ensemble des locaux, équipements, appareils		
16/8	Une formation a été opérationnelle pour chaque membre du personnel en ce qui concerne l'entretien du point 15/8		
17/8	Les déchets alimentaires sont débarrassés dans des sacs jetables adaptés et écartés le plus rapidement possible		
18/8	Les déchets alimentaires et les denrées de base ne se croisent à aucun moment de la journée		
19/8	Les vidanges ne sont pas entreposées dans les zones propres de préparation		
20/8	Les locaux sont brossés à sec et le matériel de nettoyage est parfaitement propre pour chaque usage		
21/8	On n'utilise que des produits de désinfection, de laverie, de nettoyage figurant sur la liste des produits autorisés		
22/8	Le petit matériel d'entretien est accroché dans des armoires séparées (en inox de préférence) hors de portée des denrées		
23/8	Le matériel d'entretien est en matériau synthétique ou inoxydable		
24/8	Il existe un plan de lutte contre les nuisibles qui est appliqué en collaboration avec une firme agréée		

25/8	Les nuisibles ou leurs traces sont absents des locaux stockant des denrées alimentaires		
26/8	Des procédures existent pour l'ensemble des cuisines quant aux traitements des plaintes		
27/8	Des procédures pour la notification obligatoire ont été validées par le comité HACCP		
28/8	Le guide HACCP original est approuvé et présent. Des copies se trouvent dans les cuisines annexes		
29/8	L'unité est officiellement enregistrée auprès de l'AFSCA		
30/8	Un registre d'entrée est présent et gardé le temps nécessaire. Idem pour un registre des sorties		
31/8	Une personne de maîtrise s'occupe activement du système d'autocontrôle		
32/8	Dans chaque cuisine se trouve un système d'autocontrôle		
33/8	Tous les documents concernant la traçabilité et l'autocontrôle sont conservés au moins 6 mois. Ensuite, archivés		
34/8	Des précautions de premiers soins adaptés ont été élaborées pour la cuisine centrale et les zones sales		
35/8	Le personnel suit régulièrement des cours de recyclage concernant la sécurité alimentaire		
36/8			
		/35	/35

En ce qui concerne les non-conformités, il faut indiquer la méthode pour parvenir au bon résultat, c'est-à-dire la conformité

Il suffit d'indiquer sur le document des non-conformités

- Date du constat
- Nom de la personne qui a constaté la non-conformité
- Local de travail où se situe la non-conformité
- Nature du constat
- Action corrective à opérer rapidement. Fixer la date de l'action corrective (deadline)
- Action préventive pour éviter de nouveau un constat (voir exemple page suivante)
- Remarque éventuelle

Et ce pour chaque non-conformité

Créer un document mensuel des non-conformités (12x / an)

Remettre copie au Directeur général + comité HACCP



Gérard Filot
0475 41 68 68

SOINS & SANTÉ

Salon professionnel du secteur
médical et paramédical

RECOMMANDÉ PAR NOS
AMBASSADEURS !

Namur Expo

12 & 13 février

2025



Pascal Mertens
Directeur général
Vivalia



Patricia Daune
*Kiné et Référente
pour la désorientation*
Les Jardins de Scailmont



Greg Germain
Infirmier Urgentiste
CHRSM site Sambre



Frédéric Cnocquart
*Directeur des secteurs
de la personne âgée et
handicapée*
Groupe santé CHC

Enregistrez-vous

gratuitement avec le code **BAAQ1000**
sur **soins-sante.be**

OU scannez ce
QR code



Les cuisines de collectivités se font une place au salon professionnel Soins & Santé



La 7^{ème} édition de Soins & Santé ouvrira ses portes les 12 et 13 février 2025 à Namur Expo. Organisé par le groupe belge Easyfairs, qui gère pas moins de 200 salons en Europe, Soins & Santé s'est rapidement imposé comme le rendez-vous incontournable du secteur médical, paramédical et de l'aide à la personne attirant plus de 3.000 visiteurs et 160 exposants spécialisés.

L'occasion pour les professionnels du secteur de **découvrir les dernières innovations** mais également de participer gratuitement à **2 jours de formations et d'ateliers**

accrédités par l'AVIQ, partenaire historique du salon, et par Probis Plus, entreprise de services et de consultance s'adressant au secteur des soins de santé.

Sans équivalent en Belgique francophone, Soins & Santé propose **une gamme très complète de solutions et de matériel** pour l'ensemble des institutions et des professionnels des soins et de l'aide aux personnes.

Notamment des exposants issus des domaines de la nutrition et du catering, de la sécurité et de l'hygiène, des facility et des sous-traitants et bien d'autres.

Soins & Santé en quelques chiffres

160 EXPOSANTS

Rencontrez les principaux fournisseurs du marché et découvrez leurs nouveautés.

8/10 SATISFACTION

Un rendez-vous reconnu et attendu par plus de 3.000 professionnels actifs dans le secteur des soins de santé.

30 CONFÉRENCES

Faites le point sur les défis de votre secteur en participant à notre programme accrédité.



La Fédération FCCWB s'associe dès à présent à cet événement !

Gérard Filot, président de la fédération, nous confie : « *Lors de ce salon, c'est la santé sous toutes ses formes qui doit être abordée. **Les cuisines de collectivités doivent y être très certainement représentées**, car c'est l'alimentation qui construit notre santé d'hier, d'aujourd'hui et de demain.*

*C'est pour **soutenir la santé alimentaire** que nous souhaitons être présents avec et pour nos membres et partenaires et ainsi y véhiculer les messages que nous prônons et les actions que nous mettons en place pour : bien manger, avec de bons produits, des bons équipements, pour une bonne santé. »*

Grâce à ce nouveau partenariat, la FCCWB peut accueillir et réunir ses membres et ses partenaires sur le salon en février prochain et leur proposer **une journée de découvertes et d'inspiration au niveau médical, paramédical et bien entendu, culinaire.**





Les nouveautés de cette 7^{ème} édition

« Conscients qu'un salon professionnel doit être avant tout **une vitrine des innovations et des nouveautés** de tout un secteur, nous avons créé plusieurs zones dédiées à des thématiques innovantes comme **un Village des Start-ups** ou encore une **Route du Digital**. Technologies innovantes, nouvelles tendances, la Route du Digital c'est l'occasion de découvrir les outils technologiques qui deviendront incontournables dans le secteur des soins de santé » nous confie Muriel Hunin, Directrice du salon Soins & Santé.



Pour cette 7^{ème} édition du salon, c'est une nouvelle campagne qui va être utilisée pour relayer l'évènement. Celle-ci est **appuyée par 4 ambassadeurs aux profils variés**, qui partagent volontiers ce que Soins & Santé leur a apporté. Leurs témoignages sont à découvrir sur le site internet soins-sante.be.

Venez découvrir en février prochain ce que seront les soins de santé de demain et échanger avec vos pairs !

Retrouvons-nous sur le salon le jeudi 13 février prochain !

Un espace a été entièrement réservé sur le salon pour la FCCWB le jeudi 13 février de 09h30 à 12h30. Pour commencer la journée, la fédération propose de s'y retrouver entre partenaires pour **un moment de networking**. Ce sera également l'occasion d'envisager ensemble une participation à Soins & Santé à plus grande échelle à l'avenir. Pour ses membres, s'en suivra **une conférence dédiée au « Mieux acheter, Mieux cuisiner »** où les dernières actualités et nouveautés en matière d'alimentaire et du non-alimentaire seront partagées.

Plus d'informations suivront prochainement par courrier et sur le site internet du salon www.soins-sante.be

Pour accéder au salon, enregistrez-vous selon les modalités suivantes :

INSCRIPTION GRATUITE
Avec le code **BAAQ1000**
sur soins-sante.be ou
scannez ce **code QR**



INFOS PRATIQUES

DATES & HORAIRES

Mercredi 12 février de 9h à 17h
Jeudi 13 février de 9h à 17h

LIEU

Namur Expo
Av. Sergent Vriethoff, 2 – 5000 Namur



VISITE DE LA FCCWB CHEZ WINTERHALTER,
LE BIG BANG !



En présence de Ralph Winterhalter, CEO du groupe Winterhalter, Winterhalter Belgium a inauguré un nouveau siège de 3.000 m² dans le Business Park Stone à Londerzeel. « C'est devenu ni plus ni moins le temple de la technologie du lave-vaisselle, a déclaré avec fierté Eddy Croes, directeur général de Winterhalter Belgique. Chaque visiteur sera immergé dans le processus de lavage de la vaisselle, de A à Z ».

Après avoir été installé à Vilvorde pendant de nombreuses années, Winterhalter Belgium a récemment déménagé au Business Stone Park, situé le long de l'autoroute A12 à Londerzeel, qui héberge également la VRT et quelques PME locales.

« C'est un bâtiment conçu pour répondre à nos besoins actuels et futurs, explique Eddy Croes. Depuis ce bâtiment flambant neuf, nos équipes de vente, de service et de logistique sont au service de milliers de clients dans toute la Belgique. Chaque jour, elles leur fourniront les systèmes de lave-vaisselle les plus innovants et notre service de première classe. Ici, nous resterons fidèles à notre promesse d'excellence et continuerons à répondre aux besoins toujours changeants de nos clients. Ce site témoigne non seulement de l'ambition de notre entreprise, mais aussi du pouvoir de la collaboration et de l'innovation ».

Tous les services courants du siège de Vilvoorde ont été transférés à Londerzeel, avec, en point d'orgue, le customer experience center ultramoderne.

« Le service devient de plus en plus important, parallèlement aux quatre éléments fondamentaux que sont les lave-vaisselles, les produits chimiques, les accessoires et le traitement de l'eau. La cinquième roue du carrosse est sans aucun doute le service, qui est devenu plus important que jamais.

Ce centre reflète donc notre engagement de jouer un rôle de chef

de file de l'avenir de la technologie du lave-vaisselle. C'est un lieu où nous pouvons immerger nos visiteurs dans les idées et les solutions révolutionnaires qui nous animent, et où nous sommes prêts à continuer à fournir l'excellence et le service qui font la réputation de Winterhalter, en étant rapides, efficaces et en faisant preuve du plus grand dévouement, et ce dans plus de 40 pays. »

En outre, des ateliers mensuels seront également organisés par territoire de vente dans les nouveaux locaux.

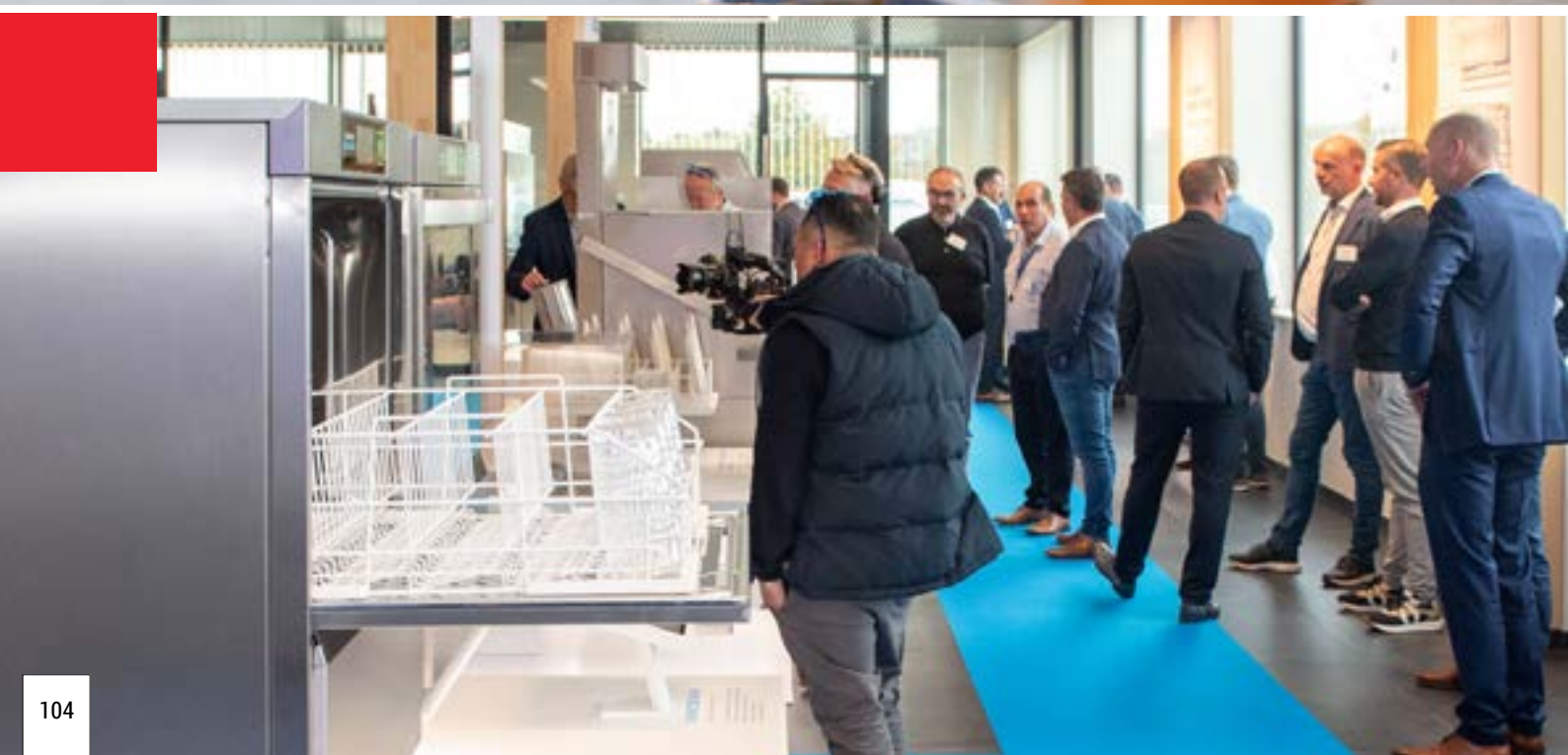
« En effet, il ne s'agit pas seulement des lave-vaisselle, dont toutes les séries UC et PT, y compris les lave-vaisselle à capot, sont présents à Londerzeel, mais aussi des produits de rinçage et de lavage, de la combinaison avec les bons accessoires, du traitement de l'eau, des adoucisseurs d'eau recommandés, etc.

Il convient également de mentionner l'espace d'entreposage de 2.000 m² situé à l'arrière du bâtiment, d'une hauteur de 8 mètres et donc 3 fois plus grand que la capacité disponible à Vilvoorde. Il y a également une zone à l'étage avec des pièces de machines en stock et des pièces de rechange.

« Chaque semaine, cinq à six camions en provenance d'Allemagne nous livrent la nuit, ce qui nous permet de constituer un stock suffisant. En outre, une salle de démonstration et d'essai est également prévue pour nos lave-vaisselle, ce qui constitue une garantie supplémentaire pour nos clients ».

Cette année encore, Winterhalter Belgium sera présent à Horeca Expo, sur le stand 5211, à l'habitude.

« C'est l'occasion rêvée de découvrir les derniers produits et innovations de Winterhalter, notamment les gammes UC et PT, et de discuter de la manière dont nous pouvons optimiser la gestion commerciale de nos clients existants et potentiels », ajoute encore Eddy Croes.





Il faut que ça brille, non ?

Quelles sont, en 2024, les principales tendances en matière de lave-vaisselle en termes d'efficacité, d'ergonomie et d'économie d'énergie ? Et qu'en est-il des lave-verres et des adoucisseurs ? Parce que : il faut que ça brille, non ?

Le fait que tout doive être soigné dans un établissement Horeca est une évidence. En effet, le client veut vivre une expérience globale, ce qui implique des assiettes impeccables, des verres brillants et des couverts propres. Bref, tout doit être 'beau', car l'objectif est bien sûr que le client revienne, et de préférence plusieurs fois...

Quels sont les éléments à prendre en compte lors de l'achat d'une cuisine de lavage et d'un lave-vaisselle ?

« Lors de l'achat d'une cuisine de lavage, il est crucial de prendre en compte les besoins spécifiques de l'établissement », déclare Eddy Croes, managing director de **Winterhalter Belgium**. « Pensez à la capacité, à l'espace disponible et aux exigences d'hygiène. Nos séries UC et PT sont idéales dans ce contexte, mettant l'accent sur l'efficacité et la facilité d'utilisation, afin que votre personnel puisse travailler rapidement et efficacement. »

Quelles sont les tendances en matière d'efficacité, d'ergonomie et d'économie d'énergie pour les lave-vaisselle ?

« Nos lave-vaisselle UC et PT sont conçus avec une attention particulière accordée à la durabilité. Des innovations telles que les systèmes de chauffage à faible consommation d'énergie et des cycles de lavage plus rapides permettent non seulement de réduire les coûts énergétiques, mais aussi d'optimiser la consommation d'eau. L'ergonomie est primordiale : ces machines sont faciles à utiliser et réduisent la charge physique de votre personnel. »

Comment les lave-verres évoluent-ils chez Winterhalter ?

« Nos lave-verres, qui font partie de la gamme UC, sont équipés de

technologies avancées telles que le dosage automatique des agents de nettoyage et des programmes spéciaux pour les verres fragiles. Cela garantit non seulement un nettoyage parfait, mais prolonge également la durée de vie de vos verres. »

Quels adoucisseurs recommanderiez-vous ?

« Nos machines peuvent être équipées d'un adoucisseur d'eau intégré, mais nous disposons également d'une gamme complète d'adoucisseurs d'eau externes. De plus, nous avons bien sûr notre produit phare : l'appareil à osmose inverse de la gamme AT, qui assure un traitement parfait de l'eau. Ces solutions garantissent une qualité d'eau constante et protègent votre équipement contre le calcaire, ce qui est essentiel pour un fonctionnement optimal et une longue durée de vie. »

Récemment, Winterhalter Belgium a d'ailleurs inauguré une nouvelle installation de 3.000 m² dans le Business Park Stone, le long de l'autoroute A12 à Londerzeel, et ce en présence de Ralph Winterhalter, CEO du groupe Winterhalter.

« C'est devenu ni plus ni moins que le summum en matière de technologie du lavage de la vaisselle », déclare Eddy Croes avec fierté.

« Chaque visiteur sera plongé dans l'univers du lavage de la vaisselle de A à Z. Ce bâtiment a été conçu pour répondre à nos besoins actuels et futurs. Depuis ce bâtiment flambant neuf, nos équipes de vente, de service et de logistique sont au service de milliers de clients à travers toute la Belgique. Chaque jour, elles leur fournissent les systèmes de lavage de vaisselle les plus innovants et notre service de première classe. Ici, nous continuerons à tenir notre promesse d'excellence tout en répondant aux besoins en constante évolution de nos clients. Ce site est la preuve non seulement de l'ambition de notre entreprise, mais aussi du pouvoir de la collaboration et de l'innovation ».

Tous les services du bureau de Vilvoorde ont été transférés à Lond-



erzeel, avec comme point d'orgue le customer experience center ultra-moderne.

« Le service devient de plus en plus important, en plus des quatre éléments fondamentaux que sont les lave-vaisselle, les produits chimiques, les accessoires et le traitement de l'eau. La cinquième roue du carrosse, pour ainsi dire, est indubitablement le service, qui est devenu plus important que jamais. Ce centre reflète ainsi notre engagement à jouer un rôle de pionnier dans l'avenir de la technologie du lavage de la vaisselle. C'est un lieu où nous pouvons plonger nos visiteurs dans les idées et les solutions révolutionnaires qui nous animent, et où nous sommes prêts à continuer à fournir l'excellence et le service qui font la réputation de Winterhalter, à savoir la rapidité, l'efficacité et le plus grand dévouement, et ce dans plus de 40 pays. »

En outre, des workshops mensuels seront également organisés par région de vente dans les nouveaux locaux.

« En effet, il ne s'agit pas seulement des lave-vaisselle, dont l'ensemble des séries UC et PT, y compris les machines à capot, sont présentes à Londerzeel, mais aussi des produits de rinçage et de lavage, de la combinaison avec les bons accessoires, du traitement de l'eau, des adouci-

sseurs d'eau recommandés, etc.

Il convient également de mentionner l'espace d'entreposage de 2.000 m² situé à l'arrière du bâtiment, d'une hauteur de 8 mètres, ce qui multiplie par trois la capacité dont nous disposons à Vilvorde. Une zone à l'étage est également prévue pour les composants de machines en stock et les pièces de rechange.

« Chaque semaine, 5 à 6 camions en provenance d'Allemagne nous livrent la nuit, ce qui nous permet de constituer des stocks suffisants. Nous disposons également d'une salle de démonstration et de test pour nos lave-vaisselle, ce qui représente une garantie supplémentaire pour nos clients. »

Cette année aussi, Winterhalter Belgium sera présent à Horeca Expo, et ce sur le stand habituel, le 5211.

« C'est une excellente occasion d'expérimenter les produits et innovations les plus récentes de Winterhalter, y compris les gammes UC et PT, et de discuter de la manière dont nous pouvons optimiser les opérations commerciales de nos clients existants et potentiels », déclare Eddy Croes.

CTR | UN RENDEMENT EXCEPTIONNEL.

Le lave-vaisselle à avancement automatique de casiers compact



Horeca Expo Gand

17 - 20.11.2024

STAND: 5211

PLUS D'INFORMATION?

www.winterhalter.be



A black and white portrait of a middle-aged man with a balding head, smiling slightly. He is wearing a dark suit jacket, a white shirt, and a striped tie. The background is a plain, light color.

MICHEL

JONET

DOSSIER « HORS DES SENTIERS DE LA COLLECTIVITÉ »
SIGNÉ : MICHEL JONET, LE BAROUDEUR GASTRONOMIQUE !

Bonjour, je suis Michel Jonet, et aujourd'hui, je souhaite vous emmener hors du cadre habituel de la collectivité pour explorer de nouveaux horizons. Vous me connaissez sans doute pour mes reportages axés sur le monde des cuisines collectives, mais cette fois, c'est dans l'univers de la restauration traditionnelle que je vous invite à plonger, là où l'authenticité et la passion se révèlent dans chaque assiette.

Amateur de bonnes tables et amoureux des vins de qualité, j'ai multiplié les métiers qui mènent à mes passions. Homme de lettres et de rencontres, j'ai toujours été animé par une quête : celle de défendre une cuisine saine et gourmande, mais aussi de partir à la rencontre des producteurs, des artisans et des cuisiniers, ces héros du quotidien qui nous rappellent que la gastronomie est avant tout une histoire de partage et de générosité. L'anthropologie de la cuisine me fascine, tout comme la transmission, à travers l'écriture, de mon admiration pour ces chefs talentueux. C'est en racontant leurs parcours, leurs rêves et leurs créations que je souhaite rendre hommage à leur art et à leur savoir-faire.

À l'hôpital ou en maison de repos, il n'est certes pas question de vins raffinés ou de whiskies d'exception, et l'on n'y trouve pas non plus des chefs étoilés en pleine ascension avec une grue ! C'est justement pour cela que j'ai choisi de sortir du cadre. Aujourd'hui, je veux vous parler d'autres choses, de ces moments suspendus que l'on partage autour d'une table bien dressée, de ces rencontres inspirantes avec de jeunes chefs coachés par de grands noms lors de "Dinner in the Sky", ou encore de la dégustation du premier whisky européen au Château de Waroux, où chaque gorgée nous raconte une histoire riche en traditions et en créativité

Depuis toujours, Jean-Luc Petitrenaud m'a inspiré. À travers ses reportages, il a su capter l'essence des rencontres culinaires, des découvertes gustatives, et du bonheur simple partagé autour d'une bonne table. Tout comme lui, je souhaite être un "homme de rencontres culinaires", célébrant les trésors des régions et le travail acharné de ceux qui subliment les produits. Son héritage m'invite à sortir des sentiers battus, à chercher l'authenticité là où elle se cache, et à la raconter avec la même passion et simplicité.

Dans les prochains numéros, je vous ferai découvrir ces artisans et chefs qui partagent la quête du goût et du geste parfait. Nous irons ensemble là où la magie opère, des fermes familiales, des bonnes tables aux restaurants étoilés, en passant par les distilleries et les caves d'exception. Nous explorerons ce qui fait l'âme d'une cuisine, la finesse d'un plat, et l'audace d'une création. Pour l'heure, accrochez-vous, car je suis prêt à vous emmener bien loin des préoccupations de la collectivité... avec, bien sûr, un sourire et une pointe d'humour !

Michel Jonet





Les Sybarites

www.les-sybarites.com

LES SYBARITES S'INVITENT CHEZ GOUTEZ : EXPÉRIENCES
ET DÉCOUVERTES AU MENU AVEC MICHEL JONET !



Le Club des Sybarites : une ode à l'art de vivre

Inspiré par les Sybarites grecs, connus pour leur quête de volupté et de plaisir, notre Club vous ouvre les portes d'un monde de découvertes gastronomiques et culturelles. Sur notre site, nous vous proposons une sélection de lieux, de produits, et d'événements, soigneusement choisis pour répondre aux attentes des véritables épicuriens.

Les fondateurs : Ghislaine Horenbach et Michel Jonet

Le Club des Sybarites est né de la passion commune que Ghislaine Horenbach et moi-même avons pour la gastronomie et l'art de vivre. Ghislaine, ancienne rédactrice d'ELLE Décoration et artiste talentueuse, apporte sa touche d'élégance et son regard unique sur les lieux et les expériences à découvrir. Quant à moi, ancien rédacteur en chef d'Euro-Toques magazine et collaborateur de Goutez Magazine, je suis passionné par la gastronomie collective et les bonnes tables. Mon ambition est de créer des liens entre chefs, artisans, et producteurs pour révéler les secrets du monde culinaire.

Le rôle clé de Gérard Filot

Gérard Filot, véritable visionnaire et stratège, a toujours su encourager l'innovation tout en mettant en avant l'importance des racines et de la tradition. Avec Gérard, j'ai partagé une longue histoire d'amitié et de collaboration. Ensemble, nous avons relancé des projets majeurs, comme le premier numéro du magazine Euro-Toques Belgium, où Gérard a été le Commissaire Général sous Pierre Romeyer et Paul Bocuse. Nous avons également contribué à la relance de la deuxième Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles (FCCWB) à l'occasion de la sortie du magazine Grande Cuisine by Gault&Millau.

Cette initiative vise à valoriser les cuisiniers qui travaillent dans les coulisses, souvent loin des projecteurs, mais qui jouent un rôle crucial dans l'alimentation collective, notamment dans les écoles, les hôpitaux et les maisons de repos.

Le site exceptionnel des Sybarites

Le site du Club des Sybarites est un portail exclusif vers un monde de découvertes. On y trouve une sélection méticuleuse d'hôtels, de restaurants, de produits et d'événements d'exception, soigneusement choisis pour répondre aux attentes des véritables épicuriens.

"Les Sybarites dans GOUTEZ : Saveurs et Découvertes"

Le Club des Sybarites apporte une nouvelle dimension gourmande au Goutez Magazine. Chaque numéro vous fera voyager à travers des expériences uniques et des découvertes gastronomiques inédites. Un rendez-vous incontournable pour les épicuriens curieux et passionnés !

Et pour finir en beauté...

Michel Jonet



L'ASCENSION GASTRONOMIQUE DU "DINNER IN THE SKY" : UNE SYMPHONIE CULINAIRE EN ALTITUDE





La Genèse du Concept : De la Publicité à l'Innovation

En 2004, David Ghysels, publicitaire visionnaire et fondateur de l'agence de communication "Hakuna Matata", reçoit une demande des Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) pour un coup médiatique. En quête d'une idée originale, Ghysels rencontre Stefan Kerkhofs, dirigeant de la société Fun Group spécialisée dans la logistique d'événements. Ensemble, ils concrétisent l'idée de "Dinner in the Sky", un projet audacieux qui consiste à offrir un repas gastronomique suspendu dans les airs.

Le démarrage du projet a été marqué par une rencontre clé avec le bourgmestre **Philippe Close**, qui, malgré la complexité administrative d'un tel événement, a su apporter son soutien et faciliter les démarches nécessaires pour obtenir les autorisations. C'est également à ce moment que **Mickael Chiche**, alors stagiaire chez Hakuna Matata, joue un rôle déterminant en prenant l'initiative de faire avancer les aspects logistiques et en proposant des idées novatrices qui se sont révélées cruciales pour le lancement du projet.

L'investissement initial de 12 000 euros et quatre mois de travail mènent à la première installation le 24 avril 2006 à Etterbeek. L'idée séduit immédiatement, et les images de ce repas unique font le tour du monde, notamment grâce à l'implication de la presse internationale.

L'Évolution et l'Expansion Mondiale

Le succès du "**Dinner in the Sky**" ne se fait pas attendre. En 2006, Alain Passard inaugure l'expérience en France, ouvrant les portes à une série d'événements prestigieux, comme un dîner organisé aux Tuileries avec dix chefs étoilés totalisant pas moins de 28 étoiles, ou encore une célébration pour le Prince Albert de Monaco. Ghysels et Kerkhofs créent alors une société pour vendre la plateforme et la licence du concept dans le monde entier. À ce jour, "Dinner in the Sky" est présent dans 64 pays, du Brésil à la Malaisie, avec des plateformes à la pointe de la technologie, coûtant jusqu'à 235 000 euros pièce.

Le Rôle des Sybarites et la Rencontre avec David Ghysels

La rencontre avec David Ghysels, habillé de manière décontractée à la Taverne du Passage, révèle un homme passionné et persévérant, capable de transformer une idée audacieuse et de nombreux projets en succès international.

Le Club des Sybarites, un groupe exclusif réunissant gastronomes, restaurateurs, hôteliers, et amateurs de belles adresses culinaires, devient partenaire de "Dinner in the Sky" pour la promotion de ces événements gastronomiques d'exception organisés par l'équipe de David.

L'Implication de S. Pellegrino : La Transmission aux Jeunes Chefs

Jean-Mi Godfurnon, Business Executive Officer de Nestlé Waters BeNeLux, joue un rôle clé dans la promotion des jeunes talents culinaires à travers le concours international "S. Pellegrino Young Chef Academy". Dans le cadre de "Dinner in the Sky", chaque lundi de l'événement, un chef étoilé accompagne trois jeunes chefs pour une Master Class unique. Les mentors de cette édition sont David Martin (La Paix**), Jo Grootaers (Alter*) et Viki Geunes (Zilte***). À la fin de chaque Master Class, un jeune chef est sélectionné pour réaliser un dîner dans le ciel en toute autonomie à Alden Biesen en septembre 2024.

Une Expérience Unique pour les Convives : Un Dîner dans les Cieux
Pour les convives, "Dinner in the Sky" offre une expérience inoubliable, une expérience au service des saveurs dans un cadre spectaculaire. Harnachés en toute sécurité dans des fauteuils confortables, les participants prennent place autour de tables rondes pouvant accueillir quatre personnes chacune. Ces tables, au nombre de huit, entourent une cuisine centrale où le chef du jour prépare les plats en live, permettant ainsi une interaction directe entre le chef et les invités. À 50 mètres au-dessus du sol, face à l'Atomium, les convives dégustent un repas gastronomique tout en profitant d'une vue imprenable sur Bruxelles. L'accueil se fait avec une coupe de champagne dans le VIP Lounge, suivi de mises en bouche préparées par les jeunes chefs et leur mentor, avant de s'envoler pour un repas de 1h30 dans les airs, puis de redescendre pour un café ou un diges-



tif ou une coupe de champagne dans un bar confortable.

Les Partenaires et Participants Incontournables

L'organisation de "Dinner in the Sky" bénéficie de l'implication de nombreux partenaires et invités spéciaux, partenaires, vedettes et membres de la presse.

Parmi ceux-ci on reconnaît des partenaires de la **FCCWB** (Fédération des cuisines collectives Wallonie-Bruxelles)

Laurent-Perrier, représentée par Axelle Andrien, participe à l'événement, ajoutant par sa présence une touche de raffinement pour la promotion de ses champagnes d'exception, synonymes de qualité et d'élégance. Laurent-Perrier, maison emblématique fondée en 1812, incarne l'excellence et l'innovation dans le monde du champagne, des valeurs en parfaite harmonie avec l'esprit de "Dinner in the Sky".

Par ailleurs, **Rational** et **Winterhalter**, leaders dans les équipements de cuisine professionnels, sont présents en tant qu'invités, témoignant de l'importance de la technologie culinaire dans la réussite de tels événements.

La 13ème Édition de "Dinner in the Sky" : Une Célébration des Chefs Belges

L'édition 2024 marque le 13ème anniversaire de "Dinner in the Sky", se déroulant face à l'Atomium, symbole emblématique de Bruxelles. Pendant 25 jours, 25 chefs se succèdent pour offrir une expérience gastronomique exceptionnelle à 3 000 convives. Cette année, la structure se compose de huit tables rondes de quatre personnes, permettant aux chefs de circuler librement et d'interagir avec leurs invités, créant une atmosphère intime malgré l'altitude vertigineuse de 50 mètres.

Le Futur de "Dinner in the Sky" et ses Projets à Venir

David Ghysels et son équipe envisagent déjà de nouvelles éditions dans des lieux emblématiques comme Alden Biesen et le Domaine du Chant d'Eole. Ou en septembre dans le cadre des Etoiles de Mougins avec une vingtaine de chefs locaux. Et ce n'est pas tout ! En juin 2025, "Dinner in the Sky" fera une escale spectaculaire à Waterloo, où les convives auront l'occasion unique de dîner face à la célèbre Butte du Lion, un site historique chargé de symboles.

Une Aventure Culinaire et Aérienne : L'Expérience Inoubliable

"Dinner in the Sky" est un événement réservé aux gourmets... et aux téméraires d'un jour. Car, si la cuisine est divine, la vue l'est tout autant. Et si, par hasard, vous perdez votre fourchette entre deux

nuages, ne paniquez pas, c'est probablement le moment où vous vous rendrez compte que le dessert est aussi aérien que l'expérience elle-même !

S.Pellegrino : À la Conquête des Jeunes Talents

"La Transmission Culinaire en Apesanteur"

S.Pellegrino s'engage à soutenir la nouvelle génération de chefs à travers le monde, avec des événements et compétitions qui dévoilent les talents de demain. De Milan à Bruxelles, les jeunes chefs rivalisent de créativité, accompagnés par des Mentors étoilés.

Compétitions Internationales et Prix

S.Pellegrino Young Chef Academy : Les meilleurs jeunes chefs du monde se retrouvent tous les deux ans à Milan pour se mesurer aux étoiles montantes de la gastronomie.

Prix Michelin du Meilleur Jeune Chef 2023 : Félicitations à Julien Malaisse du Pré de Chez Vous, lauréat cette année !

Master Classes S.Pellegrino : Un Envol vers l'excellence

"Cuisiner au Septième Ciel"

S.Pellegrino ne s'arrête pas là ! Cette année, une opportunité unique a été offerte à 9 jeunes chefs de moins de 30 ans pour cuisiner dans le ciel de Bruxelles lors de Dinner in the Sky.

Les lundis de juin, sous la supervision de David Martin (La Paix, 2 étoiles), Jo Grootaers (Alter, 1 étoile), et Viki Geunes (Zilte, 3 étoiles), les jeunes talents ont préparé des menus gastronomiques pour 32 convives suspendus dans les airs.

Le mot-clé ? Transmission !

Les Chefs Mentors ont partagé leur savoir, leurs techniques et leurs recettes avec passion, créant une véritable transmission culinaire intergénérationnelle.

Les 3 Chefs Mentors :

David Martin - La Paix (2 étoiles Michelin)

Jo Grootaers - Alter (1 étoile Michelin)

Viki Geunes - Zilte (3 étoiles Michelin)

Les Finalistes :

Les jeunes chefs finalistes ont brillé dans les airs et se sont retrouvés à Alden Biesen pour le grand final.

Un Repas de haut vol !

Les trois finalistes des Masters Classes se sont retrouvés à Alden Biesen. Pour commencer cette expérience culinaire, Jérôme Flamcourt



du Bistro Racine nous offre une tarte fine à la compression de carotte au mirin, sublimée par une langoustine légèrement flambée et rehaussée par une feuille d'huître

De son côté, Paul Ravet du Pénar a opté pour un classique revisité, les poireaux vinaigrette, ici associés à une huître pochée d'une finesse incroyable, rappelant l'importance de la simplicité quand elle est sublimée par la technique.

Loane Mactellinck du Vieux Château a ensuite servi une création inspirée de la mer : une huître irish mór pochée, accompagnée de fondu de poireaux et d'une émulsion au jus d'huître.

Entrée : Une Ode aux Produits de Saison

La première étape du menu a été marquée par l'entrée de Jérôme Flamcourt, qui a proposé un pastrami de biche d'été servi avec un espuma au beurre de courge et des graines torrifiées.

Plat Principal : Un Retour à la Terre aux Accords Épicés

Le plat principal a été un chef-d'œuvre de Paul Ravet, qui a présenté une assiette subtile et puissante avec son agneau aux haricots croquants et un pesto de jalapenos.

Dessert : Une Touche Finale Aérienne et Aromatique

Enfin, pour clore ce menu exceptionnel, Loane Mactellinck a proposé un dessert alliant innovation et tradition : un croquant au bavaise de foin, agrémenté de fruits rouges et d'un espuma au thé verveine laissant une impression durable sur les papilles.

Dream Teams 2024 : Chefs Etoilés en Action

Bruxelles – Mai/Juin 2024

Un casting impressionnant de chefs étoilés qui ont fait vibrer les tables de la capitale belge pendant Dinner in the Sky :

- 30 mai : Yves Mattagne - Villa Lorraine (2 étoiles Michelin)
- 31 mai : Stéphanie Thunus - Au Gré Du Vent (1 étoile Michelin)
- 1er juin : Philippe Meyers - Restaurant Philippe Meyers (1 étoile Michelin)
- 2 juin : Jimmy Collodoro - Bistro Racine (1 étoile Michelin)
- 3 juin : David Martin - La Paix (2 étoiles Michelin) pour le déjeuner et Grégoire Gillard - Barge (1 étoile Michelin) pour le dîner.
- 4 juin : Glen Verhasselt et Yanick Dehandschutter - Sir Kwinten (2 étoiles Michelin)
- 5 juin : Thijs Vervloet - Colette (2 étoiles Michelin)
- 6 juin : Kevin Lejeune - La Canne en Ville (1 étoile Michelin)
- 7 juin : Wout Bru - Le Grand Verre (1 étoile Michelin)
- 8 juin : Giovanni Bruno - Senzanome (1 étoile Michelin)
- 9 juin : Alexandre Dionisio - Villa in the Sky (1 étoile Michelin)
- 10 juin : Jo Grootaers - Alter (1 étoile Michelin) pour le déjeuner et Guil-

laume Desart - La Ligne Rouge pour le dîner.

- 11 juin : Kris De Roy - Hofke Van Bazel (1 étoile Michelin)
- 12 juin : Alexandre Ciriello - L'Horizon (Young Chef of the Year 2023)
- 13 juin : Louis Verstrepen - Da Mimmo (1 étoile Michelin)
- 14 juin : Wout Bru - Le Grand Verre (1 étoile Michelin)
- 15 juin : Christophe Pauly - Le Coq aux Champs (1 étoile Michelin)
- 16 juin : Martin Volkaerts - L'Amandier
- 17 juin : Viki Geunes - Zilte (3 étoiles Michelin) pour le déjeuner et Isabelle Arpin - La Table pour le dîner.
- 18 juin : Tanguy De Turck - Le Vieux Château (1 étoile Michelin)
- 19 juin : Axel Colonna - Centpourcent (1 étoile Michelin)

Finale Culinaire à Alden Biesen : Les Étoiles Réunies pour le Grand Final

Le site d'Alden Biesen a accueilli une équipe de chefs talentueux et expérimentés pour une série de dîners d'exception, où chaque journée était marquée par une prestation inoubliable :

- 7 septembre : Kevin Bonanno – Restaurant Le 5ème
- 8 septembre : Gary Kirchens – Restaurant Aurum (1 étoile Michelin)
- 9 septembre : Koen Somers – Restaurant Kristalijn (1 étoile Michelin)
- 10 septembre : Wim Schildermans – Restaurant JER(1 étoile Michelin)
- 11 septembre : Thijs Vervloet – Restaurant Colette (2 étoiles Michelin)
- 12 septembre : Alex Clevers – Restaurant Vivendum(1 étoile Michelin)
- 13 septembre : Wout Bru – Restaurant Le Grand Verre(1 étoile Michelin)
- 14 septembre : Arnaud Munster – Candidat belge @ Top Chefs France 2024
- 15 septembre : Yves Mattagne – Restaurant Villa Lorraine (2 étoiles Michelin)

Chaque chef a apporté sa signature culinaire unique, enrichissant ces deux événements gastronomiques d'une incroyable diversité de saveurs et de techniques. Le cadre majestueux d'Alden Biesen tout comme celui de l'Atomium ont ainsi offert un écrin parfait pour ces moments d'exception, où la transmission culinaire s'est faite dans une atmosphère à la fois festive et gastronomique.

“La Cerise sur le Gâteau”

Après avoir été coachés, formés et challengés par les plus grands chefs, les finalistes ont prouvé qu'ils étaient prêts à voler de leurs propres ailes. Quoi de mieux qu'une finale en apesanteur avec un dessert... renversant ?

Les rires fusent, les convives sont conquis et les jeunes chefs couronnés de succès, tout cela sous l'œil bienveillant du team S.Pellegrino et de l'équipe de Dinner in the Sky.

Michel Jonet



FIDAFRUIT : UNE AVENTURE FAMILIALE
OÙ LA QUALITÉ RÈGNE DEPUIS PLUS DE 70 ANS.



En entrant chez Fidafruit, une entreprise liégeoise emblématique avec plus de sept décennies d'expérience, on découvre un monde où la passion pour les fruits secs et séchés est cultivée avec dévouement et expertise. Sous la direction de Jacques Di Cioccio et ses trois fils, dans des installations modernes situées dans le zoning des Hauts-Sarts sur Herstal. Couvrant 3 500 m², Fidafruit emploie 12 personnes à temps plein et jusqu'à 30 personnes en période de pointe, notamment pour la préparation des paniers cadeaux de fin d'année.

Une histoire de passion et de tradition

L'aventure commence avec Albert Di Cioccio, fils d'immigrés italiens, qui, à seulement 25 ans, fait ses débuts en tant que glacier dans les rues de Liège. Très vite, il diversifie son activité en se lançant dans l'importation de noix italiennes, posant ainsi les fondations de ce qui deviendra Fidafruit. Sous l'impulsion de Jacques Di Cioccio, qui rejoint son père en 1975, l'entreprise prend une dimension internationale. La gamme de produits s'élargit, les infrastructures s'agrandissent, et un four de torréfaction dernier cri est installé pour répondre à la demande croissante. Ce four permet à Fidafruit de proposer deux types de torréfaction : le grillage "à sec" et le grillage à l'huile, assurant une qualité de produit inégalée.

La troisième génération chez Fidafruit.

Julien Di Cioccio, responsable du service clientèle, est en première ligne pour comprendre et répondre aux besoins des clients. Son rôle est essentiel pour maintenir une relation de confiance et garantir que chaque client bénéficie d'une expérience personnalisée.

Anthony Di Cioccio gère les achats et le contrôle strict des marchandises. Il sélectionne méticuleusement chaque matière première et supervise le processus de qualité pour s'assurer que tous les produits répondent aux normes élevées de Fidafruit.

Raphaël Di Cioccio est le responsable logistique. Il est chargé d'organiser les livraisons selon le principe de la logistique en A pour C, ce qui signifie que Fidafruit gère les stocks de manière à minimiser les coûts et à optimiser la rapidité des livraisons. Sous son leadership, l'entreprise fonctionne également sous appel d'offres, permettant de personnaliser la production et la livraison en fonction des besoins spécifiques des clients à travers toute la Belgique.

Des produits d'exception et des certifications prestigieuses

Fidafruit se spécialise dans une variété de fruits secs et séchés, dont les dattes, les pruneaux, les figues, et les abricots, qui sont parmi les produits les plus demandés dans les collectivités telles que les écoles, les hôpitaux, et autres institutions. Ces produits sont choisis pour leur valeur nutritive élevée et leur longue durée de conservation, ce qui en fait des ingrédients idéaux pour une utilisation en collectivité.

Normes de sécurité et d'hygiène

La qualité et la sécurité des produits sont des priorités absolues chez Fidafruit. Depuis 2006, l'entreprise est certifiée GFSI (Global Food Safety Initiative), ce qui garantit que chaque produit est conforme aux normes de sécurité alimentaire les plus strictes. De plus, les certifications CERTISYS, qui confirment la conformité biologique des produits, et IFS

(International Featured Standards), qui vérifient la qualité et la sécurité des produits alimentaires, soulignent l'engagement de Fidafruit à maintenir des standards élevés tout au long de la chaîne de production. Ces certifications, soutenues par le travail rigoureux de Monsieur Frédéric Fiorello, Responsable Qualité à temps plein, assurent que tous les produits respectent les normes les plus élevées en matière de sécurité alimentaire et de qualité.

Une visite au cœur des ateliers de torréfaction

Les 3 500 m² de Fidafruit abritent des installations performantes, où chaque étape du processus de production est méticuleusement contrôlée. La visite commence par les lignes de conditionnement, où chaque produit est soigneusement emballé, de petits ravers rPET sous atmosphère protectrice aux grands sacs vrac, permettant à l'entreprise de répondre aux besoins variés de ses clients.

L'un des points forts de la visite est l'atelier de torréfaction, où un four de torréfaction de dernière génération est utilisé pour griller les fruits secs. Fidafruit propose deux types de torréfaction : le grillage "à sec" et le grillage à l'huile. Le grillage "à sec" permet de conserver la saveur naturelle des fruits, tandis que le grillage à l'huile ajoute une richesse et une texture croquante aux produits.

Les halls de conditionnement et de stockage

L'infrastructure de Fidafruit comprend également plusieurs halls de conditionnement et de stockage. Certains produits sont entreposés dans des chambres froides à moins de deux degrés pour garantir leur fraîcheur et leur qualité. Un second hall de conditionnement, ainsi qu'une nouvelle ligne d'enrobage, montrent l'engagement de Fidafruit à innover et à s'adapter aux demandes croissantes du marché. Ces installations permettent à l'entreprise de gérer un volume important de produits tout en maintenant les conditions de stockage optimales.

Une vision durable

L'entreprise adopte également une approche durable en travaillant avec des fermes biologiques et des fournisseurs qui privilégient des méthodes de production respectueuses de l'environnement. En proposant des fruits secs riches en nutriments, comme les dattes et les figues, Fidafruit contribue à améliorer l'alimentation dans les écoles, hôpitaux, et autres institutions.

Avec plus de 70 ans d'expérience, Fidafruit continue de prospérer grâce à son engagement envers la qualité, la durabilité, et le service client personnalisé. Chaque membre de l'équipe, du contrôleur qualité à la logistique, contribue à maintenir les standards élevés de l'entreprise. Fidafruit est plus qu'une simple entreprise de fruits secs, c'est une tradition familiale qui allie savoir-faire et innovation pour offrir le meilleur à ses clients. Et qui sait, peut-être que le succès de Fidafruit réside dans sa capacité à rendre chaque fruit sec non seulement délicieux, mais aussi porteur d'une histoire riche d'une passion familiale.

FIDAFRUIT

<http://www.fidafruit.be>

Tél : +32(0)4 264 2 14

Parc industriel des Hauts-Sarts

Zone 1 - 1^{ère} avenue, 255, Herstal

Michel Jonet



PRÉSENCE DU CLUB DES SYBARITES CHEZ SLIGRO

Ce 12 septembre 2024, les Sybarites étaient présents chez Sligro, à l'occasion de la grande soirée networking, organisée par la Fédération Walhardent. Cette association favorise les échanges entre entrepreneurs, commerçants et professionnels de la région liégeoise, avec en toile de fond, la valorisation de la richesse culturelle de la ville de Liège.

Dès 18h30, verre d'accueil et ambiance conviviale. La soirée entre rapidement dans le vif du sujet, avec une série d'interventions inspirantes. Parmi les intervenants de marque, on retrouve Raymonde Yerna, Administratrice générale du Forem, Benoit Desmedt, Manager du site BluePoint Liège, Nathalie Duchateau, Directrice de Basse-Meuse développement, Christelle Canivet et Manon Aussem respectivement Présidente et Vice-Présidente du Wbussiness Liège City. La prise de pa-

role la plus attendue est celle de Marco Claes, Directeur de Sligro Liège, qui nous fait découvrir les coulisses du paradis de la gastronomie.

À 20h00, ouverture très attendue du catering, moment phare de la soirée. Sligro nous fait vivre une agréable balade gustative. On découvre des produits soigneusement sélectionnés et préparés avec raffinement, sans oublier une intéressante sélection de vins.

Ravis, les membres du Club désireux d'approfondir leurs connaissances et de découvrir de nouveaux produits, échangent avec les experts présents. Sligro se révèle être bien plus qu'un simple magasin, c'est un lieu où chaque détail est pensé pour nourrir la passion de la cuisine.

Michel Jonet



WHISKY CLUB WAROUX

Le samedi 24 août, le Château de Waroux a accueilli un événement inédit combinant les célèbres "Highland Games" écossais et une dégustation de whiskies organisée par le Whisky Club Waroux. Sous un soleil radieux, malgré une brève averse en fin de journée, les amateurs de whisky ont pu découvrir une variété de single malts, allant des whiskies tourbés d'Islay aux saveurs plus douces des Highlands et du Speyside.

Une Initiative Originale

Initiée par le Whisky Club Waroux, cette journée a aussi permis de déguster des liqueurs et cocktails à base de whisky, rendant l'expérience accessible à tous les palais.

Le Club des Sybarites a participé à cette dégustation exceptionnelle de six whiskies et cocktails incontournables. Un nouveau blend, baptisé "

IOTA", (du grec ancien signifiant "le plus petit détails" a été présenté à Walther Herben, à l'initiative du projet.

Mise en avant de deux Maîtres Distillateurs, les Famous Talents of Spirits.

L'événement a mis en avant deux figures majeures de l'univers du whisky : Etienne Bouillon de Belgique et Patrick Van Zuidam des Pays-Bas. Ces deux maîtres distillateurs ont collaboré pour créer le blend unique "IOTA". Ce whisky est à la base du premier des whiskies européens avec l'idée jamais tentée de rassembler deux maîtres distillateurs, l'un pour le malt et l'autre pour le seigle, afin de créer une nouvelle dimension dans le défi de se surpasser ensemble.

Michel Jonet



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 familial.



Volys.be

Parrainages de soutien



Fondation chocolat
et sucre d'art



Ligue cardiologique
belge



Fondation contre
le cancer

Partenaires PLUS



Gyöngyi Horvath
0478 44 60 04
Gyoengyi.Horvath@winterhalter.be



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
0478 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



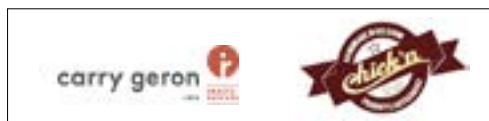
Benoît Desmedt
0470 17 27 26
benoit.desmedt@bluepoint.be



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@dlisfood.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



Julien Di Cioccio
04 264 72 14
info@fidafruit.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@hygienepanel.com



Philippe Otte
0476 40 50 37
p.otte@jjdelvaux.be



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.com



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-ispc.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



Cyril Degée
0471 60 37 41
cyril.degee@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@vanderzippen.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



Sabine Troupin
0472 344 455
sabrana.troupin@terredefromages.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**

Wavre, Zoning Wavre Nord,
Avenue Léonard de Vinci 13, B-1300 Wavre

T +32(0)10 47 12 12 F +32(0)10 47 12 24
E info@sabemaf.be W www.sabemaf.be

Erembodegem, Industriezone Zuid III,
Industrielaan 4, B-9320 Erembodegem

T +32(0)53 70 98 07 F +32(0)10 47 12 24
E info@sabemaf.be W www.sabemaf.be



sabemaf
PROFESSIONAL KITCHENS

