

MECO GROUP INVESTIT DANS
L'AVENIR DIGITAL : SAP

REALCO :
COMBOZYM

WINTERHALTER : VISITE
DU SIÈGE SOCIAL EN ALLEMAGNE

GOUTEZ

28

VOTRE
MAGAZINE
DES CUISINES
COLLECTIVES

WALLONIE - BRUXELLES

ASCILS
CONSULTING
LUC SELDER

BENVENUTI
IN
INOX

L'AFSCA
LE BELGE
A LA FRITE
MAIS EN TOUTE
SÉCURITÉ

L'OEUF
UN ALIMENT
COMPLET
AU COEUR
DE NOS CUISINES

SABEMAF
UN SIÈCLE
D'INNOVATION

PHOTOS DE L'ÉVÈNEMENT
AU BLUEPOINT LIÈGE

ET SI ON
MANGEAIT
« MIEUX GRAS » ?

FÉDÉRATION
FCCWB



GOUTEZ

#28

Edito

Quelle définition peut-on attribuer à la liaison chaude ?
Comment la définir, de manière précise ?

Tout est difficile avant d'être simple...
Rien n'est jamais simple !

La liaison chaude est une restauration différée uniquement dans l'espace où les aliments doivent être maintenus à une température égale ou supérieure à :

63 degrés

après leur production/fabrication et dont la livraison ne peut excéder les deux heures.
Après cette durée... aucun reste ne peut être toléré afin d'être resservi ! Soyez particulièrement vigilant.
Cette technique s'adresse aux hôpitaux, aux homes, aux résidences services, aux écoles, aux restaurants universitaires.

Les avantages de la liaison chaude sont : moins de manipulations... choix de menus plus important... coût de production moins élevé... moins de perte de goût... matériel moins quantitatif... consommation d'énergies (frigories-calories) moins importante.

Mais

Les inconvénients de la liaison chaude sont : un stress plus important... une organisation plus "lourde"... un cadre du personnel souvent plus élevé... des normes d'hygiène pas toujours respectées cause du stress... une gestion du coût matière pas totalement maîtrisée... des conditions de travail plus lourdes et de "course contre la montre"... des retards de livraison dus aux pannes techniques et aux cuissons parfois ratées.

Sachez que dans tous les cas, le choix de modifier la liaison chaude en liaison froide ne sera pas aisé car vous devrez tenir compte des besoins réels de votre établissement.

Chaque établissement est unique !

Le nombre de repas à servir est aussi un facteur déterminant ainsi que le cadre d'un personnel compétent disponible.

La liaison froide ne peut être maîtrisée que si la liaison chaude est également...

maîtrisée

Et pour tous les chef(fe)s de cuisine... nous n'avons pas de conseils à leur donner.
Mais chaque jour est à construire, puis à reconstruire de nouveau.
Certains hommes, certaines femmes ont sans doute un peu plus de talent que les autres.
Peut-être 5%... Le reste, c'est du travail et de la sueur.
Jacques Brel le disait déjà : "Je ne crois pas au génie".

Bon travail.

Gérard Filot
Président de la FCCWB



"Goûtez"

est une publication de la FCCWB

Editeur responsable

Gérard Filot
Bvd Emile de Laveleye, 191
4020 Liège

Rédaction

Gérard Filot
Pascal Leroy
Yvan Larondelle
Kathy Brison
Fabienne Meunier
Luc Selder
Stéphanie Goffin
Jean-Marc Cabay
Vincent Luyckx
Françoise Monville

Création graphique et mise en page

Frédéric Filot (VUAVU Grafics)

Imprimeur

Myriad

Crédits photos

Membres et partenaires FCCWB
Naomi Hansenne
Ligue cardiologique belge
AFSCA
ASCILS
Proanimal
Biowallonie
Terre de fromages
Sabemaf
Allgro
Plopsa Coo
Kraft Heinz
Unox
Soins et santé
Circuits courts
CHC - Mont Léglia
Winterhalter
Istock

BULLES DE PLAISIR

CHAMPAGNE

de Castellane

Sommaire



L'oeuf :
UN ALIMENT COMPLET
AU COEUR
DE NOS CUISINES
6



L'AFSCA :
L'ENTRETIEN DU MATÉRIEL
ET
LE BELGE À LA FRITE
MAIS EN TOUTE SÉCURITÉ
22



ASCILS
CONSULTING
LUC SELDER
28

ET SI ON MANGEAIT
« MIEUX GRAS » ?
30



BIOWALLONIE
36

42
SÉMINAIRE D'ÉTÉ
2025





60
SABEMAF,
UN SIÈCLE
D'INNOVATION

JOURNÉE RÉCRÉATIVE
À PLOPSA COO
74



SALON
SOINS ET SANTÉ
ET
LADY CHEFFE 2027
79



76
BIENVENUTI
IN UNOX



CÉDRIC BLOGIE
90
96
VISITE WINTERHALTER





L'ŒUF,
UN ALIMENT COMPLET AU CŒUR DE NOS CUISINES

L'œuf

L'œuf, dont celui des oiseaux constitue une forme spécialisée, représentant une innovation évolutive majeure apparue il y a environ 320 millions d'années, permettant la reproduction indépendante du milieu aquatique des dinosaures qui se sont diversifiés notamment en théropodes avec de nombreuses espèces ayant développé des structures plumées. Cette branche dans l'arbre de l'évolution comprend les ancêtres directs des oiseaux. Ces derniers dérivent ainsi de dinosaures théropodes à plumes, parmi lesquels l'Archéoptéryx, daté du Jurassique supérieur, constitue le fossile le plus emblématique.

Ces éléments nous permettent d'écrire que l'œuf est venu avant la poule. Ainsi, un animal proche de la poule a pondu un œuf et, à la suite d'une mutation génétique dans l'ADN de cet embryon, le premier individu, un poulet, est né au départ de cet œuf.

L'œuf constitue un objet d'étude exemplaire de la temporalité biologique et symbolique. En fonction de l'usage auquel il est destiné, il peut soit assurer la reproduction et la continuité de l'espèce, soit être intégré à l'alimentation humaine. Cette coexistence de potentialités antagoniques met en évidence un paradoxe: un même organisme porte en lui deux devenirs radicalement distincts. C'est probablement cette ambivalence qui confère à l'œuf sa valeur de symbole universel, condensant des oppositions fondamentales, telles que vie et mort, fragilité et résistance, banalité et sacralité.

À propos de l'œuf, la citation suivante: « Dans sa coquille fragile sommeille un monde possible » s'inscrit totalement dans la suite de cette publication.

Pourquoi la poule pond-elle ?

En raison de son cycle reproducteur, la poule produit initialement un ovule, correspondant au jaune de l'œuf. Celui-ci chemine ensuite à travers un conduit appelé oviducte, au sein duquel il est successivement enveloppé par une couche d'albumen, plusieurs membranes protectrices, puis une coquille calcaire.

Lorsque la poule s'accouple avec un coq, l'ovule peut être fécondé. Dans ce cas, l'œuf devient embryonné et, sous des conditions favorables d'incubation, donne naissance à un poussin.

Quand la coquille est formée, la poule pond l'œuf qui en quelque sorte un processus biologique automatique comparable à d'autres fonctions physiologiques, telles que la digestion après l'ingestion d'aliments.

Composition et valeur nutritionnelle

La structure de l'œuf de poule (*Gallus gallus domesticus*) est organisée pour protéger l'éventuel embryon et comprend: la coquille, le blanc (albumen), le jaune (vitellus), les chalazes, la membrane coquillière et

un disque germinatif (point de départ de l'embryon s'il s'agit d'un œuf fécondé mis en incubation).

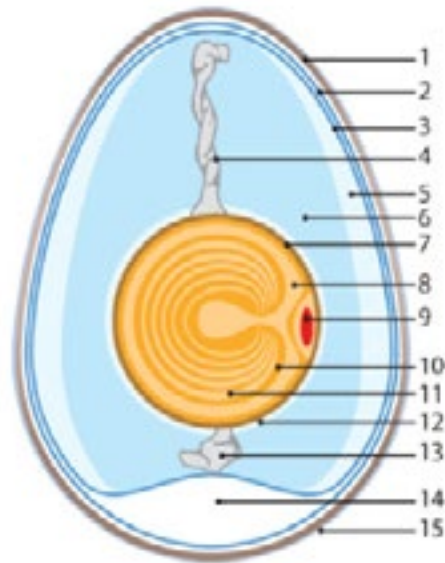


Figure 1. Structure de l'œuf de poule
Horst Franck, 2004, Libre de droit

1. Coquille
2. Membrane externe
3. Membrane interne
4. Chalaze
5. Blanc (Albumen) externe
6. Blanc (Albumen) médian
7. Membrane vitelline
8. Noyau du jaune (Vitellus)
9. Disque germinatif
10. Jaune (Vitellus)
11. Substance blanche
12. Blanc (Albumen) interne (épais)
13. Chalaze
14. Chambre à air
15. Cuticule

Coquille

Au niveau chimique, la coquille comprend 95 % de carbonate de calcium assurant notamment sa solidité, 3 % de matière organique, essentiellement des protéines et des polysaccharides intervenant dans la résistance et 2% pour d'autres minéraux: magnésium, potassium, sodium, phosphore, zinc, manganèse, fer.

À l'échelle microscopique, la coquille, de structure hétérogène, présente une cuticule externe, plusieurs strates internes et des pores. Elle assure des fonctions majeures: (1) protection mécanique, (2) barrière contre les infections, échanges gazeux et (3) réserve calcique pour la minéralisation du squelette embryonnaire.

Couleur de la coquille des œufs

La couleur de l'œuf de poule (blanc, brun, bleu-vert, ivoire) est avant tout déterminée par la race de la poule et de là, par les pigments

sécrétés par l'utérus lors de la formation de la coquille.

L'œuf blanc est préféré aux USA alors que les Européens et les Africains préfèrent les œufs bruns.

Concernant les pigments, il s'agit de la Biliverdine (un pigment biliaire, dérivé de l'hémoglobine) qui donne une teinte bleue ou verte (par exemple chez l'Araucana, l'Ameraucana, l'Easter Egger), de la Protoporphyrine IX qui donne une teinte brune à rougeâtre. En plus, parfois, les deux pigments se combinent pour donner une coquille olive. L'intensité de la couleur peut varier avec l'âge des oiseaux. L'absence de pigments conduit à des œufs blancs.



Figure 2. Couleurs de la coquille de l'œuf de poule.

Photo: Pascal Leroy, Colombie, 2023.

La synthèse de protoporphyrine IX requiert une mobilisation supplémentaire d'énergie et de précurseurs, ce qui explique pourquoi les pondeuses brunes ont en moyenne un besoin alimentaire légèrement plus élevé que les pondeuses blanches.

En raison de cette dépense additionnelle, les lignées brunes pondent souvent un peu moins d'œufs sur un cycle que les lignées blanches.

La couleur de la coquille de l'œuf n'exerce aucune influence sur la valeur nutritionnelle du produit ni sur l'épaisseur ou la solidité de la coquille. En revanche, elle constitue un déterminant majeur de la perception des consommateurs, conditionnant à la fois leurs préférences et, par extension, la valorisation économique du produit. À titre d'exemple, les marchés européens et ceux de nombreux pays africains manifestent une préférence marquée pour les œufs à coquille brune, alors qu'aux États-Unis la demande s'oriente davantage vers les œufs à coquille blanche.

D'un point de vue économique, le prix de revient diffère en fonction de la coloration de la coquille. La production d'œufs bruns s'avère en moyenne plus onéreuse que celle d'œufs blancs, engendrant ainsi une répercussion, bien que modérée, sur les prix de vente aux pro-

ducteurs et sur les marchés de détail. Ce surcoût, estimé à environ 8 %, résulte principalement de trois facteurs: (1) le poids vif supérieur des poules pondeuses brunes, (2) leurs besoins alimentaires accrus, (3) la production de pigment et (4) une productivité légèrement inférieure comparativement aux souches de pondeuses blanches (cf. section relative à la génétique).

Couleur du jaune de l'œuf

La coloration jaune du jaune d'œuf résulte de la présence de caroténoïdes, des pigments d'origine végétale, dans l'alimentation de la poule. Une teneur élevée en caroténoïdes, issue notamment de la consommation de maïs, d'herbes ou d'insectes, conduit à un jaune plus foncé, voire orangé, tandis qu'une alimentation moins riche en ces composés produit un jaune plus pâle. Il convient de souligner que la couleur du jaune d'œuf ne constitue pas un indicateur fiable de sa qualité nutritionnelle, mais reflète essentiellement le régime alimentaire de la poule. Dans le cadre de l'élevage professionnel, l'enrichissement de l'alimentation en caroténoïdes naturels (provenant par exemple de végétaux) ou en pigments de synthèse, tel que la cantaxanthine, est une pratique autorisée et couramment utilisée afin de renforcer l'intensité de la couleur du jaune.

Valeur nutritionnelle de l'œuf

Les constituants de l'œuf sont donnés ci-dessous.

Nutriments	Pour 100 g d'œuf cru	Par œuf moyen (50 g)
Énergie	~143 kcal	~70 kcal
Protéines	~ 12,6 g	~ 6,3 g
Lipides	~ 9,5 g	~ 4,7 g
- Saturés	~ 3,3 g	~ 1,65 g
- Monoinsaturés	~ 3,6 g	~ 1,80 g
- Polyinsaturés	~ 1,4 g	~ 0,70 g
Glucides	~ 0,7 g	~ 0,35 g
Cholestérol	~ 0,37g	~ 0,185 g
Eau	~ 76 g	~ 38 g

La composition des œufs, en particulier la proportion des différents constituants, est influencée par plusieurs facteurs tels que l'alimentation de la poule, son mode d'élevage, son patrimoine génétique ainsi que son âge.

Protéines

Les protéines de l'œuf présentent un profil en acides aminés essentiels parfaitement équilibré par rapport aux besoins de l'organisme humain. Leur digestibilité élevée assure une utilisation quasi intégrale par le métabolisme. De ce fait, l'œuf constitue l'aliment de référence pour l'évaluation de la qualité protéique des autres sources nutritionnelles et se voit attribuer une valeur biologique de 100. Notons que la valeur biologique d'une protéine indique la proportion d'azote qui est absorbée et utilisée par l'organisme.

Seule la valeur biologique du lactosérum (encore appelé petit-lait,



liquide qui se sépare du caillé lors de la fabrication du fromage ou du yaourt) dépasse celle de l'œuf.

	Valeur biologique
Lactosérum (Whey)	104
Œuf	100
Lait	~91
Viande / poisson	~80-85
Soja	~74
Céréales	~50-60
Légumineuses	~40-50

Lipides

Depuis plusieurs siècles, les poules sont principalement nourries au maïs. Cette céréale, la plus produite au monde, constitue une excellente source d'énergie pour les volailles, qui l'apprécient en raison

de sa teneur en sucre (qui n'est toutefois pas importante) et dont la digestibilité est élevée. Le maïs contient également des pigments naturels (xanthophylles et caroténoïdes) qui confèrent au jaune d'œuf une coloration dorée jugée attractive par les consommateurs.

Cependant, le maïs présente une composition lipidique déséquilibrée: il est riche en acides gras insaturés, notamment en oméga-6, et relativement pauvres en oméga-3. Ainsi, le rapport $\Omega 6/\Omega 3$ dans les œufs issus de poules nourries majoritairement au maïs devient largement supérieur aux valeurs considérées comme équilibrées. Un tel déséquilibre peut avoir des répercussions négatives sur la santé humaine, dans la mesure où les acides gras oméga-6 sont des précurseurs de médiateurs pro-inflammatoires.

Le tableau ci-dessous illustre très bien que le rapport $\Omega 6/\Omega 3$ peut être amélioré lorsque la ration des poules est diversifiée et qu'elle comprend notamment du lin et des algues, ce qui est caractéristique de l'aliment « Columbus » qui est une originalité belge faisant suite à un doctorat à l'université de Liège.

Type d'œuf (= 60 g)	Lipides totaux (g)	Saturés (g)	Mono-insaturés (g)	Polyinsaturés (g)	Oméga-6 (mg)	Oméga-3 (mg)	Rapport O6/O3
Œuf standard (maïs/soja)	~5,0	1,50	2	1,00	1000-1200	50-70	15-20: 1
Œuf plein air (herbe, grains variés)	~5,0	1,40	2	1,20	800-900	150-200	4-6: 1
Œuf bio (ration diversifiée + herbe)	~5,0	1,40	2	1,30	700-800	200-250	3-4: 1
Œuf enrichi en oméga-3 (lin, colza, algues)	~5,0	1,40	2	1,50	600-700	300-400	2-3: 1
Œuf Colombus	~5,0	1,53	2	1,58	790	790	1:1

Les poules élevées en plein air, ayant notamment accès à l'herbe et aux insectes, produisent généralement des œufs présentant des concentrations plus élevées en acides gras polyinsaturés, notamment oméga-3, en vitamines A, E et D, ainsi qu'en caroténoïdes.

À l'inverse, les poules élevées en cage et nourries avec une alimentation standardisée pondent des œufs dont la composition est considérée comme plus «basique» et moins diversifiée sur le plan nutritionnel.

Lipides -Cholestérol

Chez l'être humain, environ 70 à 80 % du cholestérol circulant est produit par l'organisme, essentiellement par le foie, tandis que 20 à 30 % proviennent de l'alimentation. Le foie joue un rôle central dans l'homéostasie lipidique: il synthétise, distribue et élimine le cholestérol grâce à l'action coordonnée des lipoprotéines. Les LDL (Low Density Lipoprotein) assurent la distribution du cholestérol vers les cellules périphériques, tandis que les HDL (High Density Lipoprotein) participent au transport inverse, en ramenant l'excès de cholestérol des tissus vers le foie pour son recyclage ou son excrétion sous forme de cholestérol libre ou transformé en sels biliaires.

La régulation de cette biosynthèse repose sur l'activité de la réductase, enzyme limitante de la voie métabolique du cholestérol. Lorsque les apports alimentaires sont élevés, l'activité de cette enzyme est inhibée par un mécanisme de rétrocontrôle négatif, réduisant ainsi la production du cholestérol endogène [cette enzyme constitue la cible pharmacologique principale des statines, classe de médicaments hypocholestérolémiants largement utilisée en prévention et en traitement des maladies cardiovasculaires].

Dans l'espèce humaine, l'hypercholestérolémie familiale (HF) est une maladie héréditaire (gène dominant), présente à l'état hétérozygote avec une prévalence de 1/200 à 1/500.

Les enfants souffrant de cette pathologie doivent impérativement limiter la consommation d'œufs ainsi que les produits à base d'œufs.

Glucides

« La teneur en glucides de l'œuf est extrêmement

faible, de l'ordre de 0,3 à 1 g pour 100 g d'œuf entier. De ce fait, l'œuf est classé parmi les aliments à dominante protéique et lipidique plutôt que glucidique.

Autres éléments

La composition en vitamines et oligo-éléments est la suivante.

- Vitamines: A, D, E, K, B2, B6, B12, acide folique
- Choline
- Minéraux: fer, zinc, phosphore, sélénium, iode.

Influence de la génétique

L'étude du secteur avicole conduit classiquement à distinguer deux grandes catégories: les volailles de ponte et les volailles de chair, reflétant la spécialisation progressive des volailles concernées. Cette spécialisation des souches avicoles, respectivement orientées vers la production d'œufs ou de viande, s'est principalement développée au cours du XXe siècle, et plus particulièrement à partir des années 1950 dans les pays industrialisés, sous l'impulsion des avancées en sélection génétique et de l'essor des systèmes d'élevage intensif.

Avant la spécialisation

Jusqu'au début du XXe siècle, la majorité des races locales étaient dites « à deux fins »: elles étaient sélectionnées à la fois pour produire des œufs et fournir de la viande, mais avec des performances moindres que les souches spécialisées apparues par la suite. La sélection était alors empirique et basée sur les besoins locaux ou les préférences des éleveurs, sans orientation nette vers une seule finalité.

Développement de la spécialisation au XXe siècle

La spécialisation industrielle des filières avicoles a progressivement entraîné l'abandon des races dites « à double usage » dans les systèmes d'élevage intensif. Ces races demeurent néanmoins présentes dans certaines régions en développement, ainsi que dans des dispositifs



d'élevage extensif ou de conservation.

Les avancées en sélection génétique ont considérablement modifié les performances zootechniques des volailles. Les poulets de chair atteignent désormais leur poids d'abattage environ quatre fois plus rapidement qu'au milieu du XX^e siècle, réduisant la durée d'élevage de 120 à près de 35 jours, tout en produisant jusqu'à deux fois plus de viande de filet. Cette intensification des performances résulte principalement de l'utilisation de lignées à croissance rapide, telles que les souches Cobb et Ross, dont la vitesse de croissance peut atteindre 110 grammes par jour. De manière parallèle, les poules pondeuses enregistrent aujourd'hui une productivité annuelle moyenne de plus de 300 œufs, contre environ 190 dans les années 1960, la sélection génétique étant responsable de plus de la moitié de cette progression.

Volailles sélectionnées pour la ponte

Les critères de sélection incluent le nombre total d'œufs pondus, la durée de la carrière de ponte (qui tend à dépasser aujourd'hui 72 semaines et pourrait aller jusqu'à 100 semaines), la qualité de la coquille, le poids et la forme de l'œuf, ainsi que la solidité et la couleur de la coquille.

Dans la classification traditionnelle, les volailles de ponte se répartissent en trois grandes catégories: les volailles de ponte industrielles, sélectionnées pour une production intensive et standardisée; les volailles de ponte destinées à un usage familial, généralement élevées à petite échelle pour l'autoconsommation; et enfin, les volailles rustiques ou dites à double fin (double usage: chair et ponte), appréciées à la fois pour leur capacité de ponte et pour leur valeur bouchère. L'attention sera ici portée sur les volailles de ponte industrielles.

Production d'œufs à coquille blanche



Au sein de ces dernières, les races spécialisées dans la production d'œufs à coquille blanche sont dominées par la Leghorn, race devenue emblématique en raison de sa prolificité et de son adaptation aux systèmes d'élevage intensif. La Leghorn est particulièrement réputée pour son rendement élevé en œufs blancs de calibre régulier, ce qui lui confère une position privilégiée dans les filières avicoles modernes.

L'origine de cette race remonte à la région de Toscane, en Italie, et plus spécifiquement aux environs de la ville portuaire de Livourne (appelée Livorno en italien). Le terme « Leghorn » n'est autre que l'anglicisation de ce toponyme. Des sources attestent l'existence de populations de poules aux caractéristiques proches de la Leghorn dès le XVIII^e siècle dans cette région, témoignant d'une sélection empirique antérieure à sa reconnaissance comme race distincte.

L'exportation des premières Leghorns vers les États-Unis s'effectua entre les années 1820 et 1830. C'est dans ce contexte que la race

fut soumise à des programmes de sélection systématique visant à renforcer sa robustesse, sa précocité et son potentiel de ponte. Ces efforts aboutirent à l'émergence de la Leghorn moderne, modèle d'efficacité productive. La Grande-Bretagne importa à son tour des sujets à la fin du XIX^e siècle, contribuant à la diffusion internationale de la race.

Aujourd'hui, la Leghorn est considérée comme la référence mondiale en matière de poules pondeuses industrielles à œufs blancs. Elle illustre de manière exemplaire l'impact des pratiques de sélection génétique et des échanges zootechniques transatlantiques sur l'évolution des productions avicoles contemporaines.

Au niveau mondial, deux multinationales commercialisent la génétique dérivée de la poule Leghorn; il s'agit de EW Group (qui inclut Hy-Line, Lohmann, Novogen et H&N International) et Hendrix Genetics Dekalb White, Shaver White, Babcock White et Bovans White).

Production d'œufs à coquille brune



Par comparaison à ce qui vient d'être énoncé, la poule Rhode Island Red a joué un rôle fondateur et central dans la création des lignées industrielles de pondeuses à œufs bruns.

Il s'agit d'une race américaine développée aux États-Unis, précisément dans l'État de Rhode Island, où elle a été créée vers les années 1860. Elle résulte d'un croisement entre plusieurs races, notamment des races asiatiques. L'objectif de cette sélection était, au départ, de

développer une volaille polyvalente à la fois pour la production de viande et d'œufs.

Au cours du temps, la Rhode Island Red a évolué, et depuis les années 1940, la sélection s'est surtout orientée vers l'optimisation de ses capacités de ponte, avec une taille réduite et des caractéristiques adaptées à la chaleur. Cette race est devenue très populaire tant aux États-Unis qu'en Europe, où elle a été introduite au début du XX^e siècle, et elle est aussi utilisée dans la création d'hybrides modernes. EW Group (Allemagne), maison-mère de Hy-Line International, Lohmann Breeders, H&N International et Novogen).

Hendrix Genetics (Pays-Bas/Canada) qui regroupe ISA Brown, Bovans Brown et Dekalb Brown.

Modes d'élevage

En Union européenne, le mode d'élevage des poules pondeuses est codifié sur les œufs par un chiffre distinctif: 3 pour l'élevage en cage, 2 pour l'élevage au sol, 1 pour l'élevage en plein air et 0 pour l'élevage biologique.

Chaque mode répond à une réglementation spécifique. Dans les élevages en cage, la densité maximale est fixée à 16 poules par m²;



dans les élevages au sol, elle est réduite à 9 poules par m². Dans ces deux systèmes, comme dans l'élevage plein air, les poules vivent en claustration et peuvent être réparties sur plusieurs niveaux, jusqu'à quatre étages.

L'élevage biologique obéit à des règles plus strictes: la densité y est limitée à 6 poules par m², avec une exigence d'accès régulier au plein air couvrant au moins un tiers de la durée de vie des animaux. Chaque poule doit disposer d'un espace extérieur de 4 m², soit un maximum de 490 poules par hectare. L'alimentation est également réglementée, ce qui n'est pas le cas dans les autres systèmes.

Le mode d'élevage et la nature de l'alimentation des poules permettent de distinguer plusieurs catégories d'œufs:

- Œufs standards: ils présentent un profil lipidique conventionnel;
- Œufs « oméga-3 » ou « enrichis »: leur composition en acides gras est modifiée par une alimentation spécifique, enrichie en sources d'oméga-3;
- Œufs biologiques: se caractérisent généralement par un meilleur équilibre entre oméga-6 et oméga-3, ainsi qu'une teneur accrue en micronutriments antioxydants.

Code européen de l'œuf de consommation et mentions obligatoires

En Europe, chaque œuf de consommation porte un code obligatoire imprimé sur la coquille. Ce marquage permet de tracer l'origine et de connaître le mode d'élevage.

Œuf «Extra frais»

Selon le Règlement (CE) n°589/2008 de la Commission du 23 juin 2008, la mention «extra» ou «extra frais» peut être utilisée comme une indication supplémentaire de qualité sur les emballages d'œufs de catégorie A jusqu'au 9ème jour après la ponte des œufs. Les spécialistes admettent qu'un œuf est dit frais jusqu'au 28ème jour après la ponte.

Structure du code européen sur l'œuf

Exemple: 1 BE 1234

- Premier chiffre = Mode d'élevage
 - 0 = Élevage biologique
 - 1 = Plein air
 - 2 = Au sol (élevage intérieur, poules non en cage)

- 3 = En cage aménagée

- Deux lettres = Pays d'origine

Code ISO du pays (ex. FR = France, BE = Belgique, DE = Allemagne, IT = Italie, etc.).

- Chiffres suivants = Identification de l'élevage

Numéro attribué par l'autorité nationale (AFSCA), permettant de remonter jusqu'au site de production.

Le système de marquage avec le premier chiffre (0, 1, 2 ou 3) ne s'applique qu'aux œufs vendus en coquille destinés à la consommation directe.

Autres mentions obligatoires sur l'emballage

- Catégorie de qualité: A (œufs frais) ou B (œufs industriels).

- Catégorie de poids:

- XL ≥ 73 g

- L = 63 – 72 g

- M = 53 – 62 g

- S < 53 g

- Date de consommation recommandée (DCR): max. 28 jours après la ponte.

- Mode d'élevage en toutes lettres sur la boîte ("œufs de poules élevées en plein air", etc.).

Pour les ovoproduits

Les ovoproduits doivent provenir exclusivement d'œufs de catégorie A ou B contrôlés.

Les usines de transformation peuvent utiliser:

- des œufs catégorie A (s'il y a surplus de production ou calibrage non conforme),
- des œufs catégorie B (souvent réservés à l'industrie).

Les centres d'emballage agréés attribuent la catégorie A ou B.

En Belgique l'AFSCA et dans d'autres pays, les services vétérinaires nationaux vérifient que les centres respectent les normes.

En exploitations agricoles, les producteurs ne peuvent pas décider seuls de la catégorie commerciale. Ils livrent les œufs aux centres agréés, sauf cas particulier (vente directe à la ferme), où seuls les œufs de catégorie A peuvent être vendus.

Tous les œufs doivent être contrôlés et tracés avant d'entrer dans la chaîne d'ovoproduits.

Les œufs liquides, surgelés ou séchés sont couverts par le Règlement



(CE) n° 853/2004 (hygiène des denrées animales) et le Règlement (CE) n° 589/2008 (commercialisation des œufs).

Les emballages doivent indiquer:

- la dénomination ("œufs liquides entiers pasteurisés", "blancs d'œufs liquides", etc.),
- la liste des ingrédients (si mélange),
- le lot et la date limite d'utilisation (DLUO/DLC),
- le numéro d'agrément sanitaire de l'établissement de production (ex. « FR 35.123.001 CE »),
- les conditions de conservation.

Par ailleurs, il est déconseillé de laver les œufs, car ceux-ci sont recouverts d'une fine pellicule naturelle, appelée cuticule, qui protège la coquille contre la pénétration des bactéries, ainsi que contre les échanges d'air et d'humidité. Le lavage de l'œuf détruirait cette barrière protectrice et exposerait les pores de la coquille, facilitant ainsi l'infiltration de micro-organismes. De plus, lorsque l'eau utilisée est plus froide que l'œuf, un phénomène d'aspiration se produit, favorisant la pénétration des bactéries vers l'intérieur.

Usages culinaires et technologiques

L'œuf ne constitue pas uniquement un aliment complet et nutritif;

Pouvoir fonctionnel	Mécanisme	Exemples d'applications
Liant	Coagulation des protéines et lipides du jaune à la cuisson	Boulettes, croquettes, quiches, pâtés
Émulsifiant	Action de la lécithine (phospholipides du jaune) qui stabilise les émulsions	Mayonnaise, sauces, vinaigrettes, pâtisseries
Moussant / Foisonnant	Protéines du blanc retiennent l'air en étant battues	Meringues, soufflés, mousses, génoises
Coagulant	Dénaturation et solidification des protéines à la chaleur	Œufs durs, omelettes, flans, crèmes
Colorant & Aromatisant	Pigments et composés aromatiques du jaune	Pâtes fraîches, brioches, pâtisseries dorées
Nutritionnel / Santé	Apport de protéines de haute valeur biologique, vitamines, minéraux et acides gras essentiels	Œufs enrichis en oméga-3, prévention de carences, équilibre nutritionnel

il présente également des propriétés fonctionnelles exploitées tant dans la cuisine que dans l'industrie agroalimentaire.

Ovoproduits

D'après la législation européenne, les ovoproduits se définissent comme des denrées transformées issues d'œufs, de leurs constituants ou de leurs mélanges, ayant subi un traitement et un conditionnement appropriés, et destinées soit à la consommation humaine directe, soit à une utilisation ultérieure au sein de l'industrie agroalimentaire. Il est ainsi question d'œufs liquides, d'œufs en poudre et d'œufs congelés.

Œufs liquides

Un œuf liquide constitue un ovoproduit obtenu à la suite du cassage industriel d'œufs coquille.

Au cours de ce procédé, les œufs sont cassés puis séparés selon leurs composants – blanc, jaune ou entier – avant d'être, dans la plupart des cas, soumis à une pasteurisation, un traitement thermique doux permettant d'éliminer les germes pathogènes sans provoquer la coagulation.

Les produits ainsi obtenus sont ensuite conditionnés dans divers contenants, tels que des bidons, briques, poches ou cartons aseptiques.

Plusieurs types d'œufs liquides sont distingués :

- Œuf entier liquide (mélange de blanc et de jaune) utilisé en : omelettes, quiches, flans, pâtisseries, pâtes fraîches,
- Blanc d'œuf liquide utilisé pour les meringues, macarons, soufflés, mousses, barres protéinées,
- Jaune d'œuf liquide utilisé pour les sauces émulsionnées (mayonnaise, hollandaise, béarnaise), Crèmes pâtisseries, glaces, flans, Viennoiseries et brioches et Dorure sur pains et pâtisseries.

Œufs en poudre

Les œufs en poudre sont des ovoproduits obtenus par un procédé de déshydratation (ils sont pasteurisés puis séchés à chaud (150–180 °C)). Ce traitement confère au produit une durée de conservation particulièrement longue, tout en facilitant son stockage et son transport.



Avant utilisation, les œufs en poudre doivent être réhydratés. Leur saveur et leur texture diffèrent légèrement de celles des œufs frais, et leur coût de production est généralement plus élevé.

Les principales utilisations de ces produits sont les suivantes.

- Œuf entier en poudre: utilisé comme substitut direct de l'œuf frais (après réhydratation), notamment dans la préparation de pâtisseries

(gâteaux, biscuits, crêpes, madeleines), de plats cuisinés (quiches, gratins, flans), ainsi que dans la production industrielle d'omelettes et de produits traiteurs.

- Blanc d'œuf en poudre: employé dans la confection de meringues, macarons, soufflés, mousses (en raison de son pouvoir moussant exceptionnel après réhydratation), ainsi que dans la fabrication de biscuits légers, génoises et produits diététiques ou destinés à la

nutrition sportive, en raison de leur teneur élevée en protéines et de l'absence de lipides et de cholestérol.

• Jaune d'œuf en poudre: utilisé dans l'élaboration de sauces et d'émulsions (mayonnaise, sauce hollandaise, sauce béarnaise), en pâtisserie et viennoiserie (crèmes, brioches, glaces), ainsi que dans divers produits industriels tels que les biscuits, pâtes et plats préparés. Œufs congelés

Il s'agit d'œufs entiers, de jaunes ou de blancs, utilisés surtout en industrie. Ils peuvent être conservés plusieurs mois au congélateur, ce qui permet de gérer facilement les stocks et d'assurer une production continue.

Les œufs dans la cuisine moderne

L'« œuf parfait » a été mis au point en France dans les années 1990 par Hervé This, chercheur reconnu pour avoir fondé la gastronomie moléculaire et contribué à son établissement en tant que discipline universitaire. Au-delà de sa dimension gustative, l'œuf parfait incarne l'alliance entre la science et l'art culinaire, témoignant de la démarche de la gastronomie moderne visant à concilier rigueur technologique, sobriété des ingrédients et recherche d'excellence sensorielle. Il constitue, à ce titre, une illustration exemplaire de la rationalisation scientifique des procédés culinaires mise au service de l'innovation et de la créativité gastronomique.

Dans les cuisines modernes du Japon, de la Corée du Sud, de la Chine ou de la Thaïlande, l'œuf est valorisé sous des formes renouvelées. Il est intégré dans des préparations revisitées, telles que les ramens contemporains, les omelettes fusion ou les bento gastronomiques (bento = repas japonais à emporter, présenté dans une boîte compartimentée), où il joue un rôle tant esthétique que fonctionnel.

La shakshuka constitue un plat emblématique des traditions culinaires du Maghreb et du Moyen-Orient qui illustre la valorisation de l'œuf en tant qu'ingrédient central dans une cuisine à la fois simple, équilibrée et conviviale. Elle représente ainsi un exemple pertinent d'intégration de l'œuf dans une approche culinaire contemporaine, alliant patrimoine culturel et modernité gastronomique.

Les Huevos Rancheros revisités illustrent la relecture contemporaine de l'œuf dans la cuisine latino-américaine.

Dans le domaine de la pâtisserie industrielle – englobant notamment les génoises, madeleines, biscuits moelleux, muffins, brioches, crèmes desserts et gâteaux individuels – les innovations récentes visent principalement à optimiser le profil nutritionnel des produits, en agissant sur la réduction des teneurs en lipides et en sucre ainsi que sur l'enrichissement en protéines.

Les œufs dans l'industrie pharmaceutique et la santé

À titre d'exemple, les œufs, et plus particulièrement les œufs embryonnés de poule, jouent un rôle fondamental dans la production de nombreux vaccins, notamment ceux contre les virus influenza (grippe saisonnière et pandémique), ainsi que pour certains vaccins contre la fièvre jaune ou la rage. Leur utilisation repose sur la capacité unique de l'embryon d'œuf à offrir un milieu biologique stérile, nutritif et

favorable à la réplication virale.

Cette découverte a marqué une étape majeure dans l'histoire de la virologie et de la vaccination. Dès 1937, la technique a été appliquée à grande échelle pour la production du vaccin contre la fièvre jaune, suivi par les vaccins contre la grippe dans les années 1940. Depuis lors, la culture virale sur œufs fécondés est restée l'une des méthodes de référence pour la fabrication industrielle de vaccins humains et vétérinaires, en raison de sa fiabilité, de son rendement élevé et de son coût de production relativement faible.

Aujourd'hui, les œufs embryonnés de poule demeurent largement utilisés dans la production de vaccins, en particulier pour les vaccins antigrippaux saisonniers et pandémiques. Leur efficacité repose sur la capacité de l'embryon à offrir un milieu stérile et nutritif favorisant la multiplication virale.

Les constituants de l'œuf, notamment le blanc, la membrane coquillière ainsi que plusieurs de leurs dérivés protéiques, font l'objet d'investigations scientifiques approfondies en vue de leur valorisation dans la conception de pansements bioactifs expérimentaux. Par ailleurs, certaines protéines et peptides extraits du blanc d'œuf, tels que le lysozyme et l'ovalbumine, se distinguent par leurs activités antimicrobienne et antioxydante, conférant à ces biomolécules un potentiel thérapeutique significatif dans la prévention des infections et la promotion de la cicatrisation tissulaire.

Alternatives véganes aux œufs

Les alternatives véganes aux œufs se sont largement développées ces dernières années, en réponse à la demande croissante pour des produits respectueux des animaux et de l'environnement. Ces substituts visent à reproduire les fonctions essentielles des œufs – liant, levant, émulsifiant ou texturant – dans les recettes culinaires. Nous donnons quelques exemples.

Les graines de lin et de chia hydratées constituent une alternative végétale naturelle et nutritionnellement intéressante aux œufs dans la cuisine végane. Par la libération de mucilages, elles assurent des fonctions de liaison et de rétention d'humidité similaires à celles des œufs, tout en apportant des acides gras polyinsaturés et des fibres bénéfiques pour la santé. Bien que leur capacité de foisonnement soit limitée, ces graines s'avèrent adaptées à la plupart des préparations culinaires d'origine végétale.

Le tofu soyeux est fabriqué à partir de jus de soja coagulé, mais il n'est pas pressé ni égoutté, ce qui lui confère une texture très douce, crémeuse et fondante, ressemblant à un yaourt ou à un flan.

La protéine de pois est d'origine végétale extraite du pois jaune, une variété reconnue pour sa forte teneur en protéines. Elle est obtenue par des procédés de filtration permettant sa concentration, puis séchée afin de produire une poudre fine.



Prof. Pascal Leroy, Université de Liège



SAVIEZ-VOUS QUE L'OEUF EXISTA AVANT LA POULE !

L'oeuf : de l'Antiquité à nos assiettes

Un voyage entre croyances, traditions et gourmandises

Avant la poule, il y eut l'oeuf

La vieille question « Qui de l'oeuf ou de la poule est venu en premier ? » a longtemps agité les penseurs. Pourtant, l'histoire a déjà répondu : bien avant que la poule ne soit introduite en Grèce et en Italie au Ve siècle avant J.-C., d'autres oiseaux – oies, canes ou pintades – poussaient déjà leurs oeufs. Mais on ne les consommait guère.

Ce n'est qu'avec l'aviculture que l'oeuf de poule est devenu l'aliment familier que nous connaissons.

L'oeuf, trésor protégé

Dans certaines sociétés, l'oeuf n'était pas seulement nourriture, mais bien une richesse collective.

Chez les Mossi du Burkina Faso, par exemple, les enfants n'avaient pas le droit d'en manger : dérober un oeuf, c'était priver toute la communauté d'un futur poulet et rompre un cycle naturel. Ailleurs, les oeufs sauvages étaient ramassés avec précaution, toujours dans le respect de la vie.

Des cuisines antiques aux banquets médiévaux

Les Grecs utilisaient peu l'oeuf, mais les Romains en firent un ingrédient important. Apicius, célèbre gastronome, inventa une crème proche de notre flan, et Horace conseillait de choisir les oeufs allongés, jugés meilleurs.

Charlemagne, lui, ordonna que chaque ferme possède des poules, tandis que l'Église interdit leur consommation pendant le carême, imposant qu'on les conserve jusqu'à Pâques.

Plus tard, au XIVe siècle, le pape Clément VI fit préparer cinquante mille tartes nécessitant plus de 3 000 douzaines d'oeufs lors de son banquet de couronnement : preuve que l'oeuf avait gagné ses lettres de noblesse.

Un aliment universel et populaire

Qu'il soit rare comme sous la Révolution, rationné et caché dans les caves des pâtisseries, ou simple comme dans la cuisine bourgeoise du XVIIIe siècle, l'oeuf a toujours accompagné les foyers.

Il inspira des personnages illustres : Rousseau se vantait de réussir ses omelettes, Louis XV faisait





sensation en ouvrant ses
oeufs à la coque d'un seul coup de fourchette, et Réaumur expérimentait la couvaison artificielle au château de Versailles.

Symbole de vie et de fête

Partout, l'oeuf a gardé une valeur symbolique.

En Chine, les « oeufs de cent ans », recouverts d'argile et de chaux, étonnent par leur aspect noir et vert jade. En Europe, l'oeuf

peint et décoré s'associa aux traditions pascales : offerts aux rois, transformés en bijoux par Fabergé, ou tout simplement distribués aux enfants.

Renaissance, printemps, fertilité : l'oeuf illustre la continuité de la vie.

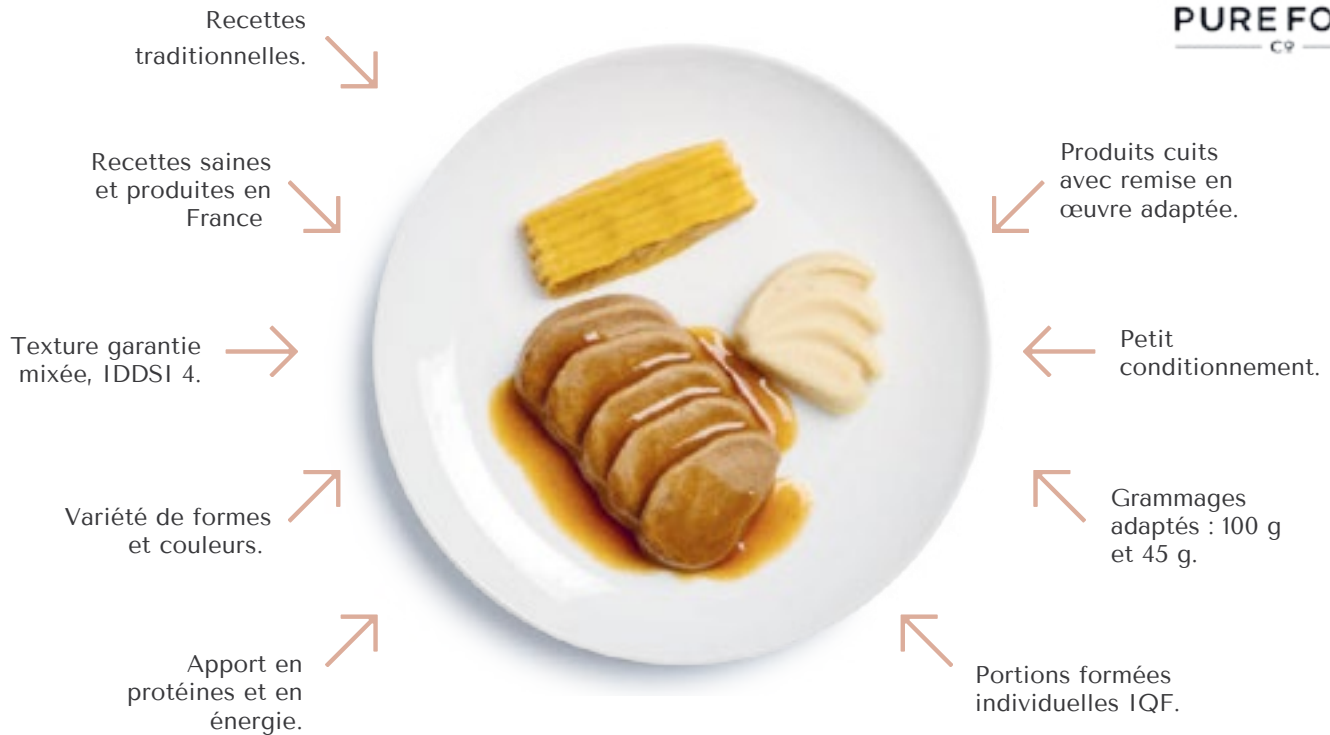
Croyances et jeux populaires

L'oeuf fut aussi protecteur et magique : jeté dans un incendie, il devait éteindre les flammes ; enterré dans un champ, il assurait



➤ UNE GAMME COMPLÈTE ET INNOVANTE
DE PRODUITS IDDSI 4

THE
PURE FOOD
C9



DES PRODUITS GOURMANDS, PENSÉS POUR LES RÉSIDENTS.



- Repas savoureux, colorés et variés, qui renforcent le plaisir de manger.
- Texture agréable et homogène, parfaitement adaptée aux troubles de la déglutition.
- Présentation d'assiette très appétissante.
- Recettes authentiques inspirées de la tradition culinaire française.
- Plats enrichis en protéines et en énergie, pour lutter contre la dénutrition et améliorer les apports nutritionnels des "petits mangeurs".

EN EXCLUSIVITÉ CHEZ **Sysco**

**COMMANDES: 24H/24 ET 7J/7,
PAR CONTACT PERSONNEL,
WEBSHOP OU APPLI.**

📍 Sysco Belgium SA, Rijksweg 19, 2880 Bornem, 03/393 94 70

🌐 www.sysco-be.com

✉ order-be@sysco.com

🤝 Sébastien Desmet : 0473 21 01 62 | sebastien.desmet@sysco.com

sensation en ouvrant ses
oeufs à la coque d'un seul coup de fourchette, et Réaumur expérimentait la couvain artificielle au château de Versailles.

Symbole de vie et de fête

Partout, l'oeuf a gardé une valeur symbolique.

En Chine, les « oeufs de cent ans », recouverts d'argile et de chaux, étonnent par leur aspect noir et vert jade. En Europe, l'oeuf peint et décoré s'associa aux traditions pascales : offerts aux rois, transformés en bijoux par Fabergé, ou tout simplement distribués aux enfants.

Renaissance, printemps, fertilité : l'oeuf illustre la continuité de la vie.

Croyances et jeux populaires

L'oeuf fut aussi protecteur et magique : jeté dans un incendie, il devait éteindre les flammes ; enterré dans un champ, il assurait de bonnes récoltes.

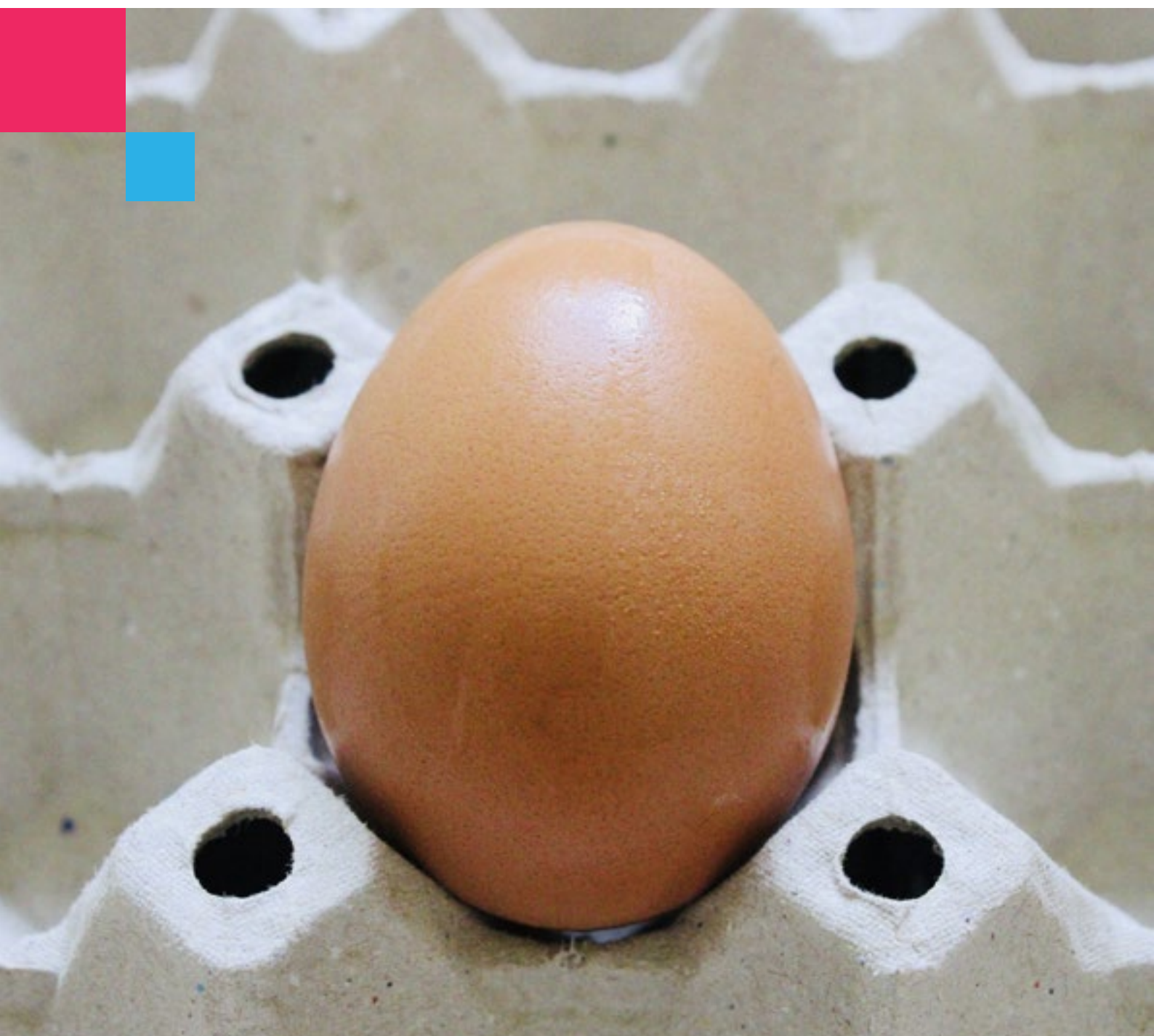
Mais il fut aussi objet de rires et de jeux : courses d'oeufs, roulades, batailles endiablées à Pâques, parfois même dans les cathédrales du Moyen Âge !

Un symbole universel

De l'Antiquité à nos jours, l'oeuf est resté à la fois un aliment simple et une source infinie de symboles.

Il traverse les cultures, relie les générations et accompagne la vie quotidienne autant que les grandes fêtes.

Humble dans sa forme, mais immense dans son sens, l'oeuf demeure, encore aujourd'hui, le plus universel des aliments.



PlanTasty

🍴 Pure Plant Power
With A Twist



www.plantasty.be



helloplantasty@greenyardfrozen.com



[plantasty.official](https://www.instagram.com/plantasty.official)

a **GREENYARD** brand

AFSCA

L'ENTRETIEN DU MATÉRIEL, UN GESTE ESSENTIEL
POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE !

Dans les cuisines de collectivité, la sécurité alimentaire des bénéficiaires repose en grande partie sur un **entretien rigoureux du matériel de production et de distribution**. Qu'il s'agisse du matériel de préparation, de cuisson, de conservation ou de distribution des repas, chaque équipement doit faire l'objet d'un nettoyage, d'une désinfection et d'un entretien régulier et minutieux.

Un inventaire clair

La première étape consiste à **dresser un inventaire complet du matériel** : éplucheuses, trancheuses, pétrins, fours, hottes, chambres froides, cellules de refroidissement, chariots de service, vitrines réfrigérées...

Un plan de nettoyage structuré

Ce matériel doit être intégré dans un **plan de nettoyage et de désinfection** détaillé, précisant :

- la fréquence des opérations ;
- les méthodes utilisées ;
- les produits autorisés ;
- les personnes responsables ;
- et les moments d'exécution.

Le respect strict de ce plan est essentiel. Lors de l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection, il convient de suivre scrupuleusement les recommandations des fabricants.

Un matériel en bon état, pour garantir la sécurité alimentaire

Un matériel bien entretenu permet d'éviter des risques : présence de corps étrangers (particules détachées), mesures erronées (thermomètre défectueux), ou contamination croisée (allergènes, microbiologie). Il est donc indispensable de **vérifier régulièrement le bon fonctionnement** de chaque appareil.

Les instruments de mesure (thermomètres, balances, pH-mètres, détecteurs de métaux...) doivent faire l'objet de contrôles réguliers, au moins une fois par an. Ces vérifications peuvent être réalisées en interne ou confiées à un fournisseur ou un laboratoire agréé. Les résultats doivent être documentés et les appareils non conformes identifiés clairement et retirés de l'usage jusqu'à réparation ou remplacement.

Exemple : vérifier un thermomètre

Pour garantir la fiabilité des mesures de température, il est recommandé de vérifier régulièrement les thermomètres, en particulier ceux utilisés pour contrôler les denrées alimentaires. Une méthode simple et efficace consiste à effectuer une vérification en deux points de référence :

- à 0°C : plongez le thermomètre dans un mélange composé à parts égales de glace pilée et d'eau potable. Ce mélange doit être bien homogène et maintenu en agitation pour garantir une température stable. Le thermomètre doit indiquer une température proche de 0°C ;
- à 100°C : immergez la sonde dans de l'eau en ébullition. Le thermomètre doit alors afficher une température proche de 100°C.

Ces deux points permettent de vérifier si le thermomètre est précis dans la plage de température dans laquelle il est utilisé.

Les thermomètres non conformes doivent être identifiés visiblement et retirés de l'usage jusqu'à leur remise en conformité.

Des pratiques d'hygiène strictes

Le **nettoyage** vise à éliminer les salissures visibles et invisibles (résidus alimentaires, graisses, givre...). La **désinfection**, elle, permet de détruire les micro-organismes. Ces opérations doivent être réalisées hors présence de denrées non emballées, qui doivent être éloignées ou protégées.

L'utilisation de lubrifiants adaptés au secteur alimentaire est également cruciale, tout comme l'usage exclusif d'eau potable pour tout contact direct ou indirect avec les aliments.

Responsabilités et suivi

Dans les grandes structures, il est recommandé de **désigner une ou plusieurs personnes responsables** de l'hygiène et du suivi du plan de nettoyage. Si une entreprise externe est sollicitée, le contrat doit inclure un plan de nettoyage conforme.

Kathy Brison
Responsable de la cellule vulgarisation - AFSCA



AFSCA

LE BELGE A LA FRITE...
MAIS EN TOUTE SÉCURITÉ !

Ce n'est un secret pour personne, le Belge a une appétence particulière pour les produits frits en général, et pour la frite en particulier. La grande blonde fait partie intégrante de notre patrimoine et de nos habitudes alimentaires.

La frite, véritable symbole de convivialité, s'invite à la table des familles, des restaurants, mais aussi des cuisines de collectivité, où elle rencontre toujours un grand succès. Pour preuve, observez les mines réjouies et les retours d'assiettes vides lors du « jour des frites » dans les cuisines collectives. La frite au menu, c'est carton plein assuré.

Pourtant, sa préparation n'est pas sans enjeux en matière de sécurité alimentaire.

Quels risques pour la santé du consommateur ?

Lors de la friture, plusieurs réactions chimiques, notamment l'oxydation, l'hydrolyse et la polymérisation des lipides, entraînent une dégradation progressive de l'huile ou de la graisse utilisée.

L'intensité de ces réactions dépend fortement de plusieurs facteurs : la qualité initiale de l'huile ou de la graisse, la durée d'utilisation, le type d'aliments à frire, et surtout la température de cuisson, qui accélère fortement les phénomènes de dégradation.

Parmi les composés formés au fil du temps figurent certains produits potentiellement toxiques, comme les acides gras cycliques ou d'autres composés de dégradation oxydative. Une consommation régulière de ces produits de dégradation peut avoir un impact négatif sur la santé.

Limiter la dégradation thermique de l'huile est donc essentiel, non seulement pour maintenir une bonne qualité organoleptique (goût, couleur, odeur) des aliments frits, mais aussi pour préserver la sécurité alimentaire et, in fine, protéger les consommateurs.

Comment savoir si l'huile ou la graisse est dégradée ?

Il existe différentes méthodes permettant d'évaluer la qualité de l'huile ou la graisse de friture. Certaines dégradations sont perceptibles visuellement ou olfactivement, sans équipement particulier (couleur foncée, odeur désagréable, fumée excessive, mousse, augmentation de la viscosité...).

Pour un contrôle plus précis, il existe des tests simples d'utilisation en cuisine, permettant par exemple de mesurer la teneur en acides gras libres, indicateurs d'oxydation.

Mais la méthode réputée la plus fiable et précise reste l'analyse en laboratoire de la fraction polaire totale (FTP), qui permet de déterminer le niveau global de dégradation de l'huile ou de la graisse utilisée.

L'acryla...quoi ?

Parmi les risques majeurs liés à ces composés nuisibles, il en est un particulièrement préoccupant : l'acrylamide. Ce composé chimique peut représenter un danger pour la santé des consommateurs, il a d'ailleurs été classé par le Centre international de Recherche sur le Cancer (CIRC) de l'Organisation mondiale de la Santé comme proba-

blement cancérigène pour l'homme

L'acrylamide est un sous-produit naturel issu de la réaction de l'asparagine (un acide aminé) et des sucres. Il se forme lors du rôtissage ou de la cuisson en friture de certains aliments riches en amidon comme les chips, les frites, les biscuits, les biscottes, le pain, le pain grillé, les céréales petit-déjeuner ou encore les pizzas.

La formation d'acrylamide dépend de la température, du temps de cuisson et de la recette, mais à partir de 175°C, elle augmente de façon spectaculaire.

Par contre, l'acrylamide ne se développe pas, ou très peu, dans les aliments cuits dans l'eau, mijotés ou cuits vapeur.

Exigences légales et recommandations :

Face aux préoccupations sanitaires liées à l'acrylamide, la législation belge (AR du 22 janvier 1988) ainsi que la législation européenne (règlement n° 2017/2158) établissent des exigences précises concernant les teneurs maximales en produits de dégradation formés dans les huiles de friture. Ce règlement impose également aux professionnels du secteur alimentaire, y compris en restauration collective, de mettre en œuvre des mesures préventives visant à limiter la formation de cette substance toxique.

Recommandations et bonnes pratiques pour une cuisson de qualité

Avant la cuisson :

• **Opter pour les bonnes variétés**

Choisissez des pommes de terre spécifiquement adaptées à la friture, pauvres en sucres. Cela limite la formation d'acrylamide.

• **Préférer des frites épaisses**

Les frites allumettes, en raison de leur grande surface exposée à la chaleur, contiennent plus d'acrylamide. Privilégiez les coupes plus épaisses.

• **Respecter les conditions de stockage**

Conservez les frites fraîches, prédécoupées ou préemballées entre 0 et 7 °C, ou selon les recommandations de l'emballage.

Pendant la préparation et la cuisson :

• **Utiliser une huile adaptée**

Choisissez une huile ayant un point de fumée élevé, capable de résister aux températures de friture sans se dégrader.

• **Contrôler la qualité de l'huile**

Avant chaque usage, évaluez l'huile visuellement ou à l'aide de tests rapides pour éviter toute détérioration.

• **Traiter les frites crues avant friture**

Si vous utilisez des frites non surgelées, appliquez une des mesures suivantes :

- Faites tremper dans de l'eau froide pendant 30 minutes à 2 heures
- Faites tremper quelques minutes dans l'eau chaude, puis rincez.
- Blanchissez, pour réduire la charge en sucres.

• **Cuire à la bonne température et surveiller la couleur**

- Ne dépassez jamais 175 °C pour l'huile de friture.
- Visez une couleur jaune doré, signe d'une cuisson optimale. Une couleur brun foncé indique une formation accrue d'acrylamide.

• **Entretenir l'huile pendant le service**



- Éliminez régulièrement les résidus alimentaires ou brûlés.
- Ne faites jamais frire de frites surgelées avec de la glace encore présente, cela provoque un choc thermique néfaste à l'huile.

Après la cuisson :

• **Filtrer l'huile si elle est conservée**

Si l'huile n'est pas renouvelée quotidiennement, elle doit être filtrée pour éliminer les particules alimentaires

• **Ne complétez jamais une huile usagée**

Renouvelez toujours intégralement le contenu de la friteuse. Ajouter de l'huile neuve à l'ancienne ne permet pas de restaurer sa qualité.

• **Nettoyer régulièrement les équipements**

Nettoyez soigneusement la friteuse à chaque renouvellement d'huile pour garantir une hygiène optimale et respectez scrupuleusement les consignes d'entretien fournies par le fabricant.

Autocontrôle et formation pour garantir la qualité au quotidien

Pour les professionnels de la restauration collective et de l'HoReCa, la mise en place de systèmes d'autocontrôle est essentielle. La gestion des huiles et la maîtrise des cuissons font partie intégrante du processus.

A ce propos, pour accompagner les gestionnaires de cuisines collectives dans cette démarche, l'AFSCA met à disposition des guides de bonnes pratiques ainsi que des fiches techniques spécifiques. Ces outils permettent aux gestionnaires de cuisines collectives de mettre en œuvre des procédures claires et efficaces.

Last but not least, une formation continue des équipes s'avère essentielle. Car au-delà des outils et des procédures, c'est bien l'implication et la vigilance quotidienne du personnel qui garantissent l'efficacité du système d'autocontrôle. Informer, former et sensibiliser régulièrement les équipes aux risques liés à la friture permet de maintenir un haut niveau de qualité et de sécurité des produits.

En conclusion :

De la sélection des pommes de terre au nettoyage de la friteuse,

chaque étape compte pour garantir une frite savoureuse... et sûre. En cuisine collective, où les volumes sont importants et les exigences strictes, il est essentiel de conjuguer savoir-faire culinaire, bonnes pratiques d'hygiène et respect des règles de sécurité alimentaire.

Grâce à quelques gestes simples, aux outils proposés par l'AFSCA, et à l'implication des équipes, il est tout à fait possible de continuer à faire plaisir aux consommateurs... tout en réduisant les risques.

Parce que oui, le Belge a la frite, et avec les bons réflexes en cuisine, il peut la garder longtemps !

Bon appétit !

Pour plus de détails, consultez les ressources complémentaires sur le site de l'AFSCA :



LIEN N°1



LIEN N°2



LIEN N°3

Fabienne Meunier- Experte technique
Service communication AFSCA

La solution 'pro'
pour votre
marketing
direct

myriad
print & mail solutions

✓ Mailing
**Publipostage
& Mise Sous pli**

✓ Pré-press
**Conception
& Graphisme**

✓ Print
**Impression
Digitale & Offset**

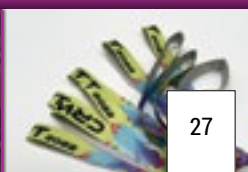
✓ PLV
**Imprimés Publicitaires
tous supports**



www.myriad.be
info@myriad.be
04.336.86.81

Rue de l'Informatique, 20
4460 Grâce-Hollogne

Scanne-moi





LUC SELDER
ASCILS CONSULTING

Présentation d'Ascils

Ascils est une société belgo-luxembourgeoise de consultance spécialisée dans la gestion des problématiques liées à la qualité de l'eau potable après compteur d'eau de ville.

Depuis 1989, M. Selder Luc met son expertise au service des particuliers, entreprises, et collectivités afin de garantir une eau conforme, sécurisée et adaptée aux besoins spécifiques des utilisateurs.

Nous nous engageons également à trouver des solutions pour assurer la protection et la durabilité des équipements nécessitant une eau de qualité optimale, tels que les laveries, les systèmes de chauffage, les systèmes de filtration, ou encore les installations de production industrielle.

Notre mission

1. Analyser votre situation :

Réaliser un diagnostic complet pour identifier les problématiques liées à la qualité de l'eau.

2. Mettre en évidence les lacunes :

Détecter les faiblesses des installations existantes ou des paramètres affectant la potabilité et la performance des équipements.

3. Trouver des solutions adaptées :

Proposer des interventions techniques et des équipements innovants pour résoudre les problèmes et prévenir leur réapparition.

Avec Ascils, vous bénéficiez d'une expertise reconnue, d'un accompagnement sur mesure et de solutions durables pour une gestion optimale de l'eau potable après compteur.

nitrate, métaux lourds.

- Interprétation des résultats pour comprendre les problématiques existantes.

3. Études du domaine et des solutions mises en place

- Analyse des installations déjà en place :
 - Filtre : Vérification de son efficacité.
 - Adoucisseur : Contrôle de la gestion du calcaire.
 - Pompe doseuse : Évaluation de la précision et de la régulation.
 - UV : Performance de désinfection.
 - Osmoseur : Efficacité dans l'élimination des impuretés.
 - Traitement anticorrosion : Vérification de la protection contre la dégradation des matériaux.

4. Études des besoins

- Comparaison entre les solutions en place et les besoins réels.
- Identification des lacunes ou des améliorations nécessaires.

5. Conclusions sur la problématique

- Synthèse des résultats des analyses et des observations.
- Définition des problématiques principales avec leurs impacts environnementaux, sanitaires et économiques.

6. Proposition de solutions

- Élaboration de solutions adaptées :
 - Propositions techniques pour résoudre chaque problème identifié.
 - Technologies recommandées pour améliorer la qualité de l'eau et optimiser les installations.
 - Présentation des avantages et inconvénients de chaque option.

7. Offre / Devis

- Établissement d'un devis détaillé :
 - Matériaux et équipements nécessaires.
 - Coût de la main-d'œuvre et des prestations annexes.
 - Délais de mise en œuvre.

8. Suivi de chantier

- Supervision des travaux :
 - Contrôle de la conformité aux plans et aux normes.
 - Assistance technique en cas d'ajustements nécessaires.
 - Validation des étapes clés pour garantir la qualité des installations.

9. Rapport de fin de chantier avec analyse de l'eau

- Rédaction d'un rapport final incluant :
 - Résumé des travaux réalisés.
 - Comparaison entre les analyses initiales et finales.
 - Garantie de conformité avec les normes et les attentes du client.
 - Recommandations pour la maintenance future des installations.

Étapes de la mission

1. Étude des besoins / problématique

- Identification des besoins spécifiques du client (industriel, collectivité, domestique, agricole).
- Définition des contraintes techniques, environnementales et budgétaires.

2. Analyse de l'eau pour identifier les problèmes

- Analyses physico-chimiques et microbiologiques :
 - Détection de paramètres comme le calcaire, fer, pH, légionelle,

Conclusion

Ce processus structuré assure une prise en charge complète et méthodique des problématiques liées à l'eau, tout en garantissant une solution durable et efficace.

Luc Selder
Allée du Domaine 49 - 4180 Fairon
Ls@ascils.com
0475 25 40 54



ET SI ON MANGEAIT « MIEUX GRAS » ?
(SUITE GOUTEZ 26 et 27)



Cette série de trois articles tente d'apporter aux professionnels de la cuisine de collectivité un ensemble d'informations et d'explications relatives aux ingrédients gras et à la diversité des lipides qu'ils contiennent, avec l'objectif concret de les aider à mieux maîtriser leurs choix et à mieux guider leurs pratiques culinaires.

Les numéros 26 et 27 du magazine « Goutez » ont déjà permis de détailler de nombreux éléments à bien prendre en considération pour manger « mieux gras ». Cet article-ci complète la série en abordant différentes questions qui n'ont pas encore été discutées en profondeur. Plus spécifiquement, nous allons nous concentrer sur le cholestérol et sur les acides gras trans. Nous verrons notamment que l'excès d'acides gras trans d'origine industrielle a des répercussions sur notre cholestérol sanguin, illustrant une fois de plus que beaucoup d'éléments s'influencent et interagissent dans le monde de la nutrition et de la santé.

Pourquoi parle-t-on de bon et de mauvais cholestérol ?

Le cholestérol est une molécule dont tout le monde a déjà entendu parler. De nombreuses personnes pensent qu'il y a deux sortes de cholestérol : le bon et le mauvais. Ceci est évidemment faux d'un point de vue biochimique et moléculaire. Il n'y a qu'une seule molécule de cholestérol. L'expression classique qui distingue le bon et le mauvais cholestérol tient son origine dans un abus de langage relatif à différentes lipoprotéines du sang, en particulier les LDL et les HDL.

Les lipoprotéines du sang sont des structures macromoléculaires qui véhiculent différents composés lipidiques, dont le cholestérol, entre différents organes du corps, en suivant certaines règles bien précises que le monde scientifique a beaucoup mieux comprises ces dernières décennies. Les différentes lipoprotéines d'un échantillon de sang peuvent être séparées au laboratoire et quantifiées séparément. L'excès de cholestérol dans les lipoprotéines LDL d'une prise de sang indique un risque accru de dépôt de cholestérol dans la paroi des artères, avec pour conséquence la formation de plaques d'athérome qui peuvent dégénérer et se scléroser, donnant de l'athérosclérose. Dès lors, par association, on parle de « mauvais cholestérol » pour celui qui est contenu dans les lipoprotéines LDL. A l'inverse, les lipoprotéines HDL ont pour mission de récupérer l'excès de cholestérol présent dans la circulation pour le ramener vers le foie en vue de sa métabolisation ou de son recyclage. Une grosse dose de cholestérol dans la fraction HDL indique donc un système efficace de drainage et d'évacuation du cholestérol excédentaire de notre organisme. Le terme « bon cholestérol » est attribué à celui que l'on quantifie dans la fraction HDL de la prise de sang.

Le mot « cholestérol » est-il un gros mot ?

Contrairement à une croyance populaire, le cholestérol n'est pas un ennemi. Il est même indispensable au bon fonctionnement de notre organisme. D'une part, il s'agit d'un des constituants moléculaires de nos membranes cellulaires, nécessaire pour leur donner la plasticité requise. D'autre part, il sert de précurseur pour la synthèse endogène de nombreux composés, comme les hormones stéroïdiennes ou les sels biliaires nécessaires à la bonne digestion et à l'absorption intestinale des lipides alimentaires, ou encore la vitamine D3 au niveau de la peau, sous l'influence du rayonnement solaire. Le corps humain

adulte utilise environ un gramme de cholestérol quotidiennement pour assurer toutes ces missions.

Avons-nous des besoins alimentaires en cholestérol ?

Notre corps utilise du cholestérol chaque jour mais cela ne veut pas dire que nous devons trouver ce cholestérol dans notre alimentation.

En effet, notre foie possède la capacité biochimique de synthétiser le cholestérol pour l'ensemble de nos cellules. Le besoin alimentaire en cholestérol est donc nul. Par ailleurs, le système hépatique de production endogène est fortement régulé. La production endogène peut dès lors s'adapter à l'ampleur des apports alimentaires. Pour donner un exemple concret, si nous mangeons un œuf de poule de 60 grammes chaque jour et qu'il s'agit là de la seule source alimentaire de cholestérol qui nous concerne, nous ingérons quotidiennement environ 200 mg de cholestérol. En réponse à cela, notre foie va dès lors modérer sa production endogène et la limiter à 800 milligrammes.

Et si nous ingérons des quantités très élevées de cholestérol, le foie, encore lui, a la capacité de l'éliminer via la synthèse de sels biliaires et leur excrétion via le tube digestif.

Le cholestérol alimentaire est-il préoccupant pour notre santé ?

Nous possédons un arsenal métabolique pour faire face à la diversité des apports en cholestérol. Cette boîte à outils biochimiques finement rôdée peut malheureusement être défaillante chez certaines personnes. Certaines familles souffrent par exemple d'hypercholestérolémie familiale, même si leur consommation alimentaire de cholestérol est complètement absente. La boîte à outils peut aussi s'user avec le temps ou si elle est mal entretenue en raison d'un mode de vie trop sédentaire et d'une alimentation trop déséquilibrée, rendant certaines personnes à risque de développer des pathologies chroniques liées au cholestérol.

En termes d'absorption intestinale, les consommateurs ne sont pas tous égaux devant le cholestérol. Le monde scientifique a maintenant bien compris le mécanisme complexe d'absorption du cholestérol au niveau de notre épithélium intestinal. Ce processus utilise un transporteur membranaire qui est normalement très sélectif, ce qui veut dire qu'il n'absorbe pas les analogues du cholestérol qui sont d'origine végétale, à savoir les phytostérols et les phytostanols. Ce transporteur a aussi une efficacité variable entre les individus. Au final, une grande partie de la population de nos régions peut être classée parmi les « faibles absorbeurs ». Pour ces personnes, le cholestérol alimentaire n'influence que très faiblement le niveau de cholestérol au niveau sanguin, ces gens étant avant tout des « gros producteurs endogènes ». A contrario, une faible partie de nos concitoyens forme le groupe des « absorbeurs performants ». Dans ce cas, le cholestérol alimentaire peut jouer une influence non négligeable sur le taux de cholestérol sanguin.

Dans quelles denrées alimentaires trouve-t-on du cholestérol ?

On trouve du cholestérol dans une large gamme de produits d'origine



animale, notamment dans les produits laitiers gras, le jaune d'œuf, les poissons et fruits de mer et les viandes. Les produits transformés comme les charcuteries ou la crème glacée dans lesquels on a incorporé des matières grasses animales en contiennent bien entendu également. En Belgique, la recommandation nutritionnelle en vigueur actuellement est de ne pas dépasser 300 milligrammes de cholestérol alimentaire par jour, ce qui correspond globalement à l'ingestion pour un régime alimentaire équilibré.

Les produits d'origine végétale ne contiennent pas de cholestérol. Par contre, la plupart des produits végétaux gras contiennent naturellement des analogues du cholestérol, à savoir des phytostérols et dans une moindre mesure des phytostanols. Les quantités ingérées restent faibles, même pour les consommateurs végétaliens. La fourchette des quantités ingérées s'étend habituellement entre 100 et 200 milligrammes par jour.

D'autres composés de notre alimentation ont-ils une influence sur le taux de cholestérol sanguin ?

Les phytostérols et phytostanols ont reçu beaucoup d'intérêt du secteur des aliments-santé avec le développement de nombreuses denrées alimentaires comme des margarines ou des yaourts enrichis en ces composés. Une consommation quotidienne de 2 à 3 grammes de phytostérols a en effet un impact sur le taux de cholestérol sanguin. Il peut diminuer de dix pourcents le niveau de cholestérol dans les lipoprotéines LDL du sang, ce qui est très probablement une bonne

chose. Par contre, aucune preuve scientifique n'a encore été publiée sur le lien entre cette baisse et la diminution des pathologies vasculaires chez les patients.

L'excès d'acides gras saturés dans notre alimentation entraîne une augmentation du cholestérol sanguin chez de nombreux individus.

Plus spécifiquement, les acides gras saturés à 12, 14 et 16 carbones, à savoir l'acide laurique, l'acide myristique et l'acide palmitique, sont considérés « athérogènes ». Leur effet est donc négatif mais cet effet reste modéré si les doses ingérées sont raisonnables, notamment parce qu'on observe une augmentation des lipoprotéines HDL protectrices parallèlement à l'augmentation des lipoprotéines LDL athérogènes. Pour compléter le tableau des acides gras saturés principaux, il convient de souligner que l'acide stéarique (18 carbones) est pour sa part considéré comme neutre car nous possédons une enzyme très active qui le convertit partiellement en un acide gras monoinsaturé, à savoir l'acide oléique.

Les acides gras trans d'origine industrielle sont particulièrement délétères par rapport au cholestérol sanguin, comme expliqué dans les sections suivantes du présent article.

Signalons également, même si cela sort du cadre de cet article, que le mode de vie, et en particulier une activité physique importante et régulière, influence le taux de cholestérol sanguin, et augmente notamment les lipoprotéines HDL protectrices de manière significative.

En quoi consistent les acides gras trans et quel est leur intérêt pour le secteur agroalimentaire ?

Les acides gras trans sont des acides gras insaturés, à savoir des acides gras contenant au moins une liaison double parmi les liaisons qui attachent les atomes de carbone les uns aux autres (voir l'article du numéro 26 de « Goûtez » pour un rappel sur la structure chimique des acides gras). Cependant, à l'opposé des acides gras insaturés classiques qui ne contiennent que des doubles liaisons « cis », les acides gras trans comportent au minimum une double liaison en configuration « trans ». Pour faire simple, disons que les doubles liaisons « cis » induisent obligatoirement un angle au niveau de la chaîne de carbones alors que les doubles liaisons « trans » permettent de garder une chaîne relativement rectiligne (Figure 1).

La différence entre doubles liaisons « cis » et « trans » est fondamentale d'un point de vue techno-fonctionnel. En effet, une matière grasse contenant une majorité d'acides gras insaturés « cis » sera liquide à température ambiante en raison du désordre généré par les angles dans les chaînes de carbones. En d'autres termes, ces différentes molécules sont compliquées à empiler ou à compacter. Et plus il y a des liaisons doubles « cis » dans une chaîne de carbones d'un acide gras, plus la forme tridimensionnelle de cette molécule s'éloignera de la forme rectiligne, et plus la matière grasse concernée sera liquide, même à froid. C'est ce qui explique pourquoi les huiles végétales très insaturées et les huiles de poissons riches en acides gras omega-3 polyinsaturés à longue chaîne sont liquides à température ambiante et même au frigo, voire au congélateur. Par contre, si les doubles liaisons « cis » sont remplacées par des doubles liaisons « trans », les chaînes de carbones des acides gras deviennent automatiquement beaucoup plus rectilignes dans l'espace. Les triglycérides qui les contiennent (voir l'article du numéro 26 de « Goûtez ») peuvent facilement s'empiler, ce qui rend la matière grasse obtenue beaucoup moins liquide, avec un point de fusion élevé qui les rapproche des graisses saturées, en terme techno-fonctionnels. En jouant sur les proportions de doubles liaisons « cis » et « trans » dans une matière grasse industrielle, on peut atteindre le niveau de consistance voulu à une certaine température, ce qui est évidemment intéressant pour les producteurs de denrées alimentaires transformées et ultra-transformées. De nombreuses filières sont concernées, allant des margarines aux pâtes à pizza, en passant par les viennoiseries et les sauces en tout genre.

La production de matières grasses riches en acides gras « trans » a été souhaitée par le monde agroalimentaire pour une raison techno-fonctionnelle puisque cela permet aux industriels de disposer d'une gamme de matières grasses au sein de laquelle ils trouveront un produit qui présente le point de fusion souhaité, souvent intermédiaire entre ceux des graisses saturées et ceux des huiles insaturées.

Un bel exemple est celui des margarines de table, tartinables au sortir du frigo. Il s'agit bien d'une matière grasse semi-solide, intermédiaire entre le beurre et les huiles végétales comme l'huile de tournesol par exemple. Dès lors, durant la seconde moitié du vingtième siècle dans nos pays, de même qu'encore actuellement dans certains pays moins avancés, une part non négligeable des lipides présents dans ces margarines contenaient, ou contiennent encore, des acides gras trans.

Et la même observation peut être faite pour de nombreuses denrées alimentaires transformées.

Quels sont les procédés technologiques qui génèrent des acides gras trans ?

Différentes technologies peuvent être mobilisées pour convertir une matière grasse fortement insaturée en une matière grasse semi-solide. Le procédé le plus classique fait appel à l'hydrogénation chimique que l'on réalise dans un réacteur chimique particulier. Il s'agit de mettre l'huile insaturée dans un environnement réducteur, en présence d'hydrogène gazeux, pour supprimer les doubles liaisons et les remplacer par des liaisons simples dites saturées. Les paramètres du réacteur peuvent être ajustés pour moduler la part des doubles liaisons qui sera convertie en liaisons simples. On peut ainsi obtenir une matière grasse largement saturée ou bien seulement partiellement saturée. Outre la saturation de certaines doubles liaisons, ce procédé industriel génère également des liaisons « trans » suite à une isomérisation des liaisons « cis ». D'un point de vue techno-fonctionnel, ce n'est pas gênant puisque la forme de l'acide gras dans l'espace devient rectiligne. La conséquence est la présence d'acides gras trans d'origine industrielle dans ces matières grasses.

Les doubles liaisons « cis » étant assez labiles, des isomérisations vers la configuration « trans » peuvent également survenir, de manière non souhaitée, lors du raffinage des huiles insaturées, étant donné que celui-ci implique certaines étapes à haute température, notamment pour la désodorisation. La bonne maîtrise de ces procédés technologiques permet cependant de limiter la formation d'acides gras trans. Ceux-ci représentent dès lors habituellement moins de deux pourcents des acides gras totaux dans une huile raffinée.

Pourquoi la question des trans a-t-elle déchiré le monde du gras alimentaire ?

Evoquer le terme « trans » dans le monde de la matière grasse alimentaire, c'est raviver des souvenirs douloureux de vives tensions entre les détracteurs des matières grasses riches en acides gras trans et les producteurs de ces mêmes matières grasses dotées de propriétés technologiques séduisantes.

Les acides gras trans d'origine industrielle étaient en fait une aubaine d'un point de vue techno-fonctionnel, puisqu'ils offraient aux innovateurs alimentaires du vingtième siècle un éventail élargi de possibilités pour l'élaboration de denrées alimentaires nouvelles, attractives et plus stables en termes de texture et d'oxydation. On peut parler sans hésitation d'une contribution significative au développement d'aliments ultra-transformés de différentes gammes. Par contre, les acides gras trans d'origine industrielle sont un véritable problème pour la santé des consommateurs. Et il a malheureusement fallu de nombreuses années pour que le monde scientifique qui a accumulé un nombre croissant d'études alarmantes durant les trois dernières décennies du vingtième siècle soit entendu par les responsables politiques et que des mesures contraignantes soient prises.

La consommation des acides gras trans d'origine industrielle a été très importante durant la seconde moitié du vingtième siècle parce que certaines margarines et d'autres produits transformés en contenaient des proportions dépassant parfois trente pourcents de l'ensemble des acides gras présents. De nombreuses études épidémiologiques menées dans les années 80 et 90 sur des cohortes importantes de volontaires humains ont montré que cette consom-

mation excessive avait des effets négatifs sur certains paramètres sanguins. Concrètement, ces acides gras influencent le métabolisme du foie dans sa fonction de régulation du cholestérol sanguin. Plus spécifiquement, ils induisent une augmentation du niveau sanguin des lipoprotéines LDL athérogènes et concomitamment une diminution du niveau sanguin des lipoprotéines HDL protectrices. En d'autres mots, ils sont doublement dommageables parce qu'ils augmentent le « mauvais cholestérol » et diminuent le « bon cholestérol » de notre prise de sang. De manière fort intéressante et plutôt rassurante, les chercheurs ont démontré que ces effets étaient dépendants de la dose ingérée, ce qui veut dire que de faibles doses ingérées ne posent pas de problème.

Les législateurs se sont emparés du problème des acides gras trans au début de ce siècle, tout d'abord en 2006 au Danemark, qui a été le premier pays à interdire la production et la commercialisation de denrées alimentaires contenant plus de deux pourcents d'acides gras trans d'origine industrielle sur son territoire. D'autres régions ou pays ont suivi comme l'Autriche ou la Californie et enfin l'Union Européenne a légiféré, mais des années plus tard, avec une entrée en vigueur en avril 2021 seulement.

Quelles solutions ont-elles été mises en œuvre pour s'affranchir des acides gras trans industriels ?

La réglementation relative aux acides gras trans d'origine industrielle a constitué un électrochoc dans le monde agroalimentaire. Il a fallu trouver des solutions alternatives pour continuer à produire des aliments transformés répondant aux attentes des consommateurs, attentes qui avaient été générées par l'offre de nouveaux aliments transformés quelques années ou dizaines d'années plus tôt. Des technologies plus avancées, comme la transestérification, et souvent plus coûteuses ont été mises en œuvre et certains ingrédients particuliers ont été mobilisés pour remplacer les graisses hydrogénées. C'est ici qu'interviennent notamment l'huile de palme et l'huile de coco, ainsi que les produits de leur fractionnement. Pour rappel, ces matières grasses végétales sont riches en acides gras saturés (voir les numéros 26 et 27 du magazine « Goutez »). Au départ de ces matrices, une large gamme d'ingrédients dotés de propriétés techno-fonctionnelles a pu être constituée et a ainsi apporté un complément précieux aux nouvelles technologies appliquées, de manière à écarter les denrées riches en acides gras trans des étalages de nos magasins. Dans une certaine mesure, l'huile de palme, tant décriée aujourd'hui, a contribué à solutionner un problème de santé majeur.

La bonne idée aurait évidemment été, comme souvent, de ne pas appliquer cette solution partout, ce qui aurait évité d'induire une consommation excessive de cette huile, et par là de générer de nouveaux problèmes de déséquilibre alimentaire.

Qu'en est-il des acides gras trans des produits dérivés des ruminants ?

Les détracteurs des productions animales ont profité de l'émotion suscitée par la problématique des acides gras trans pour critiquer les produits laitiers et en particulier le beurre. La raison en est simple.

La matière grasse du lait contient des acides gras trans, en raison d'un processus physiologique bien connu chez les ruminants, à savoir

la biohydrogénation des acides gras insaturés alimentaires par certains microorganismes du rumen. Les proportions d'acides gras trans dans la matière grasse du lait restent cependant limitées à quelques pourcents, et cela ne pose donc pas de problème pour la santé. Par ailleurs, il faut bien faire la distinction entre les concepts. On parle ici de la « bio-hydrogénation » qui est un processus enzymatique ciblé générant un nombre limité d'isomères d'acides gras trans avec une très large part (plus de soixante pourcents) pour l'acide vaccénique, ce qui est fort différent de ce que l'on observe pour l'hydrogénation chimique des huiles végétales insaturées. L'acide vaccénique est un acide gras naturel que nous consommons depuis la nuit des temps puisqu'il est même présent dans la viande des ruminants que nous chassions bien avant d'avoir inventé l'élevage et l'agriculture. Des recherches récentes ont par ailleurs montré, notamment dans mon laboratoire, que l'acide vaccénique était converti par nos cellules intestinales et hépatiques en un acide gras conjugué doté de vertus positives pour la santé.

Dans l'ensemble, le niveau de détail nécessaire pour prendre de bonnes décisions devient fort compliqué à maîtriser pour les personnes non spécialisées. Dès lors, les amalgames erronés sont faciles à induire. Heureusement, les législateurs danois, suivis par d'autres, ont vu clair et n'ont pas inclus les acides gras trans d'origine naturelle dans leurs réglementations.

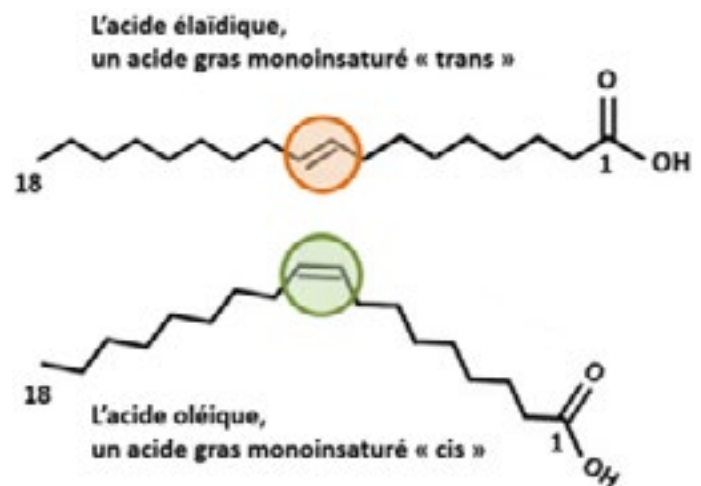


Figure 1 : Comparaison entre deux acides gras comparables avec 18 carbones et une double liaison, soit « trans », soit « cis ». Chacun des deux acides gras est symbolisé par un trait en zig-zag. Chaque atome de carbone est représenté par un angle dans la chaîne. Le carbone 1 (à droite) porte une fonction chimique acide particulière. Les liaisons doubles sont symbolisées par un double trait. Dans la configuration « trans » illustrée pour l'acide élaidique, qui est l'acide gras trans majoritaire dans les matières grasses industrielles hydrogénées chimiquement, la chaîne de carbones reste rectiligne. Dans la configuration « cis » illustrée pour l'acide oléique, qui est l'acide gras monoinsaturé majoritaire de nombreuses huiles dont l'huile d'olive et l'huile de colza, la liaison double induit une courbure dans la chaîne des carbones.



Pr. Yvan Larondelle - UCLouvain

BLEUE DES PRÉS



La Bleue des Prés est une vache de race Blanc-Bleu Belge âgée de 30 à 88 mois, issue principalement d'exploitation à caractère familial, de naisseurs-engraisseurs wallons.
Les producteurs s'engagent à assurer à l'animal un minimum de 2 saisons de pâturage et une alimentation sans OGM.

La ration des vaches est enrichie en minéraux et en graine de lin, ce qui donne une viande plus rouge, légèrement persillée et plus riche en oméga 3. L'engraissement se fait pendant une période de minimum 75 jours. Une attention particulière est accordée au bien-être animal. La Bleue des Prés Label Qualité Plus est une démarche équitable et durable qui assure un revenu au producteur supérieur au prix du marché. Les carcasses sont sélectionnées soigneusement sur base de leur conformation et de la qualité de la viande.

Une traçabilité totale de la fourche à la fourchette est garantie. Le Label Qualité Plus, dont jouit la Bleue des Prés, est une reconnaissance régionale pour un produit primé comme étant de qualité différenciée.

La Région s'engage à la fois dans le contrôle et la certification de cette qualité supérieure.
La Bleue des Prés est la première viande bovine officiellement reconnue en Qualité Plus par la Région Wallonne. Avec la Bleue des Prés vous avez l'assurance d'une viande goûteuse et savoureuse, bien de chez nous, qui ravira les consommateurs les plus exigeants et qui met en valeur tous les atouts de notre terroir.



QUELLE AGRICULTURE FACE AUX BESOINS ACTUELS DES CUISINES COLLECTIVES

Une rencontre intéressante, de proximité locale, de circuit court et...

DURABLE !

Gérard Filot et Pascal Leroy, président et vice-président de la Fédération des cuisines collectives Wallonie-Bruxelles, souhaitent comprendre davantage une des tâches de BIOWALLONIE... Cette dernière est chargée de développer et d'accompagner les filières bio régionales tout en reliant le monde agricole à celui de la restauration collective.

Dès que nous entrons en salle de réunion, nous sommes accueillis, avec un excellent café et viennoiseries artisanales, par Stéphanie GOFFIN, Coordinatrice du pôle Alimentation durable de Biowallonie. Un dialogue entre nos deux ASBL s'établit avec écoute et empathie afin de créer un «pont» d'idées et de collaborations futures.

F.C.C.W.B. :

BIOWALLONIE signifie-t-il que tous les produits alimentaires bio sont exclusivement wallons ?

BIOWALLONIE :

Biowallonie signifie que notre ASBL développe le secteur bio en Wallonie. Au niveau des producteurs, nous envoyons des conseillers techniques pour les guider à respecter le cahier des charges bio, et ce, uniquement en Wallonie. Pour les autres maillons du système alimentaire (transformateurs, points de vente, restaurateurs), il nous arrive d'accompagner en dehors de la Wallonie d'autant plus si cela valorise des matières premières de chez nous. Lorsqu'un acteur cherche des produits bio comme du chocolat, du café, des épices, nous l'aidons volontiers, nous avons la base de données exhaustive de tous les acteurs bio.

Manger Demain, avec qui nous collaborons, finance l'achat de produits bio et wallons à l'aide de la subvention «le Coup de pouce du local dans l'assiette».

Les réflexions F.C.C.W.B.

Derrière l'assiette servie à l'école ou en institution de soins, il y a un véritable défi pour BIOWALLONIE : concilier qualité nutritionnelle, contraintes budgétaires et approvisionnement durable. Avec l'appui d'incitants financiers, comme ceux du programme Manger Demain Green Deal, certaines cuisines parviennent à intégrer 20% de produits bio. Mais les obstacles sont nombreux : logistique, délais de paiement, méconnaissance des agriculteurs sur les cuisines collectives et réciproquement.

C'est pourquoi BIOWALLONIE multiplie les rencontres, visites de terrain et journées de réseautage permettant aux producteurs d'adapter leurs offres aux volumes stables des cantines.

Attention ! Le débat ne s'arrête pas uniquement au bio. Il touche aussi aux produits transformés, aux risques liés aux additifs et à la volonté croissante de tendre vers une alimentation plus naturelle pour nos enfants et nos aînés.

F.C.C.W.B. :

Dans le secteur des cuisines collectives, BIOWALLONIE peut-il nous éclairer sur les quantités de produits qui sont commandées annuellement par secteur :

1. Institutions de soins court-séjour (hôpitaux)
2. Institutions de soins long-séjour (MRS- Senioreries)

3. Ecoles et divers

BIOWALLONIE :

Des chiffres sont disponibles sur le site de Manger Demain. Au niveau du bio, on peut aussi obtenir des chiffres au niveau des certificats bio. Globalement, comme dit plus haut, on peut arriver à 20% d'approvisionnement en bio sans grande difficulté, et certains vont bien plus loin. Citons l'école Européenne à Bruxelles qui arrive à près de 80% d'approvisionnement en bio avec un cout-denrée très intéressant.

Beaucoup d'écoles communales provinciales et les crèches s'investissent afin de s'engager dans les labellisations (label cantines durables en Wallonie et Good Food Cantine à Bruxelles). Ces démarches durables impliquent notamment de proposer des repas végétariens, de diminuer le gaspillage alimentaire, d'introduire des produits bio mais aussi issus du circuit court...

Il est évident que si une Province s'engage pour les enfants, ce sont 50 cantines qui s'engagent !

Les réflexions F.C.C.W.B.

Nous pensons que revenir rapidement à une alimentation plus naturelle, plus saine, avec moins d'additifs, de proximité, en circuit court, partiellement bio, durable est un défi à long terme pour les cuisines collectives (+- 3.000 cuisines de production en Wallonie-Bruxelles). En 50 ans, l'alimentation de notre secteur s'est industrialisée avec une grande quantité de produits européens, voire mondiaux. De 300 aliments pour les quatre saisons en 1970, nous sommes passés à 100.000 propositions en 2025 !

Comment voulez-vous vous y reconnaître ? Surtout, restons modestes.

Nous devons entrer en contact avec le secteur de l'agriculture de notre pays et réciproquement, ils doivent nous rencontrer.

Il y a un gouffre de questions et réponses inconnues entre nos deux secteurs.

Produire en cuisine collective nécessite une organisation méthodique qui comporte chaque jour une prise de risques. Être à l'écoute de l'AFSCA afin de maîtriser les risques ! Nos deux secteurs ont leurs avantages et leurs contraintes. Il faut dès lors se parler, s'écouter, se comprendre et surtout ne pas amalgamer l'industriel et l'artisanal entre eux.

Il y a une «marche à suivre» pour les produits industriels.

Il y a une «marche à suivre» pour les produits naturels.

Nécessité absolue et impérative d'organiser ENSEMBLE avec BIOWALLONIE, MANGER DEMAIN, la FCCWB et d'autres :

LA FORMATION de la qualité totale accompagnée d'une charte d'éthique d'engagement Wallonie-Bruxelles.

F. C.C.W.B. :

Dans un certain nombre de productions culinaires, les produits BIO sont assemblés avec des produits industriels. Quelle est la valeur ajoutée de procéder de la sorte ?

BIOWALLONIE :

Pour Biowallonie, intégrer progressivement des produits bio dans les préparations tout en gardant des produits non bio n'est pas un problème. Par exemple, si une collectivité décide de travailler avec des carottes bio, et qu'elle les utilise dans une soupe avec des oignons non bio...elle a déjà fait un pas dans le bon sens...et **c'est très bien.**





Il est évident que si les oignons sont bio c'est encore mieux. Mais soyons réalistes, et allons y progressivement, en choisissant de passer en bio les produits dont l'offre est abondante et les filières bien rodées. C'est du win win pour les producteurs et les collectivités.

L'introduction de produits bio se fait progressivement, il est donc possible que des produits bio et industriels soient mélangés dans les assiettes. Certaines collectivités ont fait le choix de labelliser une ou plusieurs préparations qui sont alors élaborées avec des ingrédients uniquement bio. Cela leur permet de communiquer sur le caractère bio de ces menus et est une garantie sur leur qualité.

F.C.C.W.B. :

Et ... qu'en pense l'AFSCA ?

BIOWALLONIE :

Nous publions de manière bimestrielle un magazine «Itinéraires Bio» qui est envoyé à tous les acteurs certifiés bio. Chaque année, nous éditons un dossier spécialement consacré au secteur de la restauration. L'AFSCA y a déjà contribué afin de briser les idées reçues qui persistent par rapport à certaines pratiques.

Les réflexions F.C.C.W.B.

Dans les cuisines animées, les marmites frémissent.

Entre les légumes fraîchement livrés et les discussions de cuisinier(e)s, un détail... qui n'est pas un détail... mais plutôt un espoir :

les produits naturels sans additif doivent s'inviter peu à peu dans les assiettes de nos clientèles respectives.

Derrière cette transition, il est indispensable de relier deux mondes qui depuis plus de cinquante ans, s'ignorent : celui des agriculteurs et celui de la restauration collective.

Le chemin reste semé d'embûches :

1. Des budgets serrés.
2. Les normes sanitaires strictes imposées par l'AFSCA.
3. La traçabilité précise.
4. Le plan H.A.C.C.P. adapté pour chaque établissement, en fonction des contraintes rencontrées sur sites.
5. Des volumes parfois impressionnants cause de la mutualisation des cuisines collectives.

Le chiffre du «25% BIO sans surcoût» nous apparaît certes intéressant, mais trop ambitieux pour l'ensemble du secteur des cuisines collectives.

Au delà des chiffres, c'est une philosophie qui se dessine :

avancer pas à pas

BIOWALLONIE «cheville ouvrière» afin de rapprocher les producteurs et les cuisines collectives, œuvre chaque jour avec les acteurs de terrain.

La F.C.C.W.B, ASBL non subsidiée, a toujours alerté :

**. LA CHIMIE L'EMPORTE SUR LA GASTRONOMIE
. NOUS DEVONS APPORTER DANS NOS PRÉPARATIONS LA SANTÉ ALIMENTAIRE,
C'EST-À-DIRE LA VIE!**

Aujourd'hui avec un travail collégial sans relâche, BIOWALLONIE et d'autres ASBL avancent par petites touches.

C'est une révolution silencieuse où le mot BIO prend tout son sens pour le bien-être alimentaire de l'humain.

Une vision partagée par de nombreux acteurs de terrain.

Nous invitons les différents professionnels de l'alimentation collective à nous rejoindre les :

10 et 11 février 2027

**Merci à Stéphanie GOFFIN, Coordinatrice du pôle Alimentation durable de Biowallonie.
Merci à BIOWALLONIE de nous avoir accueilli**

**La F.C.C.W.B.
Gérard FILOT Président
Pascal Leroy Vice-président**



DAVANTAGE DE PRODUITS BIO ET LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE : POSSIBLE, BIEN SÛR, MAIS NÉCESSAIRE SURTOUT !

AUTRICE : STÉPHANIE GOFFIN, BIO WALLONIE ASBL

Voilà près de 15 ans que Biowallonie accompagne et forme les acteurs et actrices de la restauration collective à s'engager vers une alimentation durable, en prônant notamment la valorisation des productions agricoles bio de notre région. En 15 ans, le paysage du secteur bio a considérablement changé : bon nombre de filières se sont développées, professionnalisées, rodées pour répondre aux plus hautes exigences, le nombre d'acteur-riche-s (producteur-riche-s, transformateur-riche-s, distributeur-riche-s etc.) n'a cessé de croître... Mais en 15 ans, il y a une chose qui a évolué moins vite que le secteur, c'est l'image et les idées reçues autour du bio. À cet effet, un outil intitulé « Démystifier le bio – Guide pratique pour déconstruire 13 idées reçues sur le bio » a été édité par notre ASBL à destination des professionnels. Il est téléchargeable ici :



Le paysage du secteur bio sur notre territoire :

En Belgique, 90% des exploitations agricoles bio sont situées en Wallonie. Là, près d'1 ferme sur 6 et 1 ha sur 8 est bio. Le bio n'est donc pas un secteur de niche en Wallonie, que du contraire. Deux-tiers des exploitations bio élèvent des animaux en bio, ce qui permet une abondance d'offre en produit viandeux et laitiers bio wallons. Les grandes cultures sont en plein essor, et on trouve en abondance sur le territoire une offre en céréales (froment, épeautre, avoine, sarrasin, quinoa), légumineuses (lentille verte, blonde, corail), et pommes de terre...ainsi que leur produits dérivés (farine, chips...). La culture de légumes sur grande surface ne cesse d'augmenter avec une offre importante

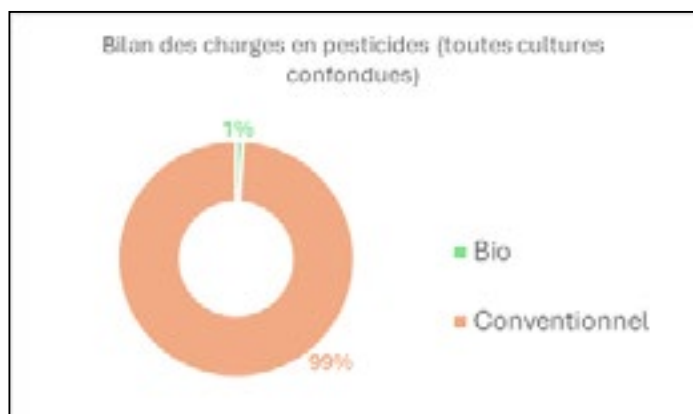
en pois, haricots, carottes, courges, salades, que l'on trouve en frais ou en surgelé. Enfin, nous avons une belle offre en fruits du verger, principalement en pommes et poires.

Les toutes dernières actualités qui poussent à cuisiner bio et vite :

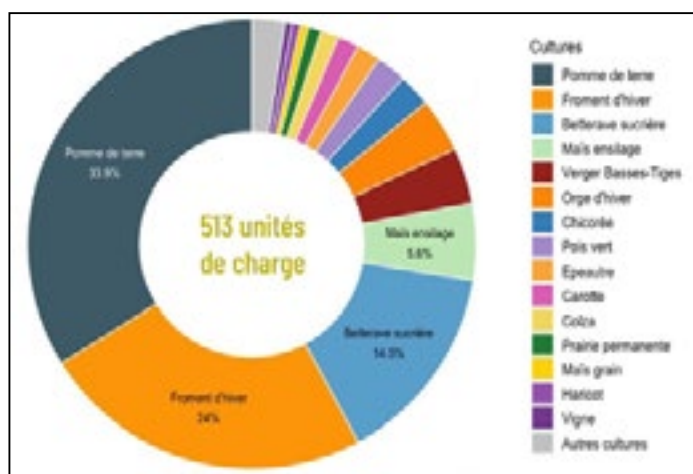
Cet été, le Parlement de Wallonie a organisé une série d'auditions sur les pesticides afin de discuter de leurs effets sanitaires et environnementaux, et de trouver des solutions pour réduire leur utilisation (1). Pour rappel, la Belgique est un des pays de l'Europe qui consomme le plus de pesticides. Médecins, chercheur-euse-s, syndicats agricoles et associations environnementales sont venu-e-s partager leurs expertises, et les constats sont limpides. Au niveau santé, les médecins alertent sur le fait que 100% des urines des enfants analysées en Belgique contiennent des pesticides et les effets sont établis : baisse du QI, trouble du développement neurologique, augmentation du risque d'autisme et de leucémie infantiles. Ils concluent : « Les pesticides sont une bombe à retardement. Ce que nous pulvérisons aujourd'hui crée une dette de santé collective énorme ». On estime à 157 milliards d'€/an le coût des perturbateurs endocriniens. Au niveau de l'environnement, toutes les données de surveillance environnementale montrent que les pesticides sont partout en Wallonie : air, sol, rivière, sédiments...et là aussi les effets sont établis : effondrement de la biodiversité, contamination des eaux...Au niveau du monde agricole, les avis sont partagés, supprimer les pesticides semble possible, les producteur-riche-s bio en font tous les jours la démonstration...mais cela nécessitera un accompagnement renforcé des agriculteur-riche-s dans la transition. Il importe d'ailleurs de souligner que les économies en termes de santé dépasseraient largement le coût d'accompagnement à la transition. La conclusion de toutes ces auditions, c'est qu'il faut sortir des pesticides et qu'aujourd'hui l'inaction coûte plus cher que l'action.

En septembre 2025, l'Université catholique de Louvain sortait un rapport « Scénarios de transition pour la réduction des usages et des risques liés aux pesticides en Wallonie à l'horizon 2035 » avec un état des lieux très interpellant quant à l'usage des pesticides chez nous, mais aussi des scénarios très concrets pour les limiter (2). Nous vous partageons ici quelques résultats importants.

L'étude quantifie l'ensemble des produits phytosanitaires utilisés en Wallonie, qu'ils soient d'origine chimique ou naturelle comme ceux autorisés en agriculture biologique. L'étude propose également un indicateur de charge en pesticide qui croise les données de quantités de produits phytosanitaires utilisés, mais aussi les risques associés à ceux-ci : toxicité humaine, écotoxicité et devenir dans l'environnement. C'est important d'avoir un indicateur qui croise ces deux types de données, car un produit phyto « moins toxique » mais qui doit être utilisé en plus grande quantité peut poser tout autant de problème qu'un produit plus néfaste. Selon les résultats présentés sur le graphique 1, il est indéniable que l'agriculture biologique contribue minoritairement au bilan de charge en pesticides en Wallonie, alors que certains produits comme le cuivre utilisé en viticulture bio ou en culture de pommes de terre bio sont souvent pointés du doigt. Le bio est donc sans conteste une solution d'avenir.



L'étude quantifie la contribution des différentes cultures en Wallonie sur la charge en pesticides. Et il ressort que la culture de pomme de terre est de loin la plus impactante chez nous. Il s'agit donc de la culture qui cause le plus de dommage sur les écosystèmes et la santé des wallons. Or, 80% des pommes de terre cultivées sur notre territoire sont exportées à l'étranger. En d'autres termes, on pollue ici pour que ce soit mangé/utilisé ailleurs. Ensemble les cultures de pomme de terre, de froment et de betteraves sucrières contribuent à 80% de la charge en pesticide.



Encore énormément de choses intéressantes sont à ressortir de cette étude, comme les solutions proposées par les chercheurs. Une des solutions ambitieuses proposées est une montée en puissance de l'agriculture biologique. Mais pour que cette solution soit possible, il faut une montée en puissance de la consommation bio, et c'est là que la restauration collective peut jouer un rôle majeur !

Que conseiller concrètement à la restauration collective ?

Voici quelques pistes de réflexion sans oublier que des conseils individualisés sont certainement encore plus intéressants. N'hésitez pas à faire appel à notre équipe pour vous aiguiller gratuitement.

Dans un premier temps, nous conseillons d'introduire des ingrédients bio par filière, et notamment en choisissant les produits dont l'offre est abondante, le surcoût faible voire inexistant, et ce via des acteurs aux reins solides qui pourront répondre à des demandes en volume et en fréquence, et assurer la logistique. De manière générale, on vous conseille de penser à convertir en bio les produits les moins transformés utilisés dans vos cuisines.

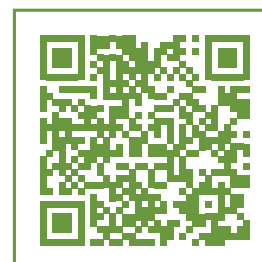
En croisant les données du secteur bio, et l'étude sur la caractérisation de la demande de la restauration collective en Wallonie, on vous propose d'envisager vos approvisionnements bio comme suit :



LIEN (1)



LIEN (2)





SÉMINAIRE D'ÉTÉ AU BLUEPOINT DE LIÈGE

20-05-25

VIDEO
DU SÉMINAIRE

SCANNE MOI !







REALCO



CATERING & BEST DEAL



HOBART

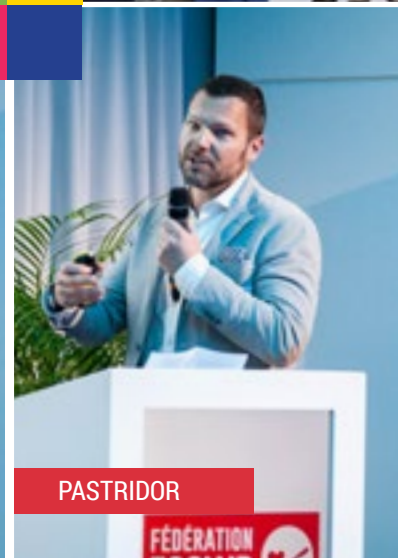


SMILING COOK



GROUP BEL





BONDUELLE

UNILEVER

PASTRIDOR

TERRE DE FROMAGES









LA SOLUTION RAPIDE POUR VOTRE CUISINE

CUISINER MALIN AVEC MECO

MOINS DE TRAVAIL - QUALITÉ GUSTATIVE

Le secteur de la restauration collective est aujourd'hui confronté à de nombreux défis.

Des budgets serrés, un manque criant de personnel qualifié et une pression de temps croissante rendent la préparation quotidienne de repas de qualité de plus en plus complexe. Et les week-ends ou jours fériés, les équipes tournent souvent à effectif réduit.

Chez Meco Group, nous connaissons bien cette réalité.

C'est pourquoi nous développons depuis plusieurs années une large gamme de produits cuisinés et prêts à l'emploi, conçus pour aider les cuisines collectives à gagner en efficacité sans jamais sacrifier la saveur ni la qualité.

Nos produits sont le fruit d'un véritable savoir-faire culinaire, allié à une technologie de cuisson de pointe. Du classique carbonnade flamande au vol-au-vent raffiné, en passant par nos composants de viande cuites, chaque préparation est soigneusement élaborée, mijotée ou cuite à la vapeur pour atteindre la perfection.

Ainsi, les plats conservent leur goût authentique, leur texture et leurs valeurs nutritionnelles — il suffit simplement de réchauffer et de servir.

LES AVANTAGES POUR LES CUISINES COLLECTIVES SONT ÉVIDENTS :

- ✓ **GAIN DE TEMPS** : moins de préparation, plus d'efficacité.
- ✓ **MAÎTRISE DE COÛTS** : portions constantes, prix fixes et moins de gaspillage.
- ✓ **MOINS DE PERTES ALIMENTAIRES** : les produits sont commandés et utilisés dans les quantités exactes.
- ✓ **QUALITÉ CONSTANTE** : la même saveur, même avec une équipe réduite.

Grâce à nos solutions précuites, nous soutenons chaque jour les cuisines collectives qui font la différence — dans les écoles, hôpitaux, maisons de repos, entreprises et établissements horeca. Nos produits sont développés pour réduire la charge de travail tout en garantissant une qualité irréprochable, même dans les conditions les plus exigeantes.

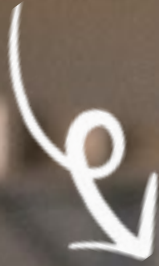
Chez Meco Group, nous sommes convaincus que la praticité et la durabilité vont de pair.

Nos préparations intelligentes permettent de réduire le gaspillage alimentaire, d'économiser de l'énergie et d'optimiser les flux de travail dans chaque cuisine.

Parce qu'aujourd'hui, bien cuisiner ne se limite plus au savoir-faire : cela demande des solutions qui fonctionnent vraiment. Et c'est exactement ce que propose Meco Group : moins de travail et plus de goût, jour après jour.



CONSULTÉZ NOTRE CATALOGUE CULINAIRE EN LIGNE



CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL POUR
UN DEVIS SANS ENGAGEMENT À [ORDERS @MECONV.BE](mailto:ORDERS@MECONV.BE)

ENTREPRENDRE DURABLEMENT

PLUS QU'UN MOT

Pour Meco Group, le développement durable n'est pas une mode, mais une véritable façon de travailler. Cela signifie faire des choix conscients, dès aujourd'hui, en pensant à demain. Chaque décision – grande ou petite – tient compte de l'humain, de la planète et du produit.

Nous cherchons en permanence un équilibre entre croissance économique, responsabilité sociale et respect de l'environnement. Cela passe par la mesure de notre impact, son amélioration continue et le partage de nos résultats. Chez Meco Group, la durabilité ne se limite pas à ce que nous faisons, mais reflète qui nous sommes : une entreprise familiale fière de construire un avenir où qualité, respect et engagement vont de pair.

PEOPLE - GRANDIR DURABLEMENT ENSEMBLE

Chez Meco Group, nous croyons que la durabilité commence par les personnes. Nos collaborateurs, partenaires et clients sont au cœur de notre entreprise. C'est pourquoi nous investissons chaque jour dans la sécurité, la formation et le bien-être au travail.

Un collaborateur bien formé et engagé fait toute la différence. Grâce à des formations internes, des possibilités d'évolution et une culture d'entreprise ouverte, nous stimulons le développement personnel et l'esprit d'équipe.

Nous collaborons également avec des organisations sociales, telles que De Oesterbank et Digibank, afin d'offrir des opportunités à des personnes éloignées du marché du travail. Car pour nous, la durabilité rime aussi avec inclusion, respect et égalité des chances.

Chez Meco Group, nous ne nous concentrons pas seulement sur ce que nous produisons, mais surtout sur les personnes avec qui nous le faisons.

Ensemble, nous construisons un avenir où chacun compte.

RÉALISATIONS

- ✓ Plus de **150** collaborateurs actifs au sein de Meco Group, avec un fort **ancrage local**
- ✓ Seulement **6,18 % d'absentéisme** au cours de l'année écoulée
- ✓ **11** nouveaux employés engagés via un **contrat IBO** et **5** via **l'apprentissage en alternance**
- ✓ Collaboration structurelle avec **De Oesterbank** et **Digibank** pour **l'emploi social**
- ✓ Approche efficace pour pourvoir les **métiers en pénurie**
- ✓ **Valeurs familiales fortes** : communication ouverte et respect sur le lieu de travail



PLANET - ENTREPRENDRE DE MANIÈRE RESPONSABLE, CHAQUE JOUR

Chez Meco Group, la durabilité n'est pas un projet ponctuel, mais un état d'esprit permanent.

Nous agissons avec respect pour l'environnement et pour les générations futures.

Grâce à des investissements ciblés, nous réduisons pas à pas notre empreinte écologique. Chaque année, nous économisons plus de 17 tonnes de plastique grâce à des emballages allégés, nous investissons dans la réduction et le recyclage des déchets, et nous électrifiions progressivement notre flotte de véhicules.

Sur le plan énergétique, nous montrons également l'exemple : panneaux solaires, système de suivi énergétique, et éclairage LED nous permettent de consommer moins et d'économiser plus.

Notre certification ISO 14001 confirme que nous respectons les normes environnementales internationales.

Chez Meco Group, nous sommes convaincus que le véritable changement commence par les gestes du quotidien. Chaque action, même minime, contribue à un avenir plus vert.

RÉALISATIONS

17 tonnes de plastique économisées grâce à des emballages plus légers ✓

15 % de réduction des émissions de CO₂ grâce à l'électrification du parc automobile ✓

Plus de **600 panneaux solaires** installés sur nos sites d'Ostende et de Charleroi ✓

Conversion complète à **l'éclairage LED** dans la production et les bureaux ✓

Gestion énergétique intelligente via Ikogik : suivi en temps réel et optimisation de la consommation ✓

Certification ISO 14001 depuis 2022 audit annuel avec résultat positif ✓



MECO GOES GREEN!

PRODUIT - LE GÔT AVEC UNE HISTOIRE DURABLE

Chez Meco Group, nous développons des produits qui ne sont pas seulement savoureux, mais aussi élaborés avec soin et responsabilité. Car la durabilité se goûte — dans l'origine de nos matières premières, dans nos méthodes de production et dans le respect que nous portons à l'humain, à l'animal et à l'environnement.

Nous privilégions l'origine belge, les circuits courts et des ingrédients de qualité.

Cela signifie collaborer avec des fournisseurs qui partagent notre vision : savoir-faire, transparence et respect de la nature. En travaillant localement, nous soutenons l'économie belge, réduisons les transports et garantissons à nos clients des produits frais, sûrs et traçables.

Notre gamme est vaste et évolue constamment pour répondre aux besoins du marché.

À côté de nos préparations classiques à base de viande, nous proposons aujourd'hui une offre variée de produits biologiques et végétariens, répondant à la demande croissante pour une alimentation durable, équilibrée et pleine de goût.

Chaque produit que nous concevons est soigneusement testé et optimisé selon des critères stricts de qualité et de durabilité.

Un bel exemple de cette philosophie est **LOCADIS** — une gamme qui rassemble le meilleur de l'artisanat wallon.

Ces produits sont fabriqués localement, avec respect des traditions et à partir de matières premières d'origine belge.

Authentiques, honnêtes et durables, ils incarnent parfaitement les valeurs de Meco Group.

La durabilité, chez nous, c'est aussi un engagement d'amélioration continue : optimiser les emballages, réduire le gaspillage alimentaire et garantir la traçabilité à 100 % de chaque ingrédient.

Ainsi, nos clients savent exactement ce qu'ils servent — de la source à l'assiette.

Chez Meco Group, il ne s'agit pas seulement de nourrir, mais de donner du sens à la façon de consommer.

Nous voulons offrir des produits qui non seulement ont du goût, mais qui ont une valeur ajoutée humaine et environnementale. Manger avec goût, respect et conscience — aujourd'hui, demain et chaque jour un peu plus.



RÉALISATIONS

- ✓ **72,69 %** de produits **d'origine belge**
- ✓ **64,83 %** de produits issus de **circuits courts**
- ✓ Lancement de **LOCADIS** – gamme artisanale et locale **wallonne**
- ✓ Large assortiment de produits **bio** et **végétariens** dans l'offre standard
- ✓ **Traçabilité** à 100 % de toutes les matières premières
- ✓ **Optimisation** continue des produits selon des critères de durabilité
- ✓ **Certifications IFS Food** et **Bio**



DIGITISATION

MECO GROUP INVESTIT MASSIVEMENT DANS UN AVENIR DIGITAL

Chez Mecco Group, nous ne restons jamais immobiles. Entreprise ambitieuse, nous continuons d'investir dans l'innovation, y compris en coulisses. Car grandir, c'est évoluer — et cela implique parfois de franchir de véritables étapes numériques.

Jusqu'à récemment, Mecco Group utilisait un système ERP spécialement conçu pour le secteur alimentaire. Solide, certes, mais plus tout à fait adapté au rythme accéléré du monde d'aujourd'hui.

Face à la digitalisation croissante, nous avons fait le choix d'une solution tournée vers l'avenir : un nouvel ERP complémentaire signé SAP, l'un des acteurs les plus puissants et fiables au niveau mondial.

The SAP logo is displayed in white, bold, sans-serif capital letters on a blue, trapezoidal background that tapers to the right. The logo is positioned on the right side of the page, overlapping the server rack background.

PLUS D'EFFICACITÉ, UN SERVICE CLIENT ENCORE MEILLEUR

Avec cette évolution, notre objectif n'est pas seulement de gagner en efficacité, mais surtout d'offrir un service encore plus performant à nos clients.

Le nouveau système permet d'optimiser et d'automatiser nos flux de travail, réduisant ainsi le risque d'erreurs et éliminant les étapes manuelles inutiles.

Résultat : un traitement des commandes plus rapide et plus précis.

UNE DIGITALISATION AU SERVICE DE LA DURABILITÉ

Cet investissement s'inscrit également dans notre démarche durable.

Grâce aux connexions numériques — notamment via PEPPOL pour la facturation électronique — nous réduisons considérablement notre consommation de papier.

Moins d'impressions de factures, de bons de commande ou de documents de livraison : une démarche qui diminue sensiblement notre empreinte écologique.

UNE MISE EN ŒUVRE PAR ÉTAPES

La mise en place du nouveau système se déroule par phases.

La première a déjà été menée à bien, et la suivante vise la mise à jour du système de gestion des commandes ainsi que l'optimisation de nos données.

C'est à ce stade que nos clients ressentiront concrètement la différence.

PLUS DE TEMPS POUR CE QUI COMPTE VRAIMENT

Grâce à ce nouveau système, notre équipe commerciale disposera de plus de temps pour accompagner et conseiller ses clients. Moins de saisie, plus de contact humain.

Le "Order entry" devient ainsi "Order consulting" — un service personnalisé, proactif et orienté vers les solutions.

Avec cette avancée numérique, nous renforçons notre promesse : "Meeting your demands."

Nous sommes prêts à servir nos clients plus rapidement, plus intelligemment et plus durablement — chaque jour un peu mieux.



NOTRE GAMME DE PRODUITS LOCAUX

PRODUITS LOCAUX LIVRÉ AVEC SOIN

Chez Meco Group, nous croyons que la véritable durabilité commence à la source.

C'est pourquoi nous faisons le choix assumé de la production locale et des circuits courts – une manière d'entreprendre qui relie l'humain, l'animal et l'environnement.

Un circuit court, c'est moins d'intermédiaires entre le producteur et l'assiette, donc moins de transport, moins de gaspillage et plus de confiance dans ce que nous mangeons.

Nous collaborons autant que possible avec des fournisseurs et producteurs belges, afin d'acheter nos matières premières directement à la source.

Cela nous permet de garder un contrôle total sur la qualité et la traçabilité, tout en réduisant notre empreinte écologique.

En 2024, plus de 64 % de nos produits vendus provenaient déjà de circuits courts.

Avec le lancement de la gamme **LOCADIS**, qui met à l'honneur les producteurs wallons, nous voulons encore faire progresser ce pourcentage dans les années à venir.

BON POUR LA SANTÉ, BON POUR LE GÔUT

Plus la chaîne est courte, plus le produit est frais.

Parce qu'il s'écoule moins de temps entre la production et la consommation, les valeurs nutritionnelles, la texture et la saveur des aliments sont mieux préservées. Cela signifie également moins d'additifs et de conservateurs.

Le résultat est clair : des saveurs pures et authentiques qui s'expriment pleinement.

Nos clients le remarquent : les plats préparés avec des ingrédients locaux ont plus de goût et contribuent à une alimentation plus saine et plus équilibrée.



VOIR LE CATALOGUE

PLUS DE RESPECT POUR LES ANIMAUX ET LES PRODUCTEURS

Les circuits courts vont de pair avec une production à plus petite échelle et plus consciente.

Les agriculteurs et artisans locaux accordent davantage d'attention au bien-être animal et à la qualité de leurs matières premières.

Leurs animaux disposent de plus d'espace, de soins et de temps pour grandir.

En collaborant avec ces producteurs, Meco Group soutient l'artisanat, le respect et le travail équitable — des valeurs qui s'inscrivent pleinement dans notre vision du développement durable.

UNE TRANSPARENCE QUI INSPIRE CONFIANCE

Les consommateurs souhaitent de plus en plus savoir d'où vient leur nourriture et qui la produit.

Chez Meco Group, nous garantissons cette transparence.

Grâce à notre système d'autocontrôle, nous assurons une traçabilité à 100 % de chaque produit, du producteur à l'assiette.

Cette proximité crée une relation de confiance avec nos clients et les consommateurs finaux.

Elle permet également une chaîne de valeur plus équitable : plus de valeur pour ceux qui produisent, plus de certitude pour ceux qui consomment.

LOCAL, LOGIQUE... ET DURABLE

Les circuits courts ne profitent pas seulement au goût, mais aussi à la planète.

Moins de kilomètres parcourus, c'est moins d'émissions de CO₂, moins d'emballages et moins de gaspillage alimentaire.

Acheter local, c'est aussi soutenir l'économie belge : cela renforce le travail des agriculteurs, producteurs et artisans de nos régions.

Ainsi, la valeur reste non seulement dans le produit, mais aussi au sein de la communauté.

Chez Meco Group, choisir le local n'est pas une mode, c'est un engagement envers la qualité, la confiance et la responsabilité.

Chaque jour, nous travaillons avec des partenaires qui partagent notre vision : rendre une alimentation savoureuse, honnête et durable accessible à tous.

Car ce qui vient de près a meilleur goût, procure un meilleur sentiment et fait du bien — à l'homme, à l'animal et à la planète.



DÉCOUVREZ PLUS SUR

WWW.LOCADIS.BE

LOCADIS



**INAUGURATION DE LA NOUVELLE FROMAGERIE
À PÂTES PRESSÉES CHEZ TERRE DE FROMAGES S.A.**



Le nouvel atelier vient compléter nos activités de production et d'affinage de fromages sur le site de Herve. Il nous permet de nous positionner plus fortement sur le cœur de marché des fromages, en particulier les fromages à pâtes pressées, qui représentent plus de 50 % de la consommation nationale. On y retrouve notamment les fromages d'abbaye, les fromages à raclette, ainsi que les produits destinés à la consommation en tranches, en cubes ou en râpé.

Cet outil n'est pas seulement un investissement industriel. C'est un outil pour l'avenir, qui répond aux enjeux de compétitivité et de durabilité :

- Développement d'une production locale capable de rivaliser avec les importations étrangères
- Décarbonation totale de l'atelier (pas d'énergies fossiles)
- Réduction de 50 % de la consommation d'eau
- Partenariats renforcés avec les agriculteurs locaux, situés en

moyenne à 10 km de la fromagerie.

Notre nouvel atelier ouvre la voie à la production de fromages variés et adaptés à tous les usages qui répondent à la fois aux attentes du grand public et aux besoins des professionnels de l'HORECA et de la restauration collective. »

Discours de Jean-Marc Cabay Administrateur délégué de Terre de Fromages S.A. « Bonjour à toutes et à tous. Je vous remercie d'être parmi nous aujourd'hui. Nous produisons beaucoup de lait en Belgique, mais nous importons encore la majorité des fromages que nous consommons. Chez Terre de Fromages, nous voulons inverser cette tendance. Notre plan, appelé « Retour vers le Futur », vise à redonner au Pays de Herve sa place historique de capitale du fromage en Belgique. »





Jean-Marc Cabay a rappelé que cette nouvelle fromagerie représente l'investissement le plus important de l'histoire de la société. D'un montant total de 14 millions €, dont 3 millions € de subsides européens via l'appel à projets « Relocaliser l'alimentation », cet outil ul-

Catherine Dalcq (Ministre wallonne de l'Agriculture et de la Ruralité), et Yves Coppieters (Ministre wallon de la Santé, de l'Environnement, des Solidarités et de l'Économie sociale).

Lors de cette inauguration, les invités ont pu découvrir l'atelier de pâtes pressées en fonctionnement et déguster la large gamme de fromages élaborés par la fromagerie.

Information clés sur Terre de Fromages S.A.

Terre de fromages S.A. est une PME familiale située au coeur du Plateau de Herve, dans une région de bocages à l'Est de la Belgique. Elle est dirigée par Jean-Marc Cabay, enfant du pays, dont les parents étaient affineurs et les grands-parents fabriquaient du fromage de Herve à la ferme dès 1925.

La fromagerie emploie 75 personnes et transforme le lait d'une trentaine de fermes laitières locales pour une production de 2200 t de fromages et 26 millions de chiffre d'affaires en 2024. Terre de fromages est riche d'une large gamme de plus de trente fromages. La fromagerie compte 3 principaux ateliers de production : un atelier pour la fabrication de la Meule du Plateau (fromage à pâte pressée cuite au lait cru), un second atelier pour les fromages de terroir : fromage de Herve AOP, Val-Dieu Bouquet des moines, ... et le nouvel atelier de grande capacité pour les fromages à pâtes pressées

Principales marques connues produites et affinées sur place : les fromages de l'Abbaye du Val-Dieu, les fromages de Herve AOP L'Exquis, la Meule du Plateau.

Elle tire sa passion du patrimoine fromager régional et de la richesse de sa filière laitière.

Contact : Jean-Marc CABAY 0475/ 65 09 24
jm.cabay@terredefromages.be

Terre de Fromages S.A. rue de Charneux 32 B-4650 HERVE
www.terredefromages.be



tra-moderne et durable permet à Terre de Fromages de franchir une étape stratégique dans son développement. « Cette étape marque un



tournant dans l'histoire de Terre de Fromages : investir dans l'avenir, soutenir nos producteurs locaux et offrir aux Belges des fromages savoureux, durables et produits au coeur de leur terroir. »

L'inauguration de ce jeudi 18 septembre 2025 a rassemblé plus de 320 personnes, dont les membres fondateurs, nos clients, nos partenaires, nos agriculteurs et plusieurs personnalités politiques : Pierre-Yves Jeholet (Vice-Président et Ministre wallon de l'Économie, de l'Industrie, du Numérique, de l'Emploi et la Formation), Anne-

Quiche au Bouquet des Moines, brocolis et pancetta



20 min



25 min



3-6 personnes

Ingédients

- 1 Val-Dieu Bouquet des Moines
- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 1 brocoli (400 g)
- 150 g de pancetta émincée
- 3 œufs
- 25 cl de crème fraîche allégée
- 1 oignon
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- > Préchauffez le four sur th. 6 – 180 °C.
- > Prélevez les bouquets de brocolis et émincez les tiges. Pelez le pied et taillez-le en petits dés. Plongez le tout dans une casserole d'eau bouillante et comptez 4 min de cuisson à la reprise de l'ébullition.
- > D'autre part, faites revenir la pancetta et l'oignon haché dans une poêle contenant l'huile, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Egouttez-les bien.
- > Battez les œufs et la crème dans un saladier. Ajoutez les brocolis égouttés, ainsi que le mélange pancetta-oignon. Salez légèrement et poivrez.
- > Garnissez un moule à tarte avec la pâte. Versez-y la préparation, égalisez un peu et répartissez le Bouquet des Moines coupé en gros dés par-dessus. Faites cuire 25 min au four.
- > Servez chaud, en entrée ou comme plat, avec une salade de tomates. Cette quiche sera également excellente froide, pour un pique-nique ou un buffet.

Astuce

Cette recette peut également se faire avec un restant de légumes cuits.



Découvrir d'autres recettes



Tarte fine au Bouquet des Moines, courgettes et pignons



15 min



20 min



2-4 personnes

Ingédients

- 1 Val-Dieu Bouquet des Moines
- 2 courgettes (env. 500 g)
- 1 pâte feuilletée ou brisée
- 2 c. à soupe de pignons
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 brins de romarin frais
- Une grosse poignée de roquette
- Sel et poivre

Préparation

- Préchauffez le four sur th. 6 -180 °C et sortez-en la grille.
- Taillez les courgettes en petits dés et faites-les revenir 5 min à feu modéré dans une grande poêle contenant l'huile avec le romarin haché. Salez, poivrez et laissez-les égoutter dans une passoire.
- Coupez le Bouquet des Moines en 7 rondelles. Déroulez la pâte et laissez-la sur son papier de cuisson. Piquez-la quelques fois à la fourchette, mais pas sur les bords. Etalez-y les courgettes jusqu'à 2 cm du bord, disposez les rondelles de fromage par-dessus et saupoudrez de pignons.
- Faites glisser le tout (tarte + papier) sur la grille du four et faites cuire 20 min.
- Décorez de roquette et servez aussitôt, accompagné d'une salade.

Astuce

Vous pouvez aussi utiliser une pâte brisée ou une pâte à pizza très fine pour cette recette.



Découvrir
d'autres recettes



Herviflette



FROMAGE DE
HERVE
AOP



30 min



20 min



4 personnes

Ingédients

- 400 g de fromage de Herve A.O.P. doux
- 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme
- 2 gros chicons
- 2 gros oignons
- 15 cl de bière d'abbaye
- 10 cl de crème fraîche
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- poivre et sel

Préparation

- > Faites cuire les pommes de terre en chemise selon la méthode de votre choix (vapeur, eau bouillante ou micro-ondes), en veillant à les garder encore un peu fermes.
- > Préchauffez le four sur th.7 – 210 °C.
- > Découper les chicons en deux dans le sens de la longueur puis redécoupez les dans l'autre sens. Faites-les revenir à feu moyen dans une poêle avec un peu de beurre du sel et du poivre pendant 5 min. Gardez-les à part.
- > Versez l'huile, les lardons et les oignons hachés dans une grande sauteuse. Faites-les revenir 5 min à feu doux, puis quelques minutes à feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Versez la bière et faites réduire 2 min à bon feu. Ajoutez la crème et poivrez ; retirez du feu.
- > Epluchez éventuellement les pommes de terre (facultatif) et taillez-les en rondelles épaisses. Ajoutez-les avec les chicons dans la sauteuse et mélangez. (Versez la préparation dans un plat à four si votre sauteuse n'est pas entièrement métallique)
- > Taillez 8 tranches épaisses dans le fromage de Herve et disposez-les par-dessus. Faites dorer 20 min au four.
- > Servez la Herviflette chaude, avec une grande salade.

Astuce

vous pouvez frotter le plat de cuisson avec une gousse d'ail coupée en deux avant d'y verser la préparation.



SABEMAF, UN SIÈCLE D'INNOVATION
AU SERVICE DE LA GRANDE CUISINE





Depuis 1925, Sabemaf conçoit et installe des cuisines professionnelles pour les collectivités, les hôpitaux et les entreprises. Née à Bruxelles d'une poignée de pâtissiers visionnaires, l'entreprise familiale a traversé un siècle d'innovations sans jamais renier ni son indépendance ni son exigence.

Cent ans d'existence, quatre générations à la barre et une même volonté : faire évoluer sans trahir ses valeurs. Lorsque Vincent Luyckx évoque les 22 et 23 mai 2025, dates de la célébration du centenaire de Sabemaf, il parle moins d'un jubilé que d'un moment de gratitude. « Les 100 ans de Sabemaf, c'est un cap important qu'on attendait de fêter. », raconte-t-il. « *On ne voulait pas que ce soit du networking, ni une soirée d'opportunités ou de contrats, mais un moment sincère avec, ce que j'appelle, des amis professionnels.* »

Sur le site de Wavre Nord, clients, partenaires, collaborateurs et anciens se sont retrouvés pour célébrer autre chose qu'une réussite économique : une fidélité. « *Certains sont avec nous depuis trente ou quarante ans. Ce sont plus que des clients, ce sont des amis* », confie le dirigeant.

Née à Bruxelles en 1925, Sabemaf n'a jamais cessé de se réinventer. D'une boutique d'accessoires pour pâtissiers à un acteur majeur de la restauration collective, l'entreprise a traversé un siècle de bouleversements technologiques et sociaux sans renoncer à son indépendance. Une rareté dans le paysage industriel belge.

Des fours électriques à la machine à café : la vision d'Alfred Debolster

À l'origine, ils étaient une centaine de patrons pâtissiers réunis autour d'une idée simple: mutualiser leurs achats et moderniser leurs outils. Parmi eux, Alfred Debolster, l'un des actionnaires fondateurs, un homme de caractère et de convictions, dont la trajectoire allait marquer durablement la société. Lorsque la jeune Sabemaf frôle la faillite en 1927, c'est lui qui reprend la barre, ferme la chocolaterie et la carton-

nerie (deux secteurs dans lesquels la société avait décidé de s'étendre pour servir le monde de la pâtisserie) et choisit de tout miser sur le développement de Sabemaf.

Le contexte est alors celui d'une révolution silencieuse : la mécanisation des métiers de bouche. On passe du pétrissage manuel aux premiers appareils électriques. Alfred Debolster saisit très vite le potentiel du progrès. Visionnaire, il défend les fours électriques avec une fougue presque militante. Une anecdote, restée célèbre dans la famille, illustre son tempérament : rédacteur en chef de son propre journal, dans chacune des publications, il ne manque pas de relater l'explosion d'un four à gaz chez un client, dénonçant ainsi les dangers du gaz et vantant les mérites de l'électricité. Le marketing avant l'heure !

Mais le véritable coup de génie viendra quelques années plus tard : avec la création des machines à café, les fameux percolateurs ou samovars qui feront la renommée de l'entreprise. Esthétiques, robustes, pratiques, ils s'imposent dans les salons de thé, cafés et hôtels du pays. Sabemaf s'ouvre ainsi à un nouveau marché et s'impose, déjà, comme un acteur du quotidien belge. « *Nous en avons produit plus de dix mille entre les années trente et quatre-vingt. Les deux derniers, de 250 litres chacun, quittèrent nos ateliers pour être livrés à un hôpital psychiatrique de la province de Liège* », précise Vincent Luyckx. « *À cette époque, profitant des entrées qu'offrent les percolateurs dans le monde de la restauration, Sabemaf développe ses activités 'grandes cuisines' dans l'Horeca, déjà au niveau national.* »

L'ère Gaston Luyckx : rigueur et expansion

Dans les années 1950, l'entreprise change d'échelle. À la tête de Sabemaf, Gaston Luyckx, gendre d'Alfred Debolster et ingénieur civil formé à la prestigieuse École Royale Militaire, apporte méthode et précision. Blessé durant la Seconde Guerre mondiale, il conserve de sa formation un sens aigu de la rigueur et du devoir. Sous son impulsion, Sabemaf devient une entreprise structurée, tournée vers la production en série et la recherche de performance.



Les machines à café connaissent leur âge d'or et entrent dans les grandes entreprises au sein desquelles les syndicats ont obtenu la gratuité du café pour les employés et ouvriers. La demande explose : les grandes usines et administrations veulent du café pour leurs collaborateurs et des modèles de très grande capacité sont alors développés. Le percolateur de tous les records sera livré à General Motors à Anvers et sera d'une capacité de 650 litres. Il faut un palan pour en extraire les filtres à café !

C'est aussi le temps des alliances. Gaston Luyckx renforce les liens étroits d'avant guerre avec le fabricant allemand Meiko, spécialiste du lavage industriel. Lorsque la guerre laisse l'entreprise allemande exsangue, il lui envoie des trains d'acier inoxydable pour relancer sa production. *« Ce geste, on l'a appris bien plus tard, quand Meiko a fêté ses 80 ans : ils ont raconté qu'après la guerre, c'est en partie grâce à Sabemaf qu'ils avaient pu redémarrer. Cette anecdote qui cimentera la relation vient encore d'être évoquée par la direction de Meiko à l'occasion du tout récent salon de Milan, lors d'une soirée au cours de laquelle un award fut décerné à Sabemaf en reconnaissance des 85 années de partenariat couronné de succès. »*

L'histoire se répète : derrière la technique, il y a toujours chez Sabemaf une dimension profondément humaine.

Roger Luyckx : des self-services à Quick, l'entreprise dans le vent du changement

Les décennies suivantes voient naître de nouveaux modes de consommation. Dans les années 1970, la restauration rapide et les self-services bousculent les codes. Roger Luyckx - qui a repris la direction de Sabemaf en 1975 - accompagne cette mutation. Il construira un partenariat étroit avec GB lors de la création de la chaîne Quick, symbole d'un certain modernisme belge. Ensemble, ils découvrent les spécialistes américains du fast-food et l'entreprise devient importatrice de matériel américain, tout en l'adaptant aux normes européennes. *« On a travaillé avec eux pendant près de vingt ans. C'était une collaboration fondatrice : on a appris à conjuguer rigueur technique et rapidité d'exécution. »*

À Bruxelles, les grands chantiers de transformation urbaine entraînent l'expropriation de la société : l'occasion pour Sabemaf de se réinventer encore. L'entreprise quitte le boulevard Baudouin pour la chaussée de Louvain à Schaerbeek, dans un bâtiment de 6000 m², et élargi sa production en fabricant du mobilier sur mesure en acier inoxydable.

« Finalement, ce fut une excellente opération : ça nous a permis de grandir et de compléter notre gamme nécessaire à nos activités en grandes cuisines. »

À la même époque, le modèle de distribution des repas évolue : du linéaire au « free-flow ». Les flux changent, les technologies aussi. Sabemaf est la première à importer en Belgique les techniques de froid ventilé venues de

Grande-Bretagne. Plus efficaces, plus hygiéniques, elles remplacent progressivement le froid statique utilisé sur le continent.

Vincent Luyckx : la continuité dynamique

Les années 1990 et 2000 poursuivent cette dynamique. Vincent Luyckx rejoint en 1994 l'entreprise familiale. Il s'ensuit rapidement la création d'une filiale au Luxembourg. Durant cette période, l'entreprise se recentre et quitte peu à peu la restauration commerciale pour se spécialiser dans les cuisines de collectivités. Un choix stratégique, dicté par l'expérience et la maîtrise technique. *« On a choisi de se concentrer sur nos domaines d'excellence : la collectivité, l'organisation, la fiabilité. C'est un milieu qui évolue sans cesse, qui vous oblige à apprendre tous les jours. »*

En 2001, il succède à son père Roger Luyckx et reprend la direction de la société, entouré de sa cousine Myriam Durbecq, et de deux autres membres de la famille au sein de l'organe d'administration. Sous sa direction, Sabemaf acquiert l'entreprise wallonne Cuisines Sechehaye en 2003 et fusionne les entités sur le zoning de Wavre Nord en 2008. Locataire dans un premier temps puis propriétaire de son propre bâtiment inauguré en 2018, Sabemaf emploie aujourd'hui 57 collaborateurs, dont une vingtaine sur site et le reste en itinérance - ces « collaborateurs nomades » qui assurent le service sur tout le territoire : responsables de projet, chefs de chantier, techniciens...

« On est tous interdépendants, du technicien au commercial en passant par le service administratif », insiste-t-il. La fidélité du personnel, la fête annuelle de la Saint-Éloi, les jubilaires mis à l'honneur : autant de traditions qui nourrissent la cohésion interne. *« La stabilité du personnel est l'une des forces de Sabemaf. Nous gagnons en compétences avec les années de pratique, qu'il s'agisse des collaborateurs du service commercial ou du service technique. Nous apprenons tous les jours, c'est réellement ce qui rend ce métier passionnant. Le succès de Sabemaf repose sans nul doute sur le savoir-faire et l'investissement de ses collaborateurs »,* résume-t-il.

Dirigeant perfectionniste et exigeant, Vincent est hyper investi. *« Cette société m'habite entièrement, j'aime interagir avec tous les services, ce qui me permet d'avoir une vision à 360°, fondement d'une collaboration fructueuse. »* C'est cette intensité qui lui a permis de maintenir le cap à travers les crises et les mutations du secteur. Sa gestion clairvoyante est soutenue par des valeurs claires : engagement, respect de la parole donnée, qualité du service et recherche constante de solutions. *« Nous ne sommes pas des bradeurs de prix. Nous nous donnons pour mission d'apporter un service de qualité et un accompagnement tout au long de notre engagement avec nos clients. C'est ça notre conviction et l'une de nos forces. »*

Une entreprise belge, indépendante et tournée





vers l'avenir

Sabemaf reste aujourd'hui l'un des plus solides acteurs belges totalement indépendants dans le domaine des grandes cuisines professionnelles. Ni filiale ni franchise : une entreprise familiale libre de ses choix industriels et de ses partenariats. Ses fournisseurs sont à 99 % européens ; certains la suivent depuis plusieurs décennies. *« Je privilégie des partenaires indépendants, comme nous. Des entreprises humaines qui partagent nos valeurs. »*

Son expertise couvre l'ensemble des besoins liés à la restauration collective : conception de cuisines, distribution de repas en libre-service ou en navettes, lavage de la vaisselle, automatisation du tri et de l'emballage des couverts, gestion des déchets organiques. Un éventail de compétences qui place Sabemaf à la croisée de la technologie, du design fonctionnel et du service. Si le secteur des soins de santé représente près de la moitié de son activité, les entreprises, les institutions européennes et de nombreux acteurs majeurs de la restauration collective ou du retail occupent également une place importante par-

mi la multitude de projets menés chaque année.

Une vraie polyvalence, qui s'explique aisément. *« Notre mission ne se limite pas à la vente d'équipements de cuisine professionnelle. Nous nous distinguons avant tout par le développement de solutions organisationnelles et fonctionnelles, en parfaite adéquation avec les besoins de nos partenaires – une approche qui constitue aujourd'hui l'essence même de leur confiance envers nous. »* Une philosophie qui traverse le siècle.

À l'heure où la cinquième génération se prépare timidement - un fils ingénieur civil, une fille en gestion d'entreprise -, Sabemaf aborde son deuxième siècle sans renier ce qui fait sa singularité : la fidélité, l'exigence et l'évolution technique.

Si l'histoire de Sabemaf est celle d'une entreprise, c'est aussi celle d'une famille belge qui, depuis cent ans, conjugue travail et passion, tradition et création. Un siècle d'innovation et de travail acharné, tout simplement.



Alfiero®



Rue des Six-Bonniers, 108
4100, Seraing, Belgique
www.alfiero.be

Contact :
Commercial@alfiero.be
+32 4 74 10 14 07



Notre partenaire & distributeur pour
la France

Contact commercial : info@ezdo.fr

Entre nettoyage et désinfection, la frontière est souvent floue. Quand privilégier l'un, l'autre, ou les deux ? Quelles sont les bonnes pratiques ? À quelle fréquence ? Autant de questions essentielles pour assurer un entretien optimal de votre établissement.

Une cuisine bien entretenue reste la meilleure garantie pour lutter contre les micro-organismes responsables de maladies et d'altération des produits.

Propreté et ordre sont synonymes de **sécurité alimentaire**, et représentent la carte de visite de votre établissement, au même titre que la qualité de vos plats.

Le nettoyage

Le nettoyage consiste à éliminer les résidus et salissures d'origine organique ou inorganique (graisses, sang, rouille, tartre, etc.). Il rend les surfaces **visiblement propres**, mais **ne garantit pas à lui seul la décontamination**. C'est pourquoi, selon les besoins, une étape de désinfection est souvent nécessaire.

La désinfection

La désinfection vise à **éliminer les micro-organismes** nuisibles à la santé humaine. Elle prévient les contaminations et doit être effectuée régulièrement. Il est important de rappeler qu'**une désinfection efficace nécessite un nettoyage**, faute de quoi son action est limitée.

Nettoyage et désinfection, un duo complémentaire

Ces deux étapes sont indissociables et doivent être menées en complémentarité. Pour garantir leur efficacité, il est essentiel d'utiliser les produits adaptés et de respecter les protocoles d'application (temps d'action, température, dosage, etc.).

Une solution 2 en 1 signée Realco

Chez Realco, nous connaissons l'importance de cette complémentarité. C'est pourquoi nous proposons des **solutions enzymatiques 2 en 1**, capables de nettoyer en profondeur et de désinfecter en un seul geste.

Les avantages des produits 2 en 1

Efficacité

- Gain de temps et d'énergie : un seul passage suffit
- Action virucide, fongicide et bactéricide
- Prévention du développement du biofilm
- Préservation de la qualité de vos produits

Sécurité

- Restaure l'adhérence des sols et réduit les risques d'accidents
- Produit non irritant pour le personnel et les matériaux (pH neutre à 1 %)

Durabilité

- Biodégradabilité de 99,9 % après 28 jours
- Efficace dès 0,9 % de concentration
- Prévention du colmatage des canalisations
- Impact environnemental positif

Notre nouveau 2 en 1 : COMBOZYM

COMBOZYM (BE-REG-02592) :

Nouveauté 2025, cette formule 2 en 1 remplacera DEGRES-L+ et ENZYMOUSSE+ (dès épuisement des stocks), en offrant des performances renforcées et une utilisation simplifiée.



Pour en savoir plus sur nos produits et le nouveau **COMBOZYM**, contactez notre Expert en Hygiène : **Michaël Tondou** • michael@realco.be • **0491/92 60 04**

LES ENZYMES AU SERVICE DE VOTRE HYGIÈNE



EFFICACITÉ

Nettoyage optimal en profondeur



SIMPLICITÉ

Moins de récurage nécessaire



DURABLE

Rapidité du processus d'épuration



SANS DANGER

pH neutre et 100% biodégradable



Dans le cadre du règlement européen BPR (UE 528/2012), Realco lance **COMBOZYM**, un nettoyeur, dégraissant et biocide tout-en-un.

Cette formule 2 en 1 remplace **DEGRES-L+** et **ENZYMOSSE+**, en offrant des performances renforcées et une utilisation simplifiée.



Performance renforcée

Spectre biocide élargi (bactéricide, levuricide, virucide selon la norme EN14476), avec une action ciblée sur *Listeria* et *Salmonella*. Excellente **prévention du biofilm** et efficacité maintenue même en conditions de saleté complexe.



Efficacité à basse énergie

Résultats validés **dès 20 °C**, avec un dosage réduit à 0,9 % en routine – moins d'eau chaude, moins d'effort, plus de régularité.



Sécurité et conformité

Non classé jusqu'à 1,8 % aux dilutions d'usage, **conforme aux procédures HACCP** et répondant pleinement aux exigences réglementaires en vigueur.



Formulation durable et responsable

À base de **matières premières biosourcées et biodégradables**, pour une approche éco-responsable sans compromis sur l'hygiène



Un accompagnement complet pour une transition fluide

Parce que tout changement nécessite un cadre précis et une adaptation maîtrisée, Realco met à votre disposition un programme d'accompagnement dédié :

- **Formation & support technique** : nos experts vous aident à ajuster les dosages et à optimiser l'utilisation selon vos besoins spécifiques.
- **Assistance à l'installation** : mise à jour des fiches, adaptation du plan d'hygiène, et accompagnement pour une intégration sans interruption.

COMBOZYM, l'efficacité sans compromis

Un seul produit, un seul geste, des résultats constants à basse énergie.

COMBOZYM simplifie le quotidien des équipes, fait gagner du temps et élève durablement le niveau d'hygiène.

Passez à COMBOZYM en toute sérénité, sans rupture, sans complexité !



Infos et intégration du COMBOZYM via notre Expert en Hygiène :
Michaël Tondu • michael@realco.be • 0491/92 60 04



PRODUIT 2 EN 1



ACTION RAPIDE



GAIN D'ÉNERGIE



PRODUCTIVITÉ



COMBOZYM

Ce produit remplacera le **DEGRES-L+** et **l'ENZYMOSSE+** dès la fin de l'année 2025.
Vous pourrez écouler votre stock de ces produits jusqu'au 30 juin 2026.



LA FÉDÉRATION EN VISITE CHEZ ALLGRO





Monsieur Vanaschen (Mont Légia)
en visite chez Allgro

Le jeudi 18 septembre, la FCCWB, en collaboration avec le Mont Légia et son chef Monsieur Vanaschen, ont organisé une visite d'entreprise chez Allgro à Sint-Lievens-Houtem.

L'accueil fut des plus chaleureux grâce à Monsieur Cédric De Meyer, responsable commercial et logistique.

Grossiste en fruits et légumes, mais également spécialiste de la découpe et des préparations fraîches, Allgro s'est imposée au fil des ans comme un acteur incontournable, misant sur trois valeurs essentielles : qualité, fraîcheur et satisfaction de la clientèle.

Fondée en 1990, l'entreprise démarre son activité comme grossiste en pommes de terre. Rapidement, le désir de progresser et de diversifier son offre se concrétise par plusieurs extensions et une recherche permanente de qualité, illustrée notamment par l'obtention de différents labels, dont le prestigieux label BRC en 2004, référentiel de sécurité alimentaire et d'emballage développé par le British Retail Consortium qui garantit aux consommateurs les mesures de sécurité et de qualité adéquates mises en place.

En 2007, Allgro franchit une nouvelle étape en intégrant la préparation de salades sous la marque AllSalads. Trente-cinq ans plus tard, l'entreprise est devenue une référence dans la restauration, le secteur hospitalier et la grande distribution. Parmi ses produits phares : les salades de fruits frais, la découpe de fruits et légumes, ou encore les salades conditionnées en sachets et barquettes.

Derrière ce succès se cache avant tout une aventure familiale. De génération en génération, la famille De Meyer s'investit avec passion pour offrir un service irréprochable. Si je devais les identifier derrière un slogan, je pourrais résumer cet esprit par :

« L'union familiale, pilier d'un service irréprochable. »

Mais Allgro regarde aussi vers l'avenir. L'entreprise place au cœur de ses priorités le bien-être des travailleurs, en investissant dans des machines qui réduisent la pénibilité et les gestes répétitifs. Elle s'engage également dans une démarche écologique, avec un système de recyclage et de purification de l'eau, ainsi qu'une réflexion continue sur les emballages recyclés, la production d'électricité...

De nombreux projets sont encore en préparation, et Allgro continuera sans aucun doute à impressionner par son dynamisme et ses performances.



JOURNÉE RÉCRÉATIVE À PLOPSA-COO



Ce samedi 6 septembre 2025 dernier, KraftHeinz, partenaire de la FCCWB, a invité les membres de la fédération à participer à une journée récréative et familiale entièrement gratuite à Plopsa Coo avec près de 150 personnes.

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

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

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

Répartie sur 45 pays, KraftHeinz possède un portefeuille très important de marques emblématiques bien connues du grand public en vente au détail et dans tous les canaux de la restauration HORECO.

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

KraftHeinz s'engage également en matière écologique, pour un monde meilleur dans trois domaines ; la santé et la communauté, l'environnement et la fabrication responsable. Elle réalise des recettes avec de meilleurs scores nutritionnels, en réduisant le sucre et le sel, et évolue vers des produits végétariens/végétaliens.



En terme de nature : KraftHeinz a des objectifs clairs pour réduire significativement sa consommation d'énergie et la convertir vers l'énergie renouvelable. Elle réduit la consommation d'eau et nettoie elle-même ses eaux usées pour les réutiliser ou les laisser drainer dans la nature pour faire revivre le paysage autour de l'usine.

Elle essaye également de limiter les déchets qu'elle génère. Par exemple, la plus grande usine de ketchup (située au Pays-Bas) ne produit plus un seul déchet qui n'est pas recyclable. KraftHeinz a changé sa manière de produire pour réduire nos émissions de CO2 de 33 % et pour produire des emballages entièrement recyclables, réutilisables ou compostables vers 2025, en utilisant le plus possible des matériaux déjà recyclés...

KraftHeinz s'engage pour le bien-être des animaux. Tous ses œufs sont élevés en plein air.

Qui pense à Heinz, pense Ketchup et tomates.

Toutes ses tomates sont produites de manière entièrement durable. Pour l'huile de palme, elle essaye de la réduire et de la changer complètement dans notre recette. Mais déjà celle qu'elle utilise est issue d'un produit 100 % durable et entièrement traçable.

KraftHeinz
FOODSERVICE



BENVENUTI IN UNOX !

L'Italie sent bon le professionnalisme... Et quel accueil pour notre Fédération !

La gamme Unox est large, très large. Dès les premiers pas dans l'entreprise, nous constatons que des dizaines d'ingénieurs, techniciens, communicants, travaillent dans des espaces ultra modernes. L'ambiance est très apaisante. On a même l'impression de déjà vu... Cela commence bien, mais montons au deuxième étage... Jessica Peja et Floriant Monoyer nous attendent pour exposer tout le catalogue UNOX !

Nous suivons notre visite avec une démonstration technique et gustative !

Des fours performants, ergonomiques et intelligents

Outre des fonctionnalités connues et plus que maîtrisées, on nous fait la démonstration que n'importe quel cuisinier(e) peut envoyer des plats différents dans le même four sans jamais devoir "penser". Un cuisse de poulet grillée ? Un saumon cuit façon basse température ? Et cela dans le même four ? Pas de souci !

On y a **GOUTÉ**, et c'est bluffant !

Le four réagit, revoie la température après chaque ouverture, recalcule les temps de cuisson. Bref, l'intelligence artificielle prend le pas... et assure !

Ok,... c'est le futur. Mais ce qui vient est encore plus appréciable pour le visiteur. Tous les composants sont produits dans les huit Hubs de l'entreprise. Imaginez faire le tour, en navette, pendant plus d'une après-midi... Une vraie petite ville.

À chaque bâtiment visité, sa spécificité. L'un, traite des découpes du métal, un autre des composants informatiques, encore un autre de la confexion des pièces plastiques, et un des quatre derniers, des produits d'entretien !

Rien ne vient de l'étranger. Tout est savoir-faire ! Bravo !

La FCCWB remercie Unox pour son professionnalisme indéniable et est fière de pouvoir compter sur un partenaire pour lequel nos membres peuvent demander conseil, expertise et exiger confiance !



VIDEO
DE LA VISITE

SCANNE MOI !





FÉDÉRATION
FCCWB



CONCOURS PROFESSIONNEL
DE LA **LADY CHEFFE**
DE COLLECTIVITÉ WALLONIE- BRUXELLES
HÔPITAUX ET MAISONS DE REPOS ET DE SOINS
AU SALON SOINS ET SANTÉ 2027

APPEL À CANDIDATURE ET RÈGLEMENT DU CONCOURS DANS LE PROCHAIN MAGAZINE GOUTEZ (MAI 2026)



SOINS & SANTÉ

Salon professionnel du secteur médical et paramédical

RECOMMANDÉ PAR
NOS AMBASSADEURS

Pascal Mertens

Directeur général, Vivalia

Patricia Daune

Kiné et Référente
pour la désorientation,
Les Jardins de Scailmont

Un pavillon dédié aux cuisines de collectivité à Soins & Santé

Soins & Santé est le salon de référence du secteur médical, paramédical et de l'aide à la personne en Wallonie. C'est un événement qui se déroule tous les deux ans et dont la prochaine et 8^e édition est prévue les 10 et 11 février 2027 à Namur Expo.

Le salon Soins & Santé s'étend sur 11 000 m² et réunit plus de 3 500 visiteurs et 160 exposants spécialisés, faisant de cet événement une véritable plateforme d'affaires. Il attire **un public professionnel ciblé**, composé de dirigeants et de personnel d'hôpitaux, de maisons de repos, de centres pour personnes handicapées et d'institutions publiques, ainsi que de professionnels indépendants. Parmi eux, directeurs, responsables logistiques, intendants, chefs de cuisine et services techniques jouent un rôle clé dans le choix et l'influence des équipements et services de restauration collective, offrant aux exposants une opportunité unique de présenter leurs solutions directement aux décideurs du secteur.

Pour les visiteurs, c'est l'occasion de découvrir les dernières innovations. Ainsi que 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.

La Fédération des Cuisines de Collectivité a déjà confirmé sa participation pour 2027.

D'une part, en participant à la mise en place d'**un espace sur le salon, entièrement dédié à leurs partenaires, fournisseurs de cuisines collectives**. Pour ceux qui souhaitent tenir un stand dans ce pavillon, la FCCWB propose dès à présent un tarif préférentiel.

D'autre part, en organisant **un concours sur le salon mettant à l'honneur des chefs de cuisine collective**, et qui permettra par la même occasion, de mettre en avant toute la profession. Ainsi qu'un programme de workshops.

L'équipe de Soins & Santé s'est entretenu sur le sujet avec Monsieur Gérard Filot, Président de la FCCWB :

Qu'est-ce qui a donné envie à la FCCWB de s'allier au salon Soins & Santé ?

Qu'est-ce que ce partenariat apporte concrètement à vos membres et à vos partenaires sur le terrain ?

« S'unir, c'est aller plus loin. La FCCWB a choisi de s'associer au salon Soins & Santé parce que nous partageons une même vision : celle d'une approche

La Fédération des cuisines de collectivité participe à Soins & Santé 2027 dans un espace dédié sur le salon.



AU PROGRAMME :

- Les partenaires de la FCCWB rassemblés en une même zone pour une offre et visibilité renforcée auprès du public.
- Un concours mettant à l'honneur des chef.fes de cuisine actifs dans les maisons de repos et les hopitaux s'y tiendra le mercredi 10 février, ainsi que la remise du prix par un jury sélectionné pour l'occasion. L'appel à candidatures paraîtra dans le prochain magazine Goûtez du mois de mai 2026.
- Un programme de workshops et de conférences ouverts à tous le jeudi 11 février.

Vous souhaitez exposer à Soins & Santé 2027 : rejoignez l'espace dédié aux membres de la FCCWB !

Soins & Santé est un rendez-vous incontournable pour présenter des solutions innovantes et adaptées au secteur de la santé. Pour les modalités d'inscription et pour bénéficier du tarif préférentiel réservé à cet espace FCCWB, il vous suffit de prendre contact en direct avec Christelle Fiore du salon Soins & Santé

christelle.fiore@easyfairs.com
0475 43 86 85



Greg Germain
Infirmier urgentiste,
CHRSM site Sambre

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

10 & 11 février 2027

Namur Expo

INFOS PRATIQUES

DATES & HORAIRES

Mercredi 10 février 2027 de 9h à 17h

Jeudi 11 février 2027 de 9h à 17h

LIEU

Namur Expo

Av. Sergent Vrithoff, 2 – 5000 Namur

globale du bien-être. L'allopathie, les soins et l'alimentation sont intimement liés par un objectif commun — celui de guérir et de préserver l'humain. Ce partenariat permet de renforcer les synergies entre ces domaines complémentaires, au service d'une cause essentielle : l'amélioration de la qualité de vie. »

collectivités. Cet événement constitue une véritable plateforme d'échanges et de visibilité, où partenaires et membres peuvent se retrouver, partager leurs expériences et renforcer leurs collaborations. C'est une relation gagnant-gagnant, essentielle au développement et à la vitalité de tout le secteur.

Rendez-vous au salon Soins & Santé 2027, les 10 et 11 février !»

Un concours culinaire signé FCCWB fera partie des temps forts du salon.

Quelle est la philosophie derrière cette initiative et quel message souhaitez-vous faire passer ?

« Avec ce concours culinaire, la FCCWB souhaite mettre en lumière la notion de qualité totale — une qualité qui va bien au-delà du goût. Il s'agit de promouvoir une alimentation respectueuse de tous les critères essentiels : produits locaux, bio, naturels et issus d'une agriculture de proximité. En collaborant avec des associations engagées dans la défense de ces valeurs et aux côtés de nos agriculteurs, nous voulons rappeler qu'excellence rime avec respect — du produit, du producteur et du consommateur. »



Présenter son savoir-faire au salon Soins & Santé, est-ce devenu un passage obligé pour les acteurs des cuisines de collectivités ?

En quoi cette présence est-elle stratégique pour votre secteur ?

« La participation au salon Soins & Santé est aujourd'hui incontournable pour les acteurs des cuisines de

3500 VISITEURS

Professionnels actifs dans le secteur des soins de santé.

8/10 SATISFACTION

Taux de satisfaction auprès des visiteurs et exposants du salon.

Vandemoortele, plus qu'un fournisseur alimentaire : un véritable partenaire pour un succès durable



Chez Vandemoortele, il ne s'agit pas seulement d'alimentation. En tant que **partenaire du secteur Public & Health**, nous voulons soutenir les équipes de cuisine grâce à des produits de qualité, de l'inspiration et des conseils qui font réellement la différence. Notre objectif : transformer chaque repas en une expérience précieuse, avec une attention particulière pour le goût, la santé, l'efficacité et la durabilité. Cette ambition se concrétise dans notre nouveau concept « **Together We Care** ».

Quatre piliers pour un accompagnement complet

Le concept Together We Care repose sur quatre axes fondamentaux :

- **Guider** – Un accompagnement stratégique et des solutions sur mesure pour soutenir la croissance durable de votre organisation.
- **Inspirer** – Des idées créatives et une inspiration pratique pour enrichir l'expérience des repas et faire progresser votre organisation.
- **Innover** – Des solutions qui façonnent l'avenir grâce à des idées novatrices et des initiatives durables.
- **Co-créer** – Le développement commun de solutions sur mesure, avec la collaboration comme clé du succès.

Scannez le code QR et laissez-vous inspirer par notre premier magazine « Together We Care » :

- Comment les innovations transforment l'expérience des repas
- Bien commencer l'année académique avec le bon petit pain
- La force du pain riche en fibres
- Des idées recettes créatives à base de crème végétale



Des solutions adaptées au secteur Public & Health

Chaque organisation est unique. C'est pourquoi Vandemoortele propose des solutions sur mesure, qu'il s'agisse de repas adaptés aux personnes âgées souffrant de troubles de la déglutition, de plats variés et équilibrés pour les élèves, ou encore d'autres solutions pratiques pour les cuisines d'hôpitaux, de centres de rééducation ou de restaurants d'entreprise.

Nos **marques de confiance - Risso®, Banquet d'Or® et Pâtisserie du Chef®** - sont synonymes de fiabilité et de facilité d'utilisation. Elles permettent aux équipes de cuisine de gagner du temps et de travailler plus efficacement, sans jamais compromettre la qualité.

La durabilité au cœur de l'approche

La durabilité est le fil conducteur de Together We Care. Cela se traduit par la lutte contre le gaspillage alimentaire, le choix d'ingrédients responsables, l'amélioration des emballages et le développement d'alternatives végétales. Ces efforts ont valu à Vandemoortele le **label platine EcoVadis**, plaçant l'entreprise dans le **top 1 %** des sociétés les plus durables au monde.

Pour plus d'informations sur Together We Care, n'hésitez pas à contacter votre représentant Vandemoortele ou envoyez un e-mail à vdmprofessional.be@vandemoortele.com.



Un nouveau guide pour aider les cantines à s'approvisionner en produits locaux

Vous souhaitez vous approvisionner plus durablement en denrées alimentaires mais vous avez l'impression que les règles en matière de marchés publics vous en empêchent ? La Cellule Manger Demain publie une nouvelle édition de son « Guide pour un marché public d'alimentation durable ».

De nombreuses cantines sont soumises à la législation sur les marchés publics. La Cellule Manger Demain, qui promeut l'alimentation durable en Wallonie, a développé un outil permettant aux cantines de faciliter l'accès de leur marché public aux producteurs locaux et d'introduire des clauses de durabilité dans leurs cahiers de charges. Cet outil fait peau neuve dans une nouvelle mouture.

« Les règles en matière de marchés publics évoluent constamment, il était important d'intégrer ces nouveautés dans le guide, explique Simon Lechat, juriste spécialiste des marchés publics à la Cellule Manger Demain. Ensuite, nous avons voulu partir de la réalité vécue par les cantines en nous basant notamment sur des exemples inspirants. L'idée est enfin de proposer une méthodologie « clé sur porte » et étape par étape pour concevoir son marché public alimentaire de manière durable. »

Un enjeu pour l'alimentation durable

L'approvisionnement local en restauration collective constitue un levier essentiel pour une alimentation plus durable. En Wallonie, 348 cuisines collectives se sont engagées à favoriser les produits locaux et de saison dans le cadre du Green Deal Cantines Durables. Cependant, de nombreux obstacles subsistent : gestion logistique, coûts, adaptation des produits aux besoins des cantines et cadre réglementaire strict.

La législation sur les marchés publics interdit en effet de favoriser un territoire particulier par rapport à un autre, en vertu du principe de non-discrimination.

Le guide mis à jour propose des solutions concrètes pour répondre à ces défis en rédigeant des cahiers de charges respectant les exigences légales.

« La législation permet en réalité toute une série de choses pour ouvrir son marché à une offre locale, insiste Simon Lechat. Le problème est en partie lié à un manque de connaissance de l'offre locale et au fait qu'un marché d'alimentation doit être abordé de façon spécifique. »

Un guide pratique pour une mise en œuvre concrète



Ce document se décline en deux parties :

- Une proposition de méthodologie pour concevoir un marché public alimentaire durable dans le contexte de la restauration collective tout en respectant les principes juridiques.
- Une présentation de cinq filières agricoles présentant un intérêt pour les cuisines de collectivité : la viande, les fruits et légumes, les produits laitiers, les protéines d'origine végétale et les produits de boulangerie.

« Le guide permet de montrer aux collectivités en quoi les filières wallonnes ont la capacité de répondre à leurs demandes, au niveau par exemple des volumes, de la régularité ou de la logistique, explique Simon Lechat. »

Favoriser le dialogue entre cantines et producteurs

Au-delà de l'aspect réglementaire, cette nouvelle édition du guide insiste sur l'importance du dialogue entre les acteurs de la restauration collective et les producteurs. Mieux comprendre les contraintes de chaque partie est essentiel pour favoriser des collaborations durables et viables économiquement.

Avec cet outil enrichi, la Cellule Manger Demain espère accélérer la transition alimentaire en Wallonie et encourager davantage de cantines à s'engager dans une démarche d'approvisionnement local.

« Le tout est de s'autoriser à y aller progressivement, conclut Simon Lechat. On peut commencer par un type de produits spécifique. Une fois qu'on a entamé le processus, la machine se met en route. »

Pour toute question sur vos marchés publics alimentaires ou pour bénéficier d'un accompagnement sur mesure, vous pouvez prendre contact avec la Cellule Manger Demain, à l'adresse info@mangerdemain.be.

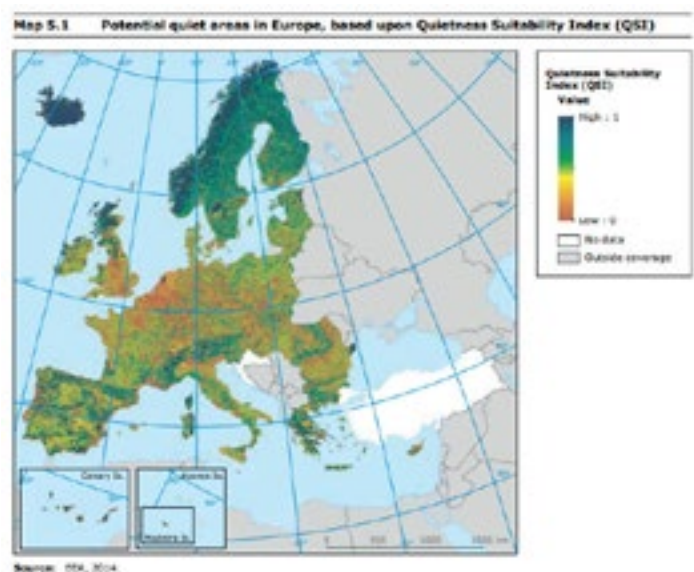


POLLUTION SONORE : LE BRUIT AMBIANT : UN PATHOGENE SOURNOIS ET LARGEMENT SOUS-ESTIMÉ

MARC GOETHALS, CARDIOLOGUE - OLV ZIEKENHUIS ALOST

Le bruit se définit comme un « son indésirable ». Il peut entraîner des lésions auditives, mais a également des effets qui dépassent l'ouïe. L'Organisation mondiale de la santé (OMS) définit le « bruit ambiant » comme étant toutes les formes de bruit dans l'environnement de vie, à l'exclusion du bruit sur le lieu de travail. Le trafic de toute nature (routier, ferroviaire, aérien) et les bruits de voisinage en sont les principales sources, mais l'horeca, les festivals, l'industrie, la construction, les éoliennes, etc. peuvent également être à l'origine de nombreux problèmes. En Europe occidentale, l'exposition au bruit ambiant due aux différents modes de circulation est la deuxième source de pollution environnementale¹ après la pollution atmosphérique; c'est aussi une cause majeure de morbidité et de mortalité prématurée, responsable d'au moins 12 000 décès prématurés et 48 000 nouveaux cas de cardiopathie ischémique chaque année. On estime que 22 millions de personnes subissent une gêne sévère et 6,5 millions des troubles graves du sommeil, ce qui reste une sous-estimation de la réalité car tous les bruits environnementaux (par exemple les bruits de voisinage) sont loin d'être répertoriés ; la gêne sévère et les troubles du sommeil se produisent également à des niveaux de bruit inférieurs aux limites préconisées par l'OMS. Notre pays est particulièrement touché par sa situation centrale, son infrastructure de transport très développée, sa forte densité de population avec une urbanisation non conforme aux normes (développement en ruban) et une obnubilation politique incompréhensible pour la logistique. À l'inverse, dans notre pays - et a priori en Flandre - on constate une immense pénurie de logements dotés d'une bonne qualité sonore.

Alors qu'en moyenne 50 % de la superficie de la Communauté européenne est exposée à un bruit ambiant excessif, ce chiffre atteint 90 % dans notre pays, de sorte que seulement 10 % de notre territoire répond aux normes européennes en matière de qualité du silence² (ou Quietness Suitability Index) pour le logement (cf. carte). Chez nous, le silence est un luxe réservé à quelques heureux privilégiés.



Le bruit : bien plus qu'une simple nuisance ! L'ouïe, ce système d'alarme permanent.

La pollution sonore est en effet, et de loin, la principale source de nuisance en Flandre³, mais cela va bien au-delà : la surexposition au bruit est un risque pour la santé qui touche également des personnes qui n'en ont pas conscience. Ce phénomène s'explique par deux raisons évidentes : le concept de l'audition humaine en tant qu'alarme fonctionnant en permanence et l'importance extrême du sommeil pour la santé. Notre vulnérabilité pendant le sommeil (presque tous les muscles striés perdent leur tonus pendant le sommeil paradoxal) signifie que nous ne pouvons survivre dans un environnement parfois hostile que si nous disposons d'un système d'alarme très sensible pour nous avertir du danger : l'ouïe humaine, qui ne dort jamais et qui est conçue par la nature - comme chez la plupart des animaux -



comme une alarme fonctionnant 24 heures sur 244, nous avertissant constamment d'un danger. Bien que nous puissions nous « faire » au bruit sur le plan conscient (on parle d'habituation), notre système nerveux autonome, lui, ne s'y accoutume jamais au niveau de ses réactions⁵. Inconsciemment, le bruit est toujours associé à une notion de danger.

Même si nous vivons et dormons depuis des années dans des environnements excessivement bruyants (par exemple autour d'un aéroport ou le long d'un axe de circulation très fréquenté), notre organisme continue inconsciemment à réagir systématiquement à chaque stimulus sonore, avec une réponse de stress incontrôlable, une réaction de type « fight or flight » (littéralement : « lutte ou fuite ») qui entraîne la libération d'hormones du stress (cortisol et catécholamines) ainsi qu'une légère augmentation de la pression artérielle et de la fréquence cardiaque. La somme de ces petites réactions autonomes finit par accroître le risque d'hypertension⁶⁻⁷, et provoque une dysfonction endothéliale⁸. Ces deux manifestations sont susceptibles d'entraîner une série de maladies cardiovasculaires telles que l'infarctus du myocarde, l'insuffisance cardiaque et la thrombose cérébrale. Cet impact sur la santé se produit donc même si l'on n'est pas consciemment perturbé et/ou fortement gêné dans son sommeil⁹.

Les troubles du sommeil dus au bruit : une atteinte à notre santé sous-estimée.

Tout comme le bruit d'un réveil nous sert à nous réveiller le matin, on comprend aisément que le bruit nous réveille lui aussi et qu'il peut interrompre ou raccourcir notre sommeil. Mais même si nous ne nous réveillons pas, ou si nous l'avons oublié comme cela arrive souvent aux jeunes, le bruit peut sérieusement affecter la structure normale de notre sommeil, comme le démontrent les études polysomno-

graphiques¹⁰ : décalage entre les différents stades du sommeil, perte du sommeil profond et du sommeil paradoxal. Le manque chronique de sommeil peut entraîner une pression telle que l'on s'endort de toute façon. Cela peut expliquer une partie de l'habituation, mais il s'agit d'une expérience trompeuse. Certains ont recours à des somnifères, dont la consommation augmente à proximité des aéroports¹¹⁻¹². En fonction de l'intensité et de la fréquence des pics de bruit, on se réveille plus souvent et/ou on a du mal à se rendormir, le sommeil est fragmenté. Le sommeil profond s'accompagne d'une activité anabolique intense, importante pour la récupération physique du corps ; il joue également un rôle clé dans la régulation de la tension artérielle et le métabolisme du sucre. Le sommeil paradoxal est quant à lui important pour l'équilibre mental. C'est pourquoi l'American Heart Association a inclus un sommeil serein dans ses « Essential 8 », les huit aspects du mode de vie importants pour le maintien d'une bonne santé cardiovasculaire¹³. Chez les individus bien portants, la réduction de la durée du sommeil¹⁴ mais aussi le fait qu'il soit perturbé par le bruit, même en l'absence de réveil, provoquent une résistance à l'insuline¹⁵⁻¹⁶, sur laquelle peuvent se développer obésité, diabète et hypertension artérielle. Il n'est pas surprenant que les troubles du sommeil causés par le bruit portent à conséquences. La durée et la qualité du sommeil sont également importantes pour notre immunité et donc notre défense face aux infections et au cancer. Les troubles du sommeil sont donc épidémiologiquement associés à une incidence accrue de plusieurs formes de cancer¹⁷⁻¹⁸. Certaines fonctions, telles que la consolidation de la mémoire et la plasticité cérébrale, sont presque exclusivement associées au sommeil.

Les nuisances sonores diurnes.

Même l'exposition au bruit ambiant pendant la journée n'est pas sans conséquences. Elle augmente le niveau de stress de ceux qu'elle in-



commode, ce qui, en soi, est déjà une atteinte à notre santé. En effet, l'OMS19 définit la « santé » non pas comme une « absence de maladie », mais comme un « état de complet bien-être physique, mental et social ». Le bruit entraîne une perte de concentration et interfère avec la communication, ce qui nuit à la transmission des connaissances et, par conséquent, au développement de la lecture chez les enfants20.

Exposition au bruit ambiant et maladie.

D'innombrables études épidémiologiques à grande échelle démontrent par ailleurs qu'une exposition excessive au bruit de la circulation ou des avions augmente le risque de troubles psychiques et physiques21-22. Il a ainsi été démontré que les maladies cardiovasculaires, le risque d'hospitalisation et le risque de mortalité augmentent proportionnellement à la sévérité de l'exposition au bruit des avions, de jour comme de nuit, notamment à proximité des aéroports de Cologne23-24, Heathrow25, Zurich26, en France (Roissy, Lyon, Toulouse)27 et aux États-Unis28. L'exposition au bruit du trafic routier, qui affecte une multitude de personnes dans notre pays, entraîne égale-

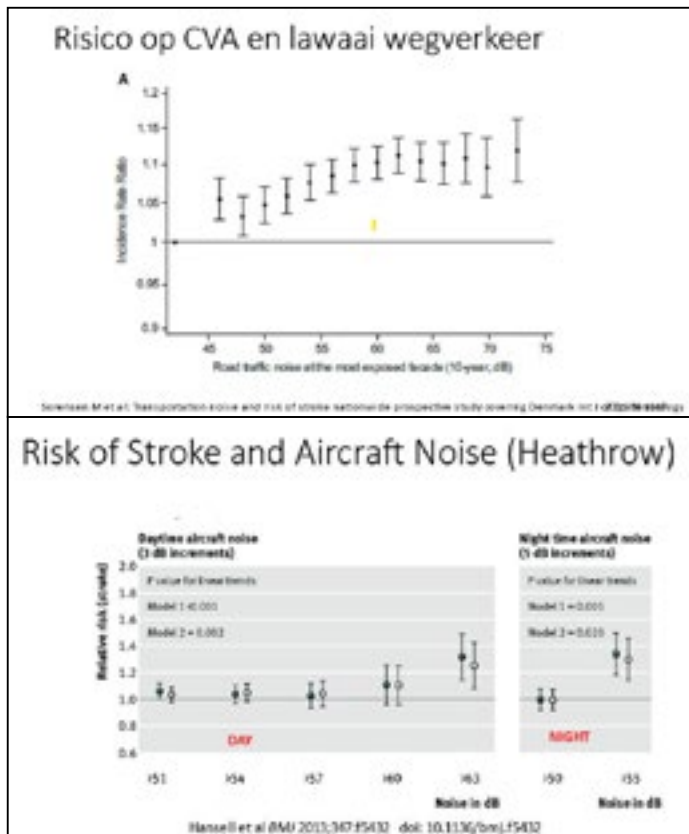
ment un risque accru d'hypertension29, de diabète30, d'AVC31, d'infarctus du myocarde et d'insuffisance cardiaque32. À titre d'exemple, prenons la relation entre le bruit des avions et le bruit de la circulation et le risque d'AVC : sur l'axe X, augmentation de la charge sonore moyenne annuelle et sur l'axe Y, risque relatif d'AVC.

Coûts économiques de la santé liés à l'exposition au bruit ambiant.

L'OMS permet également, sur la base de la littérature scientifique, de traduire les niveaux d'exposition au bruit ambiant en risques pour la santé et de les quantifier en termes de perte d'années de vie en bonne santé ou DALY's (DALY = Disability Adjusted Life Year). Une DALY résume la perte cumulée supportée par un individu en raison d'un décès prématuré et de la perte de qualité de vie due à la maladie au cours des dernières années de vie. Étant donné que divers organismes économiques, ont déterminé une valeur monétaire pour une DALY il est également possible de traduire la perte d'années de vie en bonne santé des habitants des alentours en coûts économiques d'une mauvaise santé, et ce tant au niveau individuel que de la population. Ainsi, en utilisant les facteurs de conversion validés par l'OMS, on peut calculer le nombre de DALY perdues en raison de la gêne aiguë, des troubles sévères du sommeil, de l'augmentation des maladies cardiovasculaires (infarctus du myocarde, thrombose cérébrale, insuffisance cardiaque et hypertension) et du retard dans l'apprentissage de la lecture chez les enfants. Par exemple, une étude commandée par le Bond Beter Leefmilieu a révélé que les coûts économiques et de santé résultant de l'exposition des résidents locaux au bruit des avions de notre seul aéroport national sont estimés à 578 500 000 €/an pour la gêne, à 1 007 000 000 €/an pour les troubles du sommeil et à 900 000 000 €/an pour l'augmentation des maladies cardiovasculaires. Dans les communes les plus touchées, les habitants perdent en moyenne 3,7 années de vie en bonne santé. Pour le port d'Anvers, par exemple, de telles études n'existent pas. Toutefois, ces coûts économiques de la santé devraient être pris en compte de manière plus systématique lors de l'élaboration des politiques.

Conclusion

Après la pollution de l'air, le bruit ambiant est le deuxième principal facteur pathogène lié à l'environnement ; pourtant, son impact est à la fois sous-estimé et méconnu pour diverses raisons. Il nuit à la santé des personnes, y compris de celles qui n'en ont pas conscience. Le bruit est tellement omniprésent que nous en sommes venus à le considérer comme un élément « normal » de la société moderne. Il est en effet impossible d'éliminer complètement le bruit des lieux où nous habitons et vivons ; mais d'un autre côté, l'impact sur la société est si important que les choix politiques et économiques doivent objectivement pondérer les effets négatifs par rapport aux gains potentiels de certaines options politiques. La création de zones de tranquillité et de quartiers apaisés dans la ville apporte la paix et a une valeur presque emblématique, mais elle ne résout pas le problème. Il est beaucoup plus important de rétablir le silence nocturne pour le plus grand nombre de personnes possible, compte tenu de notre grande sensibilité au bruit pendant la nuit, de la fonction vitale du sommeil pour notre santé et du concept de l'ouïe en tant que système d'alarme permanent.



Pôle circuit court



Faciliter l'accès à l'alimentation *durable*.

Vous gérez une cuisine de collectivité ?

Le **Pôle circuit court** rassemble l'offre, les forces et l'expertise des producteurs wallons pour vous rendre l'**alimentation durable** plus **accessible** !

En tant que collectivité, nous vous accompagnons dans votre volonté de proposer une alimentation vertueuse à vos **écoliers, résidents, employés, patients...**

Une offre de produits et services variée :

Légumes 1^{ère} et 4^{ème} gamme - Fruits - Crèmerie - Boulangerie - Épicerie - Viande - Poisson - Œufs - Boissons - Légumerie - Conserverie.

Découvrez les pôles, leurs offres de produits et services ainsi que les valeurs qui les animent sur :

polecircuitcourt.be

Un projet de :



Avec le soutien de :



Financé par
l'Union européenne
NextGenerationEU





LES PÔLES CIRCUITS COURTS :
SIMPLIFIEZ VOTRE APPROVISIONNEMENT LOCAL ET BIO !





Les 2 et 9 décembre, découvrez la nouvelle légumerie de Liège lors de visites réservées aux professionnels.

Le 12 novembre dernier, le Pôle circuits courts de Liège a franchi une étape décisive avec l'inauguration de son nouveau bâtiment à Bressoux-Droixhe. Une toute nouvelle infrastructure, soutenue par les Plans de Relance wallon et européen, abrite désormais une **légumerie et une conserverie** portées par la coopérative **Terra Alter Belgique**. Elle complète l'offre destinée aux clients professionnels, en phase avec la **charte des Pôles circuits courts**, qui fait la part belle aux produits bio, locaux, de saison et issus de filières équitables.

Une dynamique régionale structurante

Les Pôles circuits courts sont une initiative wallonne qui vise à mettre à disposition des coopératives de producteurs des infrastructures modernes (logistique, transformation, distribution) pour mieux relier producteurs et consommateurs. Leur vocation première est de faciliter l'approvisionnement des clients professionnels, et en particulier des cuisines de collectivités (écoles, crèches, hôpitaux, maisons de repos, cuisines centrales...).

À Liège, le projet a vu le jour en 2019 dans le cadre d'un partenariat entre la Ville de Liège et la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL). Dès le départ, l'ambition était claire : d'abord approvisionner les cantines communales, puis élargir progressivement l'offre à toutes les collectivités de la région. La première phase du Pôle a permis de lancer la logistique mutualisée et de renforcer les synergies entre coopératives locales. Cette base solide a déjà transformé le paysage : La coopérative **Circuits Paysans** propose une large gamme locale et bio (produits laitiers, fruits, produits secs, etc) à destination des collectivités, qu'elle livre partout en province de Liège. Circuits Paysans fait aujourd'hui partie des **douze "fleurons wallons" du circuit court**, en raison de son rôle structurant et de sa croissance maîtrisée.

Terra Alter : un nouvel outil pour les collectivités

Avec l'arrivée du nouveau bâtiment, un maillon essentiel de la chaîne est désormais en place : la **légumerie-conserverie de Terra Alter Belgique**. Cette jeune coopérative à finalité sociale transforme des légumes bio et locaux pour les rendre directement utilisables en restauration collective : lavage, épluchage, découpe, conditionnement. En 2024 déjà, Terra Alter avait transformé plus de 80 tonnes

de légumes dans son atelier pilote, commercialisés bien au-delà du territoire liégeois – jusqu'à Bruxelles. L'offre actuelle, qui comporte essentiellement des produits de 4ème (légumes frais sous vide) et de 2ème gamme (bocaux), sera étoffée avec de la 5ème gamme (cuits sous-vide) dans un futur proche.

L'objectif de Terra Alter est double :

- **faciliter la tâche des cuisines de collectivités**, qui ont de plus en plus rarement les moyens de traiter des légumes bruts ;
- **garantir des débouchés équitables aux producteurs locaux**, tout en créant des emplois durables, y compris pour des personnes éloignées du marché de l'emploi.

Cette nouvelle capacité de transformation devrait accélérer la transition alimentaire des collectivités vers le bio-local, en particulier dans les écoles, les crèches et les hôpitaux.

Une invitation aux professionnels des cuisines collectives

L'inauguration du 12 novembre a marqué le lancement de cette nouvelle étape, mais surtout l'ouverture à de nouveaux partenariats. Pour permettre aux cuisines de collectivités de **découvrir concrètement les nouveaux produits et services proposés par Terra Alter** dans le bâtiment inauguré, **deux journées de visites et rencontres professionnelles seront organisées le mardi 2/12 (9h et 11h) et mardi 9/12 (13h et 15h)**.

Enfin, un nouveau site internet – www.polecircuitcourt.be – présente la démarche, les différents Pôles wallons (Namur, Liège, Luxembourg, à venir, celui de Charleroi). Il constitue une porte d'entrée privilégiée pour les cuisines de collectivités désireuses d'avancer vers un approvisionnement plus durable.

Pour plus d'infos

Les Pôles Circuits courts : www.polecircuitcourt.be

Terra Alter : <https://terraalter.be/>

Circuits Paysans : <https://pro.circuitspaysans.be/>

Pour participer aux visites organisées les 2/12 et 9/12.





PORTRAIT PROFESSIONNEL – CÉDRIC BLOGIE



À 46 ans, Cédric Blogie est un hôtelier passionné par son métier et animé par une vision moderne et durable de la restauration collective. Diplômé de l'École Hôtelière Ilon Saint-Jacques à Namur, il a fait ses armes dans plusieurs maisons en Belgique avant de rejoindre, en 2011, le groupe santé CHC en tant que coordinateur cuisine et diététique des sites de Saint-Joseph et de l'Espérance.

En 2020, lors de l'ouverture de la clinique du MontLégia, il prend la responsabilité des activités commerciales : le self, la sandwicherie et le catering. Sa mission : offrir une cuisine de collectivité pensée et travaillée comme un véritable restaurant.

Une philosophie culinaire responsable

Cédric Blogie met un point d'honneur à collaborer avec des fournisseurs locaux, à travailler des produits frais préparés sur site et à respecter les saisons. Avec ses partenaires, il met en place des plans de maraîchage pour garantir une offre variée, saine et en circuit court. Les viandes wallonnes sont privilégiées, tout comme les fruits et légumes de saison, afin de proposer une restauration durable et de qualité.

Un travail collectif et soigné

L'élaboration des menus se fait en étroite collaboration avec l'ensemble de son équipe, garantissant créativité et diversité dans l'assiette. Le soin apporté à la présentation des plats et à l'accueil convivial fait du restaurant du personnel de la clinique un lieu apprécié non seulement par les collaborateurs du Groupe santé CHC, mais également par un public extérieur.

Engagement durable

Sous impulsion du groupe santé CHC, la restauration de la clinique s'inscrit pleinement dans la démarche des cantines durables. Les produits ultra-transformés sont écartés au maximum, et l'offre privilégie des alternatives saines, naturelles et respectueuses de l'environnement, détournant autant que possible les produits issus de l'industrie agroalimentaire.

Le self de la Clinique CHC MontLégia : entre qualité, durabilité et créativité

Piloté par Cédric Blogie, l'offre du self se distingue par sa diversité, son engagement écoresponsable et un remarquable exemple en terme de qualité.

Un salad bar propose, chaque jour, un large éventail de préparations froides aux saveurs variées faites maison. Cette variété permet à chacun de composer une assiette équilibrée et savoureuse, selon ses envies.

En complément, un buffet de salades déjà composées est également disponible, avec des recettes renouvelées quotidiennement, inspirées des poke bowls, associant protéines animales ou végétales pour répondre aux attentes de tous les profils alimentaires. L'offre est complétée par un potage du jour ainsi qu'un légume chaud, garantissant un repas complet et adapté à chaque saison.

Chaque plat est soigneusement travaillé, pensé dans l'esprit d'une cuisine de restaurant, et mis en valeur par une présentation soignée. Les plats végétariens y occupent une place croissante, en réponse aux enjeux de santé et de durabilité. Cette approche, toujours en lien avec la saisonnalité, reflète la volonté de proposer une alimentation variée, équilibrée et respectueuse de l'environnement.

Un service traiteur sur mesure pour le Groupe santé CHC

Toujours à l'écoute des besoins, Cédric Blogie propose également un service traiteur, qu'il s'agisse d'événements internes ou organisés par des partenaires externes à l'institution. Ces prestations sont conçues avec le même niveau d'exigence que l'offre quotidienne : produits frais, circuits courts, alternatives végétariennes et recettes de saison y occupent une place centrale. Chaque demande fait l'objet d'une attention particulière, tant sur le plan logistique que culinaire, avec une implication forte de l'équipe pour garantir une prestation sur mesure, qualitative et respectueuse des engagements durables portés par le Groupe santé CHC.

Une offre qui soutient le bien-être... et la fidélisation

Dans un secteur où l'attractivité et la rétention des talents sont des enjeux majeurs, la qualité de l'offre alimentaire constitue un levier stratégique fort. En proposant une cuisine savoureuse, équilibrée et accessible sur le lieu de travail, Cédric Blogie et son équipe contribue concrètement au bien-être des collaborateurs et du personnel indépendant sur le site de la Clinique CHC MontLégia.

Ce service de restauration devient ainsi un véritable atout pour l'institution, renforçant l'attachement des équipes à leur environnement professionnel et participant à une politique RH centrée sur la qualité de vie au travail.

Zéro déchet : une démarche concrète qui fait son chemin

Si la restauration n'est pas encore totalement zéro déchet, des actions concrètes et continues témoignent d'un engagement fort en faveur de la réduction des déchets. La quasi-totalité des plats chauds, le potage du jour et les préparations du salad bar sont servis dans des contenants réutilisables, soit apportés par le client, soit fournis sur place avec un système de consigne (reCIRCLE).

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, Cédric Blogie a mis en place un suivi rigoureux avec des indicateurs précis et la pesée quotidienne des déchets. Grâce à ces données, il a pu réajuster les quantités servies, corrigeant par exemple un excès notable dans la distribution des frites. Les outils de distribution ont été re-définis afin de s'approcher au mieux de la « juste » quantité, limitant ainsi les pertes.

Par ailleurs, le Groupe santé CHC collabore avec l'ASBL Le Panier Solidaire, qui récupère les invendus pour les redistribuer à ses bénéficiaires, renforçant ainsi la dimension solidaire et durable de la démarche.

Avec rigueur, créativité et passion, Cédric Blogie et son équipe incarnent une restauration collective innovante, où qualité, durabilité et convivialité se rencontrent chaque jour.



LES BUFFETS DU MATIN FONT RECULER LE GASPILLAGE

Une délégation d'une douzaine d'acteurs de la cuisine de collectivité, d'institutions de soins et de l'alimentation durable (Cantines durables, Circuits Paysans, Ceinture Aliment-Terre Liégeoise...) a visité la Clinique CHC MontLégia dans le cadre du projet CIBUS, un programme Interreg financé par l'Union européenne et la Wallonie. Objectif: identifier et partager des bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire.

Guidés par Grégoire Bury, coordinateur hôtelier secteur hospitalier au CHC, les participants ont découvert deux concepts innovants de buffet petit-déjeuner: à la maternité, les parents composent eux-mêmes leur repas, tandis que dans d'autres unités, comme en oncologie, une aide hôtelière prend la commande et apporte le plateau directement dans la chambre.

"Cette visite s'inscrit dans le cadre du projet européen CIBUS auquel participe la Ville de Liège, explique Aurélie Denys, chargée du projet au sein du service environnement. L'objectif est de diffuser cette bonne

pratique auprès des hôpitaux de la région et des membres du CPA (Conseil de Politique Alimentaire) Liège Métropole, afin de réduire le gaspillage."

Les bénéfiques dépassent la seule diminution des déchets. "Les buffets offrent au patient la possibilité de déjeuner à son rythme et selon ses envies, souligne Grégoire Bury. Ils permettent de réduire les emballages et le plastique, de renforcer la satisfaction et de favoriser une meilleure consommation journalière, essentielle pour prévenir la dénutrition."

Inscrite dans la stratégie de développement durable du CHC, cette approche vient s'ajouter à d'autres actions, comme le traitement des déchets alimentaires par biométhanisation (transformation en énergie) au sein de notre cuisine centrale, à Alleur. Premier résultat concret: nous avons enregistré une diminution des déchets alimentaires de 25%.

UN MENU QUI A DU GOÛT... ET DES VALEURS !



Menu complet
13€
INTERNE
~
15€
EXTERNE

Plat uniquement
10€
INTERNE
~
12€
EXTERNE

Ce mercredi 1^{er} octobre 2025,
nous vous proposons notre

MENU ÉQUITABLE

composé de produits bio, locaux, avec
rémunération équitable pour les producteurs

- ~ Velouté de carottes au curcuma et lait de coco
- ~ Tajine de poulet aux dattes et semoule de blé dur
- ~ Cake au chocolat et poire

Et toute la semaine, une assiette froide est également
disponible dans la vitrine réfrigérée..

A déguster dans notre restaurant ou à emporter



Dans le cadre de la semaine
du commerce équitable

CHO
GROUPE SANTÉ

Notre groupe
est membre
du réseau de santé **move**

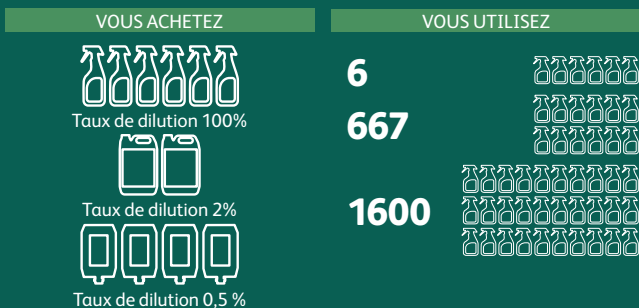
5 conseils pour des opérations de nettoyage durables

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.



*Les recommandations de dilution dépendent du produit utilisé.



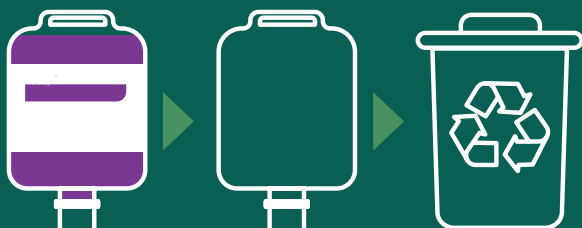
2 Utilisez des ustensiles de nettoyage pour minimiser l'utilisation de produits chimiques.

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 monomatériau.



Utiliser

Jeter

Recycler

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

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

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



5 conseils pour des opérations de nettoyage plus durables

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

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

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



Divermite®



Diverflow®



QuattroSelect®

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



Chiffonnettes 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.





WINTERHALTER & FCCWB : UN VOYAGE À TRAVERS L'ARTISANAT, L'INNOVATION ET LA VISION DE L'AVENIR



Retour sur le voyage Winterhalter, printemps 2025

Au printemps 2025, des membres de la Fédération des cuisines de collectivité Wallonie-Bruxelles (FCCWB) sont partis avec Winterhalter Belgique vers sud de l'Allemagne pour un voyage d'étude inspirant.

Le soi-disant « Gamechanger Tour » a conduit un groupe de chefs belges et d'exploitants HORECA au cœur battant de Winterhalter à Meckenbeuren, au bord de l'idyllique lac de Constance (Bodensee).

Ce qui a rendu ce voyage si spécial, c'est le mélange parfait entre technique, gastronomie et expérience.

De Bruxelles à Meckenbeuren : un voyage riche en enseignements

La délégation belge est partie de Bruxelles et a été accueillie chaleureusement à son arrivée en Allemagne par l'équipe Winterhalter. Lors du dîner de bienvenue, il est immédiatement apparu que ce serait bien plus qu'une visite d'usine. Les échanges entre collègues chefs, techniciens et représentants de Winterhalter ont révélé une passion commune : la qualité et le progrès en cuisine professionnelle.

Le lendemain était entièrement consacré à l'innovation. Après une présentation introductive sur la vision et les valeurs de Winterhalter, les participants ont eu un regard exclusif sur les coulisses de la production. Lors de la visite de l'usine, ils ont découvert comment une simple plaque d'innox se transforme en un système de lavage professionnel ultra-technologique, avec un souci du détail, de la durabilité et de la fiabilité.

Un participant l'a formulé ainsi :

« Ce qui m'a le plus frappé, c'est l'aspect humain. Derrière chaque machine, il y a une histoire d'artisanat et de passion. On sent qu'ici rien n'arrive par hasard. »

La journée s'est clôturée par une visite au Zeppelin Museum

Friedrichshafen, un symbole de l'ingénierie allemande et de l'innovation, parfaitement en accord avec l'ADN de Winterhalter.

Collaboration avec la FCCWB

Le voyage a été organisé en étroite collaboration avec la FCCWB, qui a joué le rôle de pont entre le monde culinaire et l'univers technologique de l'HORECA. L'organisation a souligné que l'efficacité et la durabilité dans la cuisine de plongée sont essentielles pour le chef d'aujourd'hui. Pour Winterhalter, c'était une opportunité unique de montrer à leurs partenaires belges comment l'innovation et la facilité d'usage peuvent aller de pair.

La visite n'a pas seulement apporté des éclairages techniques, mais aussi de l'inspiration sur la manière dont les processus en cuisine professionnelle peuvent être plus malins et plus économes en énergie.

« Nous voulions démontrer que la technologie ne crée pas de distance, mais se situe justement à côté du chef, » déclare un collaborateur de Winterhalter Belgique. « La plongée est le cœur de tout établissement horeca et c'est là que l'innovation a sa place. »

De 1947 à aujourd'hui – Une entreprise familiale qui continue d'innover

L'histoire de Winterhalter se lit comme un récit d'entrepreneuriat, de persévérance et d'évolution constante.

Tout a commencé en 1947, lorsque Karl Winterhalter a fondé à Friedrichshafen un petit atelier de métallurgie. Dans les années d'après-guerre, il confectionnait casseroles et poêles à partir de matériaux recyclés. Son ambition : faciliter la vie en cuisine en créant des solutions intelligentes.

Dix ans plus tard, la première machine à laver professionnelle, la GS 60, a été lancée. C'était le point de départ de ce qui est aujourd'hui une entreprise mondiale, toujours détenue par la famille.

Un réseau en expansion et des systèmes complets



KWA

KARL WINTERHALTER ACADEMY

Au fil des décennies, Winterhalter est devenue une référence internationale en techniques de lavage professionnelles, avec des sites de production en Allemagne, en Suisse et en Thaïlande, et des implantations dans plus de 70 pays.

La recette du succès est restée simple mais efficace : qualité, fiabilité et service. Winterhalter ne livre pas seulement des machines, mais des systèmes complets, incluant traitement d'eau, produits de nettoyage et accessoires. Chaque composant est conçu pour s'intégrer au tout, avec un seul objectif : un résultat parfait, à chaque fois.

Durabilité dans l'ADN

Bien avant que la durabilité devienne un mot à la mode, Winterhalter en avait déjà fait une valeur centrale. Les machines sont conçues pour durer longtemps et être facilement recyclables en fin de vie. Dans la production, énergie et matières premières sont consciemment économisées, tandis que les nouvelles technologies portent l'économie d'eau et d'énergie à un niveau supérieur.

La philosophie reste inchangée : obtenir le meilleur résultat avec l'empreinte écologique minimale.

Digitalisation et passage à l'intelligence artificielle

Winterhalter évolue avec son temps. Ces dernières années, l'accent a fortement été mis sur la digitalisation, avec des solutions qui rendent les processus en cuisine plus intelligents et plus transparents.

Un exemple important est la technologie Connected Wash, qui permet aux lave-vaisselles d'être surveillés en temps réel. Les utilisateurs obtiennent ainsi des informations sur leur consommation et efficacité, et peuvent anticiper les entretiens ou corriger les erreurs.

Le plus récent exploit est l'intégration de technologies pilotées par l'IA, comme EcoPilot. Ce logiciel intelligent adapte automatiquement le cycle de lavage selon l'intensité d'usage et la charge, ce qui garantit des performances optimales avec moins de consommation d'énergie.

Le résultat : jusqu'à 17 % d'économie d'énergie sans compromis sur la qualité ou l'hygiène.

Perspective : Winterhalter à la HORECA Expo à Gand 2025

Winterhalter reste en mouvement. Cela se manifestera nettement lors de la prochaine HORECA Expo à Gand, du 16 au 19 novembre, Hall 5, stand 5211.

Les visiteurs peuvent se réjouir d'un moment fort : la première des Next Levels Services, un tout nouveau concept de service qui redéfinit les standards en matière de lavage professionnel. Sous le slogan « Don't worry. Just wash. », Winterhalter y présentera ses toutes dernières solutions, centrées sur la facilité d'usage, le soutien digital et l'efficacité énergétique.

Les Next Level Services élèvent le partenariat avec le client à une nouvelle dimension, où maintenance préventive, données analytiques et accompagnement personnel vont de pair.

« Nous voulons offrir à nos clients une tranquillité d'esprit totale », déclare Eddy Croes, Managing Director Winterhalter Belgique. « Ils doivent savoir que leur environnement de lavage fonctionne toujours, pendant que nous, en coulisses, veillons au reste. »

Le stand à Gand promet donc une expérience de technologie, design et confiance, avec des démonstrations, des présentations de produits et des discussions inspirantes avec l'équipe Winterhalter.

La force de la collaboration et de la tradition

La collaboration entre Winterhalter et la FCCWB est un bel exemple de comment innovation technologique et expertise culinaire se renforcent mutuellement.

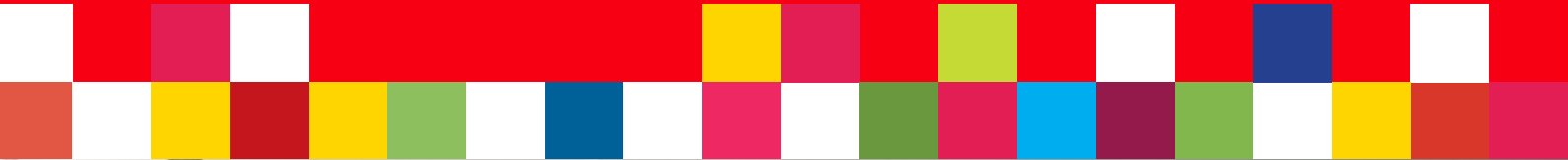
Le printemps dernier a prouvé que chefs et partenaires technologiques ont beaucoup à apprendre les uns des autres.

Et aujourd'hui, les yeux tournés vers l'avenir, Winterhalter montre de nouveau son ambition d'aider le secteur à progresser, avec respect pour son passé et un regard clair sur demain.

Ou, comme l'a résumé un participant du voyage :

« Winterhalter n'est pas un fournisseur, mais un partenaire. Ils réfléchissent, ils écoutent, et ils continuent d'évoluer. Ça fait la différence. »

FÉDÉRATION FCCWB



GBM!
by **iome**

Cuisine professionnelle et
distributeur Socamel

9, Rue de la Chaudronnerie,
4340, Awans
+32 4 246 00 98



SITE FCCWB



REFERENTIEL
2025

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.

Consultez, en scannant le deuxième QR Code, notre Référentiel 2025 innovant !

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



Volys 'Festival d'été'

Avec 'Festival d'été, Volys apporte une fois de plus l'inspiration pour transformer l'été en une expérience culinaire.

Boulettes de
dinde hachée

Chicken
Crusties

Lamelles
kebab

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



Niek Van Steenkiste
0496/16.60.96
niek@meconv.be



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



Serhat Oz
0474 10 14 07
serhat@alfiero.be



Marleen De Tant – De Meyer
09 360 83 48
marleen@allgro.be



Charlotte Slabbinck
0476 98 31 73
charlotte.slabbinck@ardo.com



Steve Dhoore
0477 54 43 32
steve@bestdeal.be



Riccardo Vacca
0475 42 00 76
r.vacca@bidfood.be



Charlotte Ramet
0473 60 70 97
charlotte.ramet@biowallonie.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 Hugenholtz
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@delizioso.eu



Kristel Steen
0496 59 18 21
kristel.steen@diversey.com



Kristel Steen
0496 59 18 21
kristel.steen@diversey.com



Christophe Borgillon
0493 55 60 55
christophe@dlsfood.com



Ludovic Maisin
0478 44 52 00
ludovic.maisin@duocatering.be



Philippe Preudhomme
0472 99 05 94
philippe.preudhomme@ecolab.com



Vincent Secheyaye
0476 55 77 32
vincent@erm-project.eu



Jean-Claude Baudart
0473 70 34 06
info@eazygest.be



Aweis Samya
0474 26 12 80
samya.aweis@foodchainid.com



Nadia Cleuren
0498 11 17 28
nadia.cleuren@galler.com



Erwin Schöpoges
0497 90 45 47
schoepges.erwin@faircoop.be



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



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



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



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



Tim Van Roy
0471 04 19 09
Tim.van.roy@pekakroef.com



Jean Pepinster
0478 20 63 03
info@pepinsterprimeurs.be



Amaury Ruffato
0498 71 51 56
ar@polymatbelgium.com



Costa De Oliveira
09 340 97 20
costa.deoliveira@q-food.be



Francis Renkin
0478 38 24 38
renkin@renkin.net



Luc Selder
04 368 78 87
info@seliac.be



vincent Luyckx
0478 54 80 39
v.luyckx@sabemaf.be



vincent Luyckx
0478 54 80 39
v.luyckx@sabemaf.be



Frédéric Nikelmann
0495 26 87 79
frederik.nikermann@sligro-isp.be



Lyse Bauduin
0493 27 44 93
lyse.bauduin@mangerdomain.be



Ilse De Dobbeleer
0479 75 59 59
ilse.dedobbeleer@solucious.be



Dominique Mirguet
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



Sabine Troupin
0472 344 455
sabrina.troupin@terredefromages.be



Michel Renard
0498 58 63 77
michel.renard@unilever.com



Cyril Degee
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



valentine monard
0478 78 06 02
valentine.monard@vanderzijpen.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



ENVIE DE NOUS REJOINDRE
POUR DEVENIR PARTENAIRE
DE LA FCCWB ?
SCANNEZ LE QR CODE
POUR CONNAÎTRE
LES CONDITIONS DE COTISATION



sabemaf
PROFESSIONAL KITCHENS

INGÉNIERIE ET RÉALISATION DE CUISINES PROFESSIONNELLES



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
ORGANIQUES**

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

