

MECO GROUP INVESTIT DANS
L'AVENIR DIGITAL : SAP

EN VISITE CHEZ
CHARLES LIÉGÉDIS

VIVARDENT NOUS OUVRE
SES PORTES

GOUTEZ

29

VOTRE
MAGAZINE
DES CUISINES
COLLECTIVES

WALLONIE - BRUXELLES

PRODUITS
TRANSFORMÉS

CONCOURS
ET
RÈGLEMENT
LADY CHEFFE
2027

LES PROTÉINES
PARTOUT ?

QUE MANGENT
LES BELGES
AUJOURD'HUI?

AFSCA
LA MAÎTRISE
DE L'EAU

PHOTOS DU SÉMINAIRE
AU STADE ROI BAUDOUIN

LA FORMATION
COMME
INGRÉDIENT
CLÉ



FÉDÉRATION
FCCWB





GOUTEZ #29

Edito

Mesdames, Messieurs,

Vous parlez parfois de la traçabilité des aliments, mais :
Peut-on la maîtriser ?

Il est triste que nos enfants, dès leur naissance, puissent recevoir, à cause des adultes que nous sommes, un produit falsifié dit « malbouffe », alors que nous devrions leur réserver un aliment d'une qualité irréprochable.

Au début de la naissance de leurs enfants, les parents sont extrêmement inquiets de l'équilibre nutritionnel en vérifiant la fraîcheur des produits, la provenance, l'étiquetage précis.

En ce qui concerne les boissons, les parents privilégient l'eau et le lait.

Ensuite, à l'école primaire, la surveillance diminue et permet à l'enfant de choisir selon ses goûts, ses préférences.

Le sucre s'impose en s'introduisant de manière triomphante, et ce, à tous les carrefours.
Bizarrement, l'eau et le lait se transforment en limonade.

A l'entrée du secondaire, le mot liberté prend place :
Liberté de manger... de boire... de choisir...et de

NE PAS MANGER !

À la sortie du secondaire, nos enfants découvrent quotidiennement la mondialisation des aliments.
Tout est un choix de société, mais nos millénaires de civilisation doivent nous interdire de commettre l'irréparable.

Les produits transformés et ultra-transformés ne peuvent pas être et devenir le futur de notre alimentation.

Il faut toujours tenir les cuisinier(e)s en éveil par des produits de qualité et pour les aider dans leurs tâches, la traçabilité obligatoire s'impose pour chaque aliment.

Le présent et le futur sont toujours d'être aux côtés de nos agriculteurs.

L'alimentation mondiale est tellement bouleversée par les industries alimentaires multinationales qu'il faut impérativement :

maîtriser les risques

Afin d'assurer une garantie « quasi maximale », de la santé alimentaire de la population.
La règle de base indélébile de la réussite est la semence, c'est-à-dire :

l'Enseignement

Aux côtés du Service Francophone des Métiers et des Qualifications (SFMQ), la Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles souhaite la reconnaissance d'un métier important, d'utilité publique :

LA RESTAURATION HORS FOYER ET COLLECTIVE

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
Anne Boucquiau
Catherine Haxhe
Gérard Filot
Yvan Larondelle
Fabienne Meunier
Sylvie Deschamphelire
Lorraine Saint-Prix
Anne Feyt

Création graphique et mise en page

Frédéric Filot (VUAVU Grafics)

Imprimeur

Myriad

Crédits photos

Membres et partenaires FCCWB
Naomi Hansenne
Ligue cardiologique belge
AFSCA
Cuisines Bruxelloises
Vivardent
Charles Liégeois
Mapal
Biowallonie
Soins et santé
CHC - Mont Léglia
Istock

BULLES DE PLAISIR



CHAMPAGNE
de Castellane

Sommaire



PRODUITS
TRANSFORMÉS
ET ULTRA-TRANSFORMÉS
6



GRAND DOSSIER :
QUE MANGENT
LES BELGES
AUJOURD'HUI ?
20



LA FORMATION
COMME INGRÉDIENT CLÉ
46



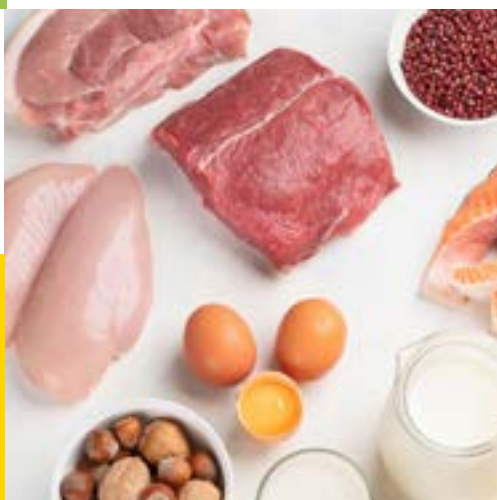
LA MAÎTRISE
DE L'EAU
(AFSCA)
41



CONCOURS
LADY CHEFFE 2027
51

60
BIOWALLONIE
VOUS DIT TOUT
SUR LE BIO





64 LES PROTÉINES PARTOUT ?

VIVARDENT NOUS OUVRE SES PORTES 68



SEMINAIRE STADE ROI BAUDOUIN 80



70 ALIMENTATION, MODE DE VIE, PRÉVENTION



EN VISITE CHEZ CHARLES LIÈGEOIS 86

102 DÉVELOPPEMENT DURABLE PATRICK DUPRIEZ





PRODUITS TRANSFORMÉS À BASE DE VIANDE POUR LES CUISINES DE COLLECTIVITÉ

Qu'entend-on par produits transformés à base de viande

Les produits transformés à base de viande sont des produits issus de la transformation de la viande, ou de produits déjà transformés, de manière telle que leur structure interne ne présente plus les caractéristiques de la viande fraîche.

Les produits ultra-transformés à base de viande désignent des aliments issus de transformations industrielles poussées, dans lesquels la viande est profondément modifiée et associée à de nombreux ingrédients et additifs.

La viande fraîche se définit comme un tissu musculaire animal n'ayant subi aucune transformation susceptible d'altérer ses propriétés structurales, physico-chimiques et organoleptiques, en dehors des opérations de découpe, de réfrigération ou de congélation.

Sur le plan macroscopique, la viande fraîche présente un **aspect visuel caractéristique**, incluant une couleur dépendante à la fois de l'espèce animale et de l'état d'oxydation de la myoglobine. Ainsi, les viandes dites rouges (comme le bœuf) présentent une coloration allant du rouge vif au rouge sombre, tandis que les viandes blanches, notamment les volailles, présentent une teinte plus claire, allant du rosé pâle au beige. Ces différences s'expliquent par une teneur plus faible en myoglobine dans les muscles des volailles.

Les produits issus de la transformation de la viande, ou de produits déjà transformés, désignent, dans une approche scientifique et réglementaire, des denrées alimentaires obtenues par l'application de procédés technologiques entraînant des modifications significatives des caractéristiques initiales du tissu musculaire.

D'un point de vue structural, ces produits **ne présentent plus l'organisation histologique intacte du muscle**. Les fibres musculaires peuvent être fragmentées, désorganisées ou totalement transformées sous l'effet de **procédés mécaniques** (hachage, broyage, émulsification) ou **physico-chimiques**. Il en résulte une modification de la texture, qui devient homogène, pâteuse, gélifiée ou reconstituée, différente de celle de la viande fraîche.

Les **procédés mécaniques** appliqués à la viande correspondent à des actions physiques exercées sur le tissu musculaire, visant à en modifier l'organisation structurale sans transformation chimique immédiate. Ces procédés incluent principalement le hachage, le broyage et l'émulsification, chacun ayant un impact spécifique sur l'intégrité des fibres musculaires. Le **hachage** consiste à fragmenter la viande en particules de taille variable, ce qui entraîne une section nette des fibres et une désorganisation partielle de l'architecture musculaire. Le **broyage**, plus intensif, provoque un écrasement des tissus, accentuant la rupture des structures cellulaires et favorisant la libération des constituants intracellulaires, notamment les protéines et l'eau.

La viande séparée mécaniquement (VSM) représente le niveau le plus transformé. Elle est obtenue en récupérant les restes de viande sur les os (« raclure d'os »). Ce processus se fait à l'aide de machines qui pressent ou broient les carcasses.

Les procédés à basse pression donnent généralement un produit plus grossier, tandis que les procédés à haute pression produisent une pâte plus fine et homogène. La structure naturelle de la viande est totalement détruite. C'est pour cela qu'on parle souvent de viande « raclée à l'os ». Ce terme, bien que familier, décrit assez bien la réalité.

La VSM est surtout utilisée dans des produits industriels bon marché, des produits transformés comme : saucisses, nuggets, hot-dogs ou autres prépa-



rations de viande. La production de viande séparée mécaniquement (VSM) à partir d'os de ruminants, notamment bovins, est interdite dans l'Union européenne en raison des risques liés aux encéphalopathies spongiformes transmissibles, telles que l'encéphalopathie spongiforme bovine.

L'**émulsification** représente un degré supplémentaire de transformation mécanique. Elle repose sur un mélange très fin et énergique de la viande avec de l'eau et des matières grasses, conduisant à une dispersion homogène des différents constituants. Les protéines musculaires solubilisées jouent alors un rôle fonctionnel en stabilisant cette émulsion, formant une matrice continue et cohésive. Ce processus aboutit à une texture lisse et uniforme, très éloignée de la structure initiale du muscle.

Dans tous les cas, ces traitements mécaniques entraînent une rupture de l'intégrité des faisceaux musculaires et une perte de la structure fibrillaire visible. Les fibres musculaires ne sont plus reconnaissables en tant qu'unités structurées, ce qui modifie profondément les propriétés texturales du produit. La viande passe ainsi d'un état fibreux et organisé à une matrice plus ou moins homogène, pouvant être granuleuse, pâteuse, voire gélifiée après transformation complémentaire.

Par ailleurs, ces modifications structurales **facilitent l'incorporation d'autres composants**, tels que des ingrédients technologiques (sel, eau, matières grasses) ou des additifs, qui interagissent avec les protéines pour stabiliser la structure du produit. Les procédés mécaniques constituent donc souvent une étape préalable à d'autres transformations physico-chimiques, comme la cuisson ou la salaison.

En définitive, la transformation mécanique de la viande entraîne une modification profonde de son organisation structurale, aboutissant à la formation d'un produit dont la texture, la cohésion et les propriétés sensorielles diffèrent nettement de celles de la viande fraîche, traduisant une perte de l'intégrité du tissu musculaire d'origine.

Les procédés physico-chimiques appliqués à la viande correspondent

à des transformations combinant l'action de facteurs physiques et des réactions chimiques, entraînant des modifications profondes des propriétés du tissu musculaire. Contrairement aux procédés mécaniques, qui agissent principalement sur la structure physique, les procédés physico-chimiques affectent à la fois l'organisation structurale et la composition biochimique de la viande.

Parmi les principaux facteurs physiques, on retrouve la température (chauffage ou refroidissement), la perte ou l'ajout d'eau, ainsi que l'exposition à des milieux spécifiques, comme la fumée ou des solutions salines. Ces conditions physiques déclenchent ou accélèrent des réactions chimiques au sein du tissu musculaire.

L'un des phénomènes majeurs est la **dénaturation des protéines**, notamment lors de la cuisson. Sous l'effet de la chaleur, les protéines musculaires perdent leur structure tridimensionnelle, ce qui modifie leur fonctionnalité, leur capacité de rétention d'eau et la texture globale du produit. Ce processus entraîne également un changement de couleur et de consistance.

La **salaison** constitue un autre exemple important. L'ajout de sel provoque des interactions ioniques avec les protéines, modifiant leur solubilité et leur organisation. Cela contribue à la conservation du produit, tout en influençant sa texture et sa saveur.

Le **séchage** agit principalement par réduction de l'activité de l'eau. Cette diminution limite le développement microbien, mais entraîne aussi une concentration des constituants et des modifications enzymatiques et chimiques internes.

Le **fumage** combine des effets physiques (exposition à la fumée) et chimiques, avec le dépôt de composés aromatiques et antimicrobiens qui modifient les caractéristiques sensorielles et la stabilité du produit. La marinade constitue également un procédé technologique important. Elle consiste à immerger ou enrober la viande dans une préparation contenant de l'eau, du sel, des acides (comme le vinaigre, le jus de ci-



tron ou le vin), ainsi que des épices et des aromates. Le vin, en particulier, joue un rôle double grâce à son acidité, qui contribue à la dénaturation des protéines et à l'attendrissement de la viande, et à sa teneur en alcool, qui favorise la diffusion des composés aromatiques. Ce traitement permet d'améliorer la tendreté, de développer les arômes et, dans certains cas, de contribuer à la conservation par abaissement du pH.

Par ailleurs, l'ajout d'additifs tels que les **nitrites ou les phosphates** induit des réactions chimiques spécifiques, influençant la couleur, la conservation et les propriétés fonctionnelles des protéines. L'ensemble de ces procédés entraîne une transformation des propriétés initiales de la viande, notamment en termes de texture, de couleur, de saveur et de stabilité microbiologique. Les fibres musculaires ne conservent plus leur organisation d'origine, et les constituants biochimiques sont modifiés.

Ainsi, les procédés physico-chimiques participent de manière essentielle à la transformation de la viande, en produisant des denrées dont les caractéristiques diffèrent significativement de celles de la viande fraîche, tant sur le plan structural que fonctionnel et sensoriel.

Sur le plan physico-chimique, ces transformations impliquent des **modifications profondes des constituants de la viande**. Les protéines peuvent être dénaturées (par la chaleur lors de la cuisson), les lipides oxydés, et l'activité de l'eau réduite (par salaison ou séchage), ce qui influence la conservation et la stabilité du produit.

Les transformations de la viande impliquent des modifications profondes de ses constituants majeurs, notamment les **protéines, les lipides, l'eau et les pigments**.

Les protéines musculaires, en particulier les protéines myofibrillaires et sarcoplasmiques, subissent des phénomènes de dénaturation sous l'effet de facteurs tels que la chaleur, les variations de pH ou la présence de sels. Cette dénaturation correspond à une altération de leur structure tridimensionnelle, entraînant une modification de leurs propriétés fonctionnelles, comme la capacité de rétention d'eau, la solubilité et la texture du produit.

Les lipides présents dans la viande sont également sensibles aux transformations, notamment par des réactions d'oxydation. Ces réactions, favorisées par la chaleur, l'oxygène ou la lumière, conduisent à la formation de composés secondaires (aldéhydes, cétones) pouvant altérer les qualités organoleptiques, en particulier l'odeur et le goût, et affecter la valeur nutritionnelle.

L'activité de l'eau, paramètre essentiel pour la stabilité des aliments, est souvent réduite lors des procédés de transformation, tels que la salaison ou le séchage. La diminution de cette activité limite le développement microbien et prolonge la durée de conservation. Le sel joue un rôle central en modifiant les interactions ioniques au sein du système, influençant la structure des protéines et favorisant leur solubilisation ou leur aggrégation.

Par ailleurs, les transformations physico-chimiques affectent également les pigments musculaires, notamment la myoglobine, dont les changements d'état chimique entraînent des variations de couleur caractéristiques (rouge, brun, rosé). Des réactions complexes, comme celles impliquant les nitrites, peuvent stabiliser certaines formes col-

orées dans les produits transformés.

L'ensemble de ces modifications s'accompagne de changements de texture, de jutosité et de cohésion, résultant des interactions entre les constituants. Ainsi, les transformations physico-chimiques contribuent de manière déterminante à l'élaboration de produits dont les propriétés structurales, sensorielles et microbiologiques diffèrent nettement de celles de la viande fraîche.

Par ailleurs, l'ajout d'ingrédients (sel, sucres, épices) et d'additifs (nitrites, phosphates, conservateurs, antioxydants) contribue à modifier la composition initiale et les propriétés fonctionnelles du produit. Ces ajouts introduisent de nouveaux constituants qui n'étaient pas présents dans la viande fraîche. Les additifs, comme les nitrites, les phosphates, les conservateurs ou les antioxydants ont un rôle technologique spécifique. Ils agissent sur les propriétés fonctionnelles du produit, c'est-à-dire sur la manière dont il se comporte lors de la transformation et de la conservation. Par exemple, le sel et les phosphates influencent la texture et la capacité de rétention d'eau. Les nitrites participent à la stabilisation de la couleur et à la sécurité microbiologique.

Les épices et autres ingrédients modifient également les caractéristiques sensorielles, notamment le goût et l'arôme. Ainsi, ces ajouts contribuent à transformer la viande en un produit aux propriétés différentes de celles de la viande fraîche, tant sur le plan structurel que fonctionnel et organoleptique.

D'un point de vue technologique, **les produits transformés à base de viande** résultent de l'application de divers procédés, tels que la **cuisson, la salaison, le fumage, le séchage, la fermentation, la marinade ou la reconstitution**, mis en œuvre seuls ou en combinaison afin d'améliorer la conservation, la sécurité microbiologique et les propriétés sensorielles. Ces traitements visent à améliorer la conservation, la sécurité microbiologique, les qualités organoleptiques (goût, arôme, texture) ainsi que la praticité d'utilisation.

Sur le plan sensoriel et macroscopique, les produits transformés présentent des **caractéristiques distinctes de la viande fraîche**: couleur modifiée (liée notamment aux réactions chimiques impliquant la myoglobine et les nitrites), texture transformée, arômes développés par les procédés technologiques, et aspect parfois standardisé ou reconstitué.

Enfin, ces produits peuvent également être obtenus à partir de matières premières déjà transformées, impliquant une succession de transformations (par exemple, viande hachée incorporée dans des préparations élaborées), ce qui accentue encore l'éloignement par rapport aux caractéristiques initiales du muscle.

En résumé, les produits issus de la transformation de la viande correspondent à des denrées dans lesquelles les **propriétés structurales, biochimiques et sensorielles du muscle ont été significativement modifiées** par des procédés technologiques et/ou l'ajout de substances, les distinguant nettement de la viande fraîche.

En outre, certains produits résultent d'une **reconstitution technologique**, consistant à assembler des fragments de viande ou des matières premières carnées (viande hachée, viande séparée mécaniquement) avec de l'eau, des matières grasses et des additifs fonctionnels (sels, phosphates, protéines ajoutées). Ce procédé permet de former une ma-

trice structurée ou moulée, donnant naissance à un produit nouveau dont l'organisation ne correspond plus à celle du muscle d'origine. Ainsi, ces transformations, qu'elles soient mécaniques, physico-chimiques ou technologiques, aboutissent à des textures variées (pâteuses, gélifiées, fermes ou élastiques), ainsi qu'à des structures homogénéisées ou recomposées, nettement distinctes de celles de la viande fraîche, traduisant une perte des caractéristiques morphologiques initiales du tissu musculaire.

Les dangers des produits transformés à base de viande

Les produits transformés à base de viande occupent une place importante dans l'alimentation moderne, notamment en raison de leur facilité d'utilisation et de leur durée de conservation prolongée. Ils répondent aux contraintes actuelles des modes de vie, caractérisés par un manque de temps pour la préparation des repas et une demande croissante de produits prêts à consommer. Dans les secteurs de la restauration collective et de l'industrie agroalimentaire, ils permettent également une standardisation des préparations et une gestion optimisée des coûts et des volumes.

Leurs qualités organoleptiques, telles que le goût, la texture et l'arôme, sont souvent améliorées grâce aux procédés technologiques et à l'ajout d'ingrédients spécifiques, les rendant particulièrement attractifs pour les consommateurs, notamment les populations jeunes. Cependant, cette attractivité peut favoriser une consommation fréquente, voire excessive.

Malgré ces avantages, leur consommation régulière soulève des préoccupations importantes en matière de santé publique. Les procédés de transformation, tels que la cuisson, la salaison, le fumage ou la reconstitution, modifient profondément la structure et la composition initiale de la viande. L'ajout d'ingrédients et d'additifs contribue également à ces modifications, éloignant ces produits de leurs caractéristiques naturelles.

Sur le plan nutritionnel, ces produits présentent souvent une teneur élevée en sel, utilisé pour la conservation et l'amélioration du goût.

Une consommation excessive de sodium est associée à un risque accru d'hypertension artérielle. Par ailleurs, ils peuvent contenir des quantités importantes de matières grasses, notamment saturées, favorisant le développement de maladies cardiovasculaires. Leur densité énergétique élevée peut également contribuer au surpoids et à l'obésité.

Du point de vue toxicologique la présence d'additifs, tels que les nitrites et les nitrates suscite des inquiétudes. Ces substances peuvent, dans certaines conditions, conduire à la formation de composés potentiellement cancérogènes, comme les nitrosamines. De plus, certains procédés technologiques, comme le fumage ou la cuisson à haute température, peuvent générer des composés indésirables ayant des effets néfastes sur la santé.

Les risques microbiologiques constituent également un enjeu important. Malgré les traitements de conservation, ces produits peuvent être contaminés par des micro-organismes pathogènes si les conditions d'hygiène ne sont pas respectées. Une mauvaise conservation ou une rupture de la chaîne du froid peut favoriser leur développement, entraînant des toxi-infections alimentaires.

Enfin, des études épidémiologiques ont établi un lien entre la consommation régulière de produits transformés à base de viande et une augmentation du risque de certaines pathologies chroniques, notamment le cancer colorectal. Ce risque dépend toutefois de la quantité consommée et des habitudes alimentaires globales.

Ainsi, bien que les produits transformés à base de viande présentent des avantages pratiques et technologiques indéniables, leur consommation doit être encadrée. Il est recommandé de privilégier une alimentation variée et équilibrée, en limitant la fréquence de consommation de ces produits afin de réduire les risques pour la santé à long terme. Concernant la viande séparée mécaniquement, un rapport publié en 1982 aux États-Unis par la Food Safety and Inspection Service (FSIS) a établi des normes permettant d'identifier ce type de produit. Aux États-Unis, les hot-dogs ne peuvent pas contenir plus de 20 % de porc séparé mécaniquement, tandis qu'en Europe, aucun seuil maximal fixe n'est défini, mais l'utilisation de ce type de matière première est strictement



encadrée.

Dans le cas des viandes séparées mécaniquement, les inquiétudes sanitaires concernent principalement la présence de fragments osseux et l'augmentation de certains composants, comme le calcium, pouvant affecter la qualité et la sécurité du produit.

En plus, la viande étant transformée en pâte présente donc plus de surface exposée à l'air et aux microbes, notamment des bactéries qui pourraient être présentes sur la carcasse. Par ailleurs, ce produit est plus riche en eau, ce qui favorise la multiplication bactérienne avec en plus un plus grand nombre de manipulations dans des équipements de pressage et de transfert qui augmente encore les risques.

Ce procédé doit donc se terminer rapidement par la réfrigération ou la congélation et doit être strictement contrôlé.

La viande séparée mécaniquement décrite simplement comme de la "viande" sur les étiquettes des aliments, mais devrait être étiquetée comme "séparée mécaniquement" dans l'énoncé des ingrédients.

Risques nutritionnels

Les produits transformés à base de viande se caractérisent généralement par une composition nutritionnelle moins favorable que celle de la viande fraîche. Ils présentent souvent une teneur élevée en sel (sodium), utilisé à des fins de conservation et d'amélioration du goût. Un apport excessif en sodium est associé à une élévation de la pression artérielle. Ces produits sont fréquemment riches en lipides, en particulier en acides gras saturés, dont la consommation excessive est liée à l'augmentation du cholestérol sanguin et au développement de pathologies cardiovasculaires. Certains produits transformés peuvent également contenir des quantités importantes de calories, favorisant ainsi le surpoids et l'obésité.

De plus, la transformation peut entraîner une diminution de la qualité nutritionnelle globale, notamment par la perte de certains micronutriments ou par un déséquilibre entre les apports en nutriments essentiels.

Risques liés aux additifs et aux composés chimiques

Les produits transformés contiennent souvent des additifs alimentaires, tels que les nitrites et les nitrates, utilisés pour leurs propriétés conservatrices et leur rôle dans la stabilisation de la couleur. Toutefois, ces substances peuvent, dans certaines conditions, conduire à la formation de composés potentiellement cancérogènes, notamment les nitrosamines.

D'autres additifs, comme les phosphates, les conservateurs ou les antioxydants, sont également utilisés pour améliorer la texture, la stabilité et la durée de conservation. Bien que ces substances soient réglementées, leur consommation régulière et cumulative suscite des interrogations quant à leurs effets à long terme sur la santé.

Par ailleurs, certains procédés technologiques, comme le fumage ou la cuisson à haute température, peuvent entraîner la formation de composés indésirables, tels que les hydrocarbures aromatiques polycycliques ou les amines hétérocycliques, reconnus pour leur potentiel toxique.

Risques microbiologiques

Malgré les traitements de conservation, les produits transformés à base de viande peuvent présenter des risques microbiologiques, notamment en cas de contamination ou de mauvaises conditions de stockage. Certains micro-organismes pathogènes, tels que *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* ou *Escherichia coli*, peuvent se développer dans ces produits si la chaîne du froid n'est pas respectée.

Ces contaminations peuvent entraîner des toxi-infections alimentaires, dont les conséquences peuvent être graves, en particulier chez les populations vulnérables, telles que les personnes âgées, les femmes enceintes ou les individus immunodéprimés.

De plus, les procédés de transformation ne garantissent pas toujours l'élimination complète des micro-organismes, et certaines bactéries peuvent survivre ou se développer après transformation, notamment dans des produits prêts à consommer.

Risques sanitaires à long terme

L'un des aspects les plus préoccupants liés à la consommation de produits transformés à base de viande concerne les effets à long terme sur la santé. Le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC), agence de l'Organisation mondiale de la santé, a classé les viandes transformées comme cancérogènes pour l'homme (groupe 1), notamment en raison de leur association avec un risque accru de cancer colorectal. Ce classement repose sur des données scientifiques établissant une association entre la consommation régulière de ces produits et une augmentation du risque de développer certains cancers. Les mécanismes impliqués incluent notamment la formation de composés cancérogènes lors des procédés de transformation, ainsi que l'action des additifs tels que les nitrites.

Il convient toutefois de souligner que le risque dépend de la quantité consommée et de la fréquence d'exposition, et qu'une consommation occasionnelle dans le cadre d'une alimentation équilibrée ne présente pas le même niveau de risque qu'une consommation excessive.

Impact des produits ultra-transformés

Les produits transformés à base de viande s'inscrivent fréquemment dans la catégorie des aliments ultra-transformés, caractérisés par un degré élevé de transformation industrielle et l'incorporation de nombreux ingrédients et additifs. Conçus pour être pratiques, attractifs et présentant une forte acceptabilité sensorielle, ces produits peuvent favoriser une consommation régulière, voire excessive.

Sur le plan nutritionnel, ils présentent généralement une faible teneur en fibres et en certains micronutriments, tout en étant riches en sel, en lipides — notamment saturés — et en additifs. Cette composition peut contribuer à des déséquilibres alimentaires et est associée à une augmentation du risque de maladies chroniques, telles que l'obésité, le diabète de type 2 et les maladies cardiovasculaires.



Prof. Pascal Leroy, Université de Liège

CONSOMMATION DE VIANDE ET RISQUE CARDIOVASCULAIRE.

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

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

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

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

L'éclairage de PURE

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

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

Les points essentiels à retenir

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

Le mot du diététicien :

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

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

Risque de décès toutes causes/événements cardiovasculaires majeurs selon l'importance de la consommation de différents types de viandes			
(analyse de l'étude PURE)			
	Risque moyen*	Variations possibles du risque	Valeur de p**
Viandes rouges non transformées	- 7%	de - 15% à + 2%	0,14
Décès toutes causes	+ 1%	de - 8% à + 11%	NS
Événements CV majeurs			0,72
Volailles	- 4%	de - 14% à + 6%	0,21
Décès toutes causes	+ 2%	de - 10% à + 16%	NS
Événements CV majeurs			0,95
Viandes transformées	+ 49%	de + 8% à + 130%	0,009
Décès toutes causes	+ 54%	de + 8% à + 98%	SS
Événements CV majeurs			0,004
			SS

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



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.



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

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

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

Il faut nuancer les deux propos.

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

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

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

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

Définition du besoin

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

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

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

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

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

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

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

• Éléments en rapport avec les denrées :

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

• Autres éléments :

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

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

Consultation du marché

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ce n'est pas un souci.

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

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

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

Choix de la procédure de passation

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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



Quelles clauses à insérer dans vos cahiers spéciaux des charges ?

Critères de sélection

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

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

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

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

Critères d'attribution

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

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

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

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



important, plus le soumissionnaire obtient de points ;

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

Spécifications techniques

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

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

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

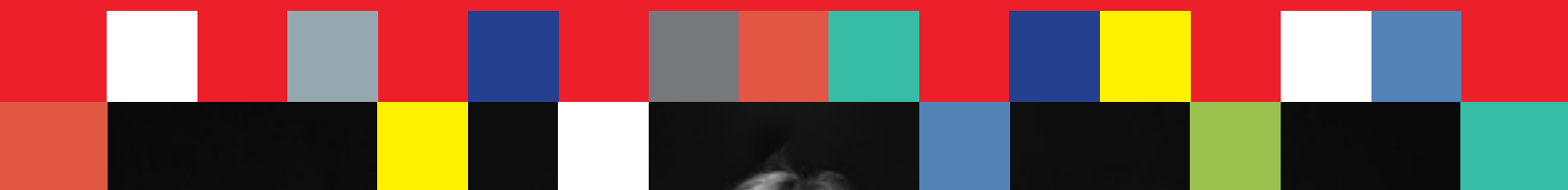
Pour augmenter les chances d'avoir des produits locaux dans les cantines de collectivités, il est aussi possible :

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

Anne Feyt (avocate et médiatrice)



LE GRAND DOSSIER
MANGER ET RESTER EN BONNE SANTÉ :
QUE MANGENT LES BELGES
AUJOURD'HUI ?



DR. ANNE BOUCQUIAU



INTRODUCTION AU GRAND DOSSIER

Un constat interpellant : la majorité des Belges ne mange pas de manière équilibrée, malgré quelques légers progrès. C'est ce que révèlent les chiffres de la dernière enquête alimentaire réalisée par Sciensano. Quels écarts y découvre-t-on par rapport aux nouvelles recommandations alimentaires pour la population belge ? Comment la restauration collective pourrait-elle améliorer la situation ? Dans ce nouveau Grand Dossier, découvrez les constats, les chiffres clés et l'expérience concrète de responsables de cuisines collectives pour améliorer nos assiettes.



Comment se nourrit la Belgique? Découvrons ce que nous apprend l'enquête de consommation alimentaire par rapport aux recommandations du Conseil Supérieur de la Santé, publiées en juin 2025.

En juin 2025, ont été publiés deux documents très importants en lien avec la nutrition : ils concernent la population belge et sont issus d'organismes scientifiques au sérieux scientifique indiscutable, deux documents de référence à connaître par toute personne qui travaille dans l'univers de la restauration collective et nous vous les présentons ci-dessous.

D'une part, une vaste enquête alimentaire nationale a été réalisée par Sciensano entre mars 2022 et décembre 2023 auprès de 3 777 personnes âgées de 3 ans et plus. Cette enquête n'a rien à voir avec un sondage ; la méthodologie est robuste pour être un réel reflet de ce que consomment les Belges : des enquêteurs formés ont récolté les données des questionnaires alimentaires, soit de rappel de 24 heures, soit de consommation habituelle sur les 12 derniers mois. Ces données ont ensuite été modélisées pour estimer la consommation habituelle et pondérées pour représenter la population belge. Bien sûr, comme toute étude, cette enquête a des limites : les données reposent en partie sur des déclarations qui peuvent comporter des biais de mémoire ou de sous-déclaration. Après analyses des données récoltées, les résultats ont été publiés en juin 2025 et sont accessibles à tous sur le site : <https://www.sciensano.be/fr/resultats-de-lenquete-nationale-de-consomma>



La précédente enquête de consommation alimentaire avait été réalisée en 2014–2015.

D'autre part, un vaste travail d'actualisation des recommandations alimentaires pour la population belge a été réalisé par les experts du Conseil Supérieur de la Santé, le CSS, et a également été publié en juin 2025 afin de mettre en évidence les écarts entre les recommandations basées sur la science et les habitudes alimentaires des Belges. Vous trouverez l'ensemble de la publication sur le site : <https://www.hgr-css.be/fr/avis/9805-9807/recommandations-alimentaires-pour-la-population-belge-2025>



Comment ont été établies ces recommandations spécifiquement

pour la Belgique ? La première étape a été d'identifier les maladies chroniques en lien avec l'alimentation dont souffrent les Belges en utilisant les données de l'étude BeBOD, la Belgian National Burden of Disease. Ces maladies sont les cardiopathies ischémiques, accidents vasculaires cérébraux, diabète de type 2, maladies hépatiques liées aux graisses (MASLD), certains cancers, démences et troubles psychiatriques, lombalgies, etc. Ensuite sur la base de ces priorités sanitaires et en s'appuyant sur les synthèses internationales (GBD, WCRF, NNR, etc.), le CSS a identifié seize groupes d'aliments et facteurs nutritionnels en lien avec ces maladies et responsables du plus grand nombre d'années de vie en bonne santé perdues. (Figure 1)

Enfin, dernière étape, le CSS a établi les recommandations alimentaires qui permettent de diminuer ces années de vie en bonne santé perdues. Ce qu'il faut retenir, c'est que ces recommandations sont classées par priorité : les premières sont celles qui ont le plus d'impact pour gagner des années de vie en bonne santé! C'est la raison pour laquelle dans ce dossier, nous développerons plus particulièrement les 5 premières recommandations, représentées dans le nouvel épi alimentaire. (Figure 2)

Croisons maintenant d'une part les recommandations et d'autre part l'enquête alimentaire. Que nous révèlent ces croisements de sources ? Globalement, la majorité des adultes n'atteint pas les objectifs fixés. Les apports en aliments bénéfiques (fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque, poissons, produits laitiers, eaux) restent insuffisants, tandis que la consommation d'aliments à risque (viandes rouges transformées et non transformées, boissons sucrées et alcoolisées) demeure excessive.

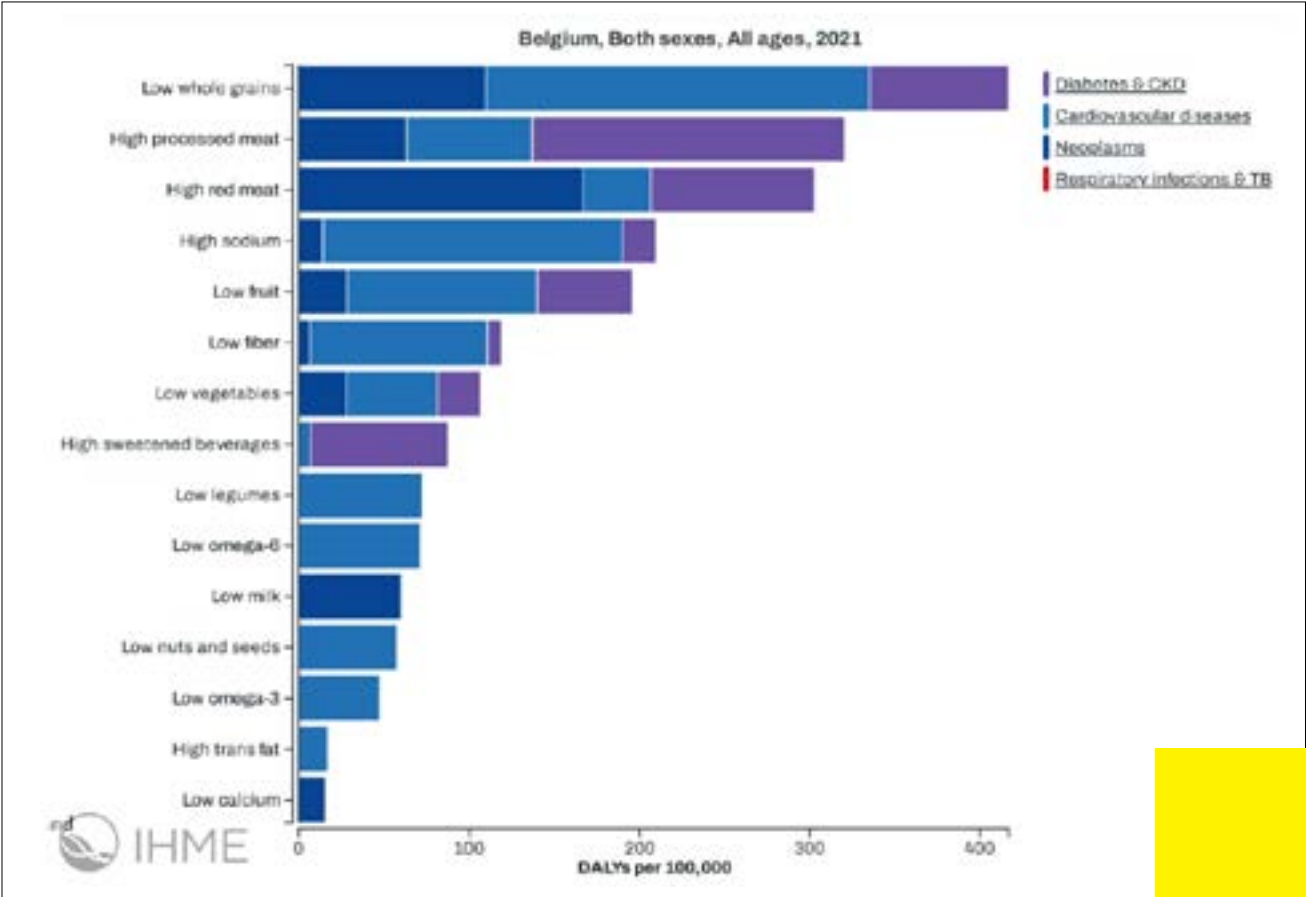


Figure 1

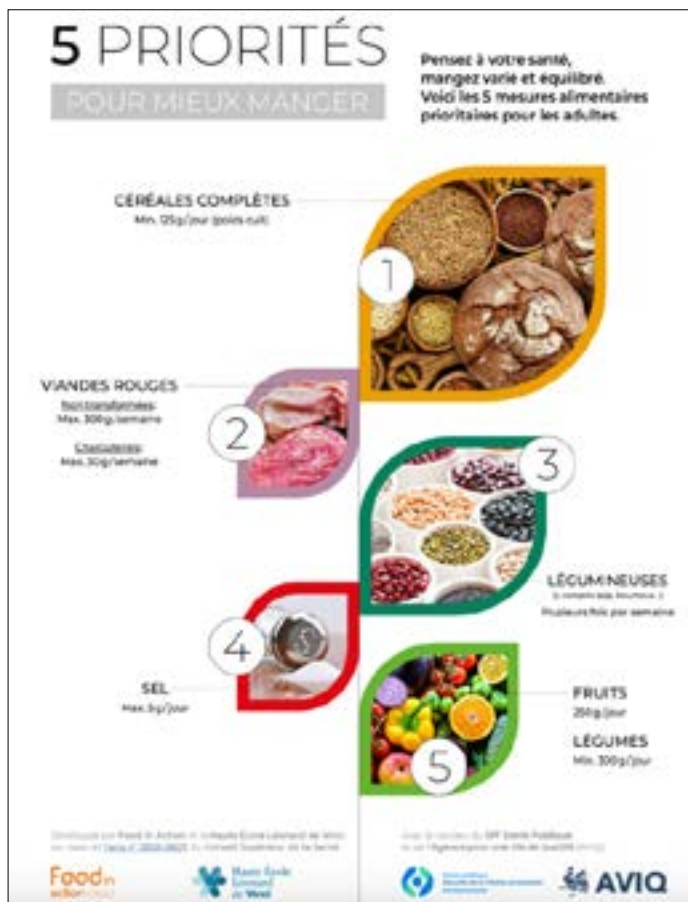


Figure 2
L'ensemble des recommandations est visible en scannant ce QR code



La figure 3 illustre la différence entre le pourcentage de la population qui est en-dessous des recommandations, en rouge, et le pourcentage de la population qui est au-dessus des recommandations. Des chiffres qui interpellent. Les écarts entre consommation réelle et objectifs sont marqués.

Parmi les chiffres essentiels à retenir :

- Eau : seulement 37 % boivent au moins 1 000 ml/jour.
- Légumes : 7 % atteignent 300 g/jour.
- Fruits : 10 % respectent la recommandation.
- Céréales complètes : 1 % atteint la cible de 125 g/jour.
- Poisson : 23 % des adultes atteignent 200 g/semaine.
- Viande rouge non transformée : 46 % dépassent 300 g/semaine
- Viande transformée : 91 % dépassent 30 g/semaine
- Alcool : 82 % des adultes en consomment

Le rapport note toutefois quelques petites améliorations par rapport à l'enquête de 2014–2015: hausse de la consommation d'eau et de légumes et baisse des boissons sucrées, de la viande transformée et de l'alcool.

Des inégalités ciblées

L'étude met en lumière des variations nettement structurées par âge,

sexe, niveau d'instruction et région. Les personnes plus âgées consomment davantage de légumes et de poisson, tandis que les jeunes boivent plus de boissons sucrées. Les hommes consomment plus de viande rouge, d'alcool et de boissons sucrées que les femmes, qui consomment en revanche un peu plus de fruits. Le niveau d'instruction apparaît comme un déterminant fort : les personnes hautement instruites boivent plus d'eau, consomment plus de fruits, légumes, céréales complètes et légumineuses, et moins de boissons sucrées et de viande transformée. Les écarts régionaux montrent que la Flandre consomme plus de fruits et légumes que la Wallonie, où la consommation d'eau et d'alcool est plus élevée.

Place de la restauration collective ?

Elle est un des leviers clés pour aider la population à se rapprocher des recommandations et jouer un rôle majeur de santé publique.

Quelques exemples de pistes concrètes :

- Faire de l'eau la boisson par défaut dans tous les lieux collectifs.
- Augmenter la présence, la variété et l'attractivité des légumes et des fruits dans les menus.
- Multiplier les plats à base de légumineuses et de céréales complètes.
- Proposer des collations à base de fruits ou de fruits à coque non salés.
- Remplacer les graisses saturées par des huiles végétales riches en acides gras mono et poly- insaturés.
- Limiter la présence et la taille des portions de charcuteries et réduire les préparations à base de fritures.
- Adapter l'offre selon les publics (enfants, travailleurs, personnes âgées) et compenser les inégalités de connaissances en alimentation équilibrée par des actions de formation, d'animation et des différences de tarification.

Conclusion : urgence pragmatique



Sciensano et le CSS livrent un diagnostic précis et opérationnel : des progrès existent, mais ils restent insuffisants pour réduire significativement la charge des maladies chroniques liées à l'alimentation. La transformation des environnements alimentaires, dont l'offre collective, apparaît comme une stratégie cohérente et indispensable pour rendre les choix sains à la fois plus faciles et plus désirables. Le message est clair : pour changer les habitudes, l'information ne suffit pas, il faut transformer les assiettes proposées au quotidien.



INTERVIEW CEDRIC BOGLIE DU MONT LEGIA DE LIÈGE

A.B.: Bonjour, Mr Blogie, vous êtes responsable catering à l'hôpital du Mont Legia et vous avez accepté de partager votre expérience avec nous. Nous commentons aujourd'hui les recommandations du Conseil Supérieur de la Santé de juin 2025. L'enquête de consommation est interpellante : le "Belge moyen" est loin des objectifs. Par exemple, pour les céréales complètes où l'on préconise 125 g par jour, l'enquête souligne que 99 % de la population échoue à atteindre ce seuil. En cuisine de collectivité, comment intégrez-vous cette recommandation sans rebuter les convives ?

C.B.: Bonjour Docteur, c'est un défi visuel autant que gustatif. En cuisine, si je fais une béchamel ou un roux avec de la farine complète, la couleur change, elle devient beige. Les gens me demandent : « Pourquoi cette couleur ? ». Il faut expliquer, communiquer... Nous utilisons aussi des pâtes artisanales siciliennes de haute qualité, riches en œufs, pour que le passage au complet ne soit pas perçu comme une punition. Pour le pain, on estime que 3 à 4 tranches de pain complet permettent d'atteindre l'objectif. Nous voyons une évolution positive : nos petits pains aux céréales commencent enfin à détrôner le pain

blanc traditionnel, pourtant le moins nourrissant.

A.B.: Et au niveau des végétaux ?

C.B.: Là, c'est un vrai changement de paradigme. On ne peut plus considérer le légume comme un simple accompagnement fade à côté d'une montagne de frites et de viande. Nous avons remis le légume au centre. Cela passe aussi par une saisonnalité stricte.

A.B.: Mais est-ce que les clients ou les patients suivent ce mouvement ? Ne sont-ils pas résistants au changement ?

C.B.: Au début, certains boycottent. Les gens ont le palais "standardisé" par les produits industriels, le sel et les bouillons cubes. Quand on leur sert un vrai potage sans additifs, ils sont surpris par le goût. Le secret, c'est la communication. Il faut expliquer pourquoi on fait ces choix.

A.B. : Un autre point critique concerne justement le sel et les maladies



chroniques. En tant que médecin, je vois les dégâts de l'hypertension, des maladies cardio-vasculaires et même de certains cancers. Vous avez mentionné avoir réduit de 50 % l'usage du sel. Techniquement, comment remplacez-vous cet "exhausteur" de goût si pratique ?

C.B.: Le secret, c'est de sortir de la standardisation industrielle type "poudre". Ces produits sont saturés de sel et de glucose. Nous travaillons désormais sur l'extraction naturelle du goût. On fait sauter les légumes pour les colorer avant de les mouiller, on utilise des vinaigres aromatisés et des mélanges d'épices comme un mélange thaïlandais très riche en saveurs qui permet de ne presque plus saler. Là aussi, nos clients n'avaient plus l'habitude du vrai goût des aliments.

A.B.: Parlons de la viande. La recommandation est de moins de 300 g de viande (toute viande hors volaille) par semaine et moins de 30 g de charcuterie. Pour un self-service qui tourne à 600 couverts, c'est une révolution, non ?

C.B.: Absolument. La charcuterie était notre premier agent protéique à cause de son coût imbattable. On l'a fait passer de 50 % à 15 % de notre offre. On compense par des œufs de qualité (filière Columbus), des légumineuses et du fromage de nos régions comme le Val-Dieu. Pour la viande rouge, le coût nous aide : elle est devenue si chère qu'il est plus facile de justifier sa réduction. On mise sur la volaille ou sur des plats comme le Bibimbap coréen qui rencontre un grand succès et où le légume est roi et la viande secondaire.

A.B.: En nutrition, un légume cueilli à maturité est bien plus riche nutritionnellement parlant. Il est donc recommandé également de suivre le plus possible la saisonnalité et c'est ce que vous faites. Mais comment gérez-vous cette contrainte pour l'établissement de vos menus ?

C.B.: C'est là que le métier de cuisinier reprend son sens. On refuse la facilité du surgelé sans goût. Chez moi, pas de tomates ou de concombres avant la mi-juin. Si mon maraîcher m'appelle pour me dire : « J'ai 30 kg de cresson prêt », on change le potage du lendemain. C'est une logistique de souplesse.

A.B.: Vous parlez beaucoup de "vrais cuisiniers". Le métier change-t-il lui aussi ?

C.B.: Absolument. Pendant 15 ans, on a ouvert des boîtes et des cartons. Aujourd'hui, mes chefs retrouvent leur métier. Ils créent des sauces à base de lait de coco et d'épices thaïlandaises, ils préparent des Bibimbaps coréens, ils travaillent des légumes oubliés comme le rutabaga. On a une équipe issue de la restauration classique qui apporte un nouveau souffle. On ne fait plus de la "collectivité" triste, on fait de la gastronomie responsable

A.B.: Et qu'en est-il du coût ? La qualité et le local ne sont-ils pas plus chers ?

C.B.: C'est le nerf de la guerre. Le poisson de qualité est impayable, la viande rouge explose. Alors on compense. On réduit le gaspillage, on transforme tout, on utilise des protéines végétales moins onéreuses. La direction doit aussi s'engager : par exemple, nous acceptons de perdre de l'argent sur le bol de potage à 1€ pour garantir que tout le personnel ait accès à une base saine chaque jour. C'est le reflet d'une volonté institutionnelle forte.

A.B.: Pour finir, sentez-vous que cette impulsion institutionnelle — incluant le passage au 98 % de vaisselle recyclable — est une transformation durable au sein de l'hôpital ?

C.B.: Oui, car c'est une volonté globale et cette démarche porte ses fruits : la réduction massive des emballages jetables, la valorisation des restes et l'achat local contribuent à diminuer l'empreinte écologique. Enfin, l'ensemble de ces actions a un effet d'essaimage : lorsque la direction institutionnelle prend des décisions fortes — comme la suppression des boissons sucrées dans les distributeurs ou l'octroi de moyens pour acheter des produits de meilleure qualité — d'autres unités sont incitées à suivre l'exemple.

A.B.: Ces changements demandent des efforts indéniables. Est-ce que c'est également une source de motivation pour vous et votre équipe ?

C.B.: On ne fait pas que nourrir, on soigne. Et quand les employés viennent acheter ma soupe pour leurs enfants à la maison, je sais que le mouvement est lancé. C'est une rivière : chaque petite rivière forme un grand fleuve pour une alimentation saine et durable.

A.B. : Merci Mr Blogie pour le partage de toutes ces expériences inspirantes et bravo à toute votre équipe !



RENCONTRE AVEC MR EMMANUEL ETIENNE, DIÉTÉTICIEN EN CHEF DES CUISINES BRUXELLOISES

A.B.: Bonjour Monsieur Étienne, je vous remercie de nous consacrer du temps. Mon objectif est de mettre en regard les nouvelles recommandations alimentaires avec la réalité du terrain dans la restauration collective. Votre expérience en tant que diététicien en chef des Cuisines Bruxelloises est essentielle afin d'expliquer comment on peut évoluer pour que la pratique se rapproche de la théorie.

E.E.: Bonjour Dr Boucquiau. C'est un sujet que nous abordons quotidiennement. Je suis ravi de partager nos observations et nos défis. Et ces défis varient considérablement d'un public à l'autre car nous intervenons dans divers secteurs : crèches, écoles, portage à domi-

cile, hôpitaux et maisons de repos. Par quel sujet souhaitez-vous commencer ?

A.B.: Je propose de débiter par exemple sur le challenge d'intégrer plus de légumineuses dans vos menus, priorités reconnues pour leur impact sur la réduction des maladies chroniques et même sur la longévité...

E.E.: Dans notre expérience, cela est très variable selon le public. Prenons l'exemple des maisons de repos. Nous avons tenté d'introduire des aliments comme le quinoa ou le houmous. Résultat :

une moitié des bénéficiaires était satisfaite, l'autre moitié refusait catégoriquement. Plus l'âge avance, plus l'ouverture à de nouveaux aliments nous semble complexe. Les résidents sont habitués à une structure de repas carnée. Lors d'un test avec un plat végétarien à base de haricots rouges et de curry, il a été très bien accueilli par les diététiciennes, mais pas par les patients. Chez les personnes âgées, les habitudes alimentaires sont profondément ancrées, et le repas représente un plaisir et un repère.

A.B.: Vous avez raison. Et pour le public senior, les objectifs de l'équilibre alimentaire sont également très différents d'un public jeune pour lequel la prévention est fondamentale. Je suppose que vous privilégiez la prévention de la dénutrition, la satisfaction et le bien-être des résidents âgés.

E.E.: C'est exactement cela. Les recommandations prônant 30 grammes de charcuterie par semaine sont également très difficiles à appliquer dans ce contexte.

A.B.: Et la problématique du sel ?

E.E.: En milieu hospitalier et en maison de repos, malgré nos efforts, les apports sont souvent supérieurs aux recommandations. Le pain est déjà salé, et les potages enrichis avec du fromage fondu augmentent la teneur en sel.

A.B.: Et de plus, il y a effectivement une diminution de la perception gustative liée au vieillissement et la prévention de la dénutrition est une priorité.

E.E.: Pour les résidents, le plaisir de manger est primordial. Une réduction trop drastique du sel pourrait rendre le plat insipide pour eux. Nous nous efforçons d'être au plus près de nos convives. Nous réalisons des enquêtes de satisfaction, et la formation de notre personnel, notamment nos responsables qualité et hygiène, est primordiale. Nous avons une équipe de 16 diététiciens, qui organise des comités de dégustation dans les hôpitaux et maisons de repos, et goûte tout type de plat.

Et à l'hôpital, les séjours sont courts, l'objectif est la revalidation et un apport protéique suffisant, moins la prévention des maladies chroniques à long terme. C'est encore un contexte différent.

E.E.: C'est dans les crèches que c'est plus aisé. Les potages étant faits maison sans sel ajouté.

D'ailleurs pour les crèches et écoles, la situation est tout autre. Nous sommes labellisés, ce qui facilite l'instauration des recommandations. Au niveau scolaire, nous avons deux types de menus : un avec viande (incluant des plats végétariens, du poisson et de la viande) et un menu sans viande, qui est en réalité pesco-végétarien.

A.B.: Commencer l'éducation alimentaire dès le plus jeune âge est sans nul doute une priorité.

E.E.: Pour les écoles, dans les quartiers défavorisés, le repas de midi est souvent la seule source d'alimentation équilibrée, mais les enfants préfèrent parfois les frites froides ou la pizza. C'est pour cette raison, qu'il est essentiel pour nous de former le personnel à la promotion des

aliments sains et à la sensibilisation des enfants. C'est une mission clé pour réduire le gaspillage et favoriser l'acceptation de nos menus.

Les crèches restent le lieu où l'on observe les résultats les plus positifs : absence de sel, introduction progressive des légumineuses dès le plus jeune âge, et une grande diversité alimentaire travaillée sur les textures. C'est là que l'impact est le plus significatif, avant que les habitudes familiales ne s'installent.

E.E.: Un autre élément important dans notre cas est la commune vers laquelle sera livrée les repas. Le succès de l'implémentation de ces menus plus végétaux varie en fonction du public ; certaines communes ont un public de "vrais végétariens", d'autres sont des « faux végés », c'est-à-dire qu'ils ne souhaitent pas manger de porc par exemple mais ne sont pas non plus habitués à consommer des alternatives comme le tempeh ou le tofu.

A.B.: Je m'interroge sur l'impact de l'introduction de nouveaux produits et de ces "faux végés" sur le gaspillage alimentaire. Avez-vous remarqué une augmentation ?

E.E.: Le gaspillage alimentaire est une de nos grandes préoccupations. Les rapports d'audit ont montré un gaspillage accru dans les écoles proposant des repas gratuits. Les parents, craignant que leurs enfants n'apprécient pas le repas, ajoutent souvent des tartines, ce qui mène au gaspillage.

A.B.: C'est une observation très importante. Cela met en lumière la nécessité d'un travail pédagogique auprès des familles.

E.E.: Absolument au niveau des familles et au niveau du personnel. C'est malheureux à dire, mais l'enfant est parfois devenu un "prescripteur" dans le choix des repas. Si les adultes autour de lui ne sont pas bien informés, l'enfant ne développera pas un palais ouvert. La formation de tous est primordiale.

A.B.: Vous avez mentionné l'utilisation de produits de 5ème gamme. C'est un point où les Cuisines Bruxelloises se distinguent, n'est-ce pas ?

E.E.: En effet. Nous avons complètement retiré les produits de 5ème gamme de nos menus. Nous employons de "vrais cuisiniers", non pas des assembleurs ou des réchauffeurs. Cela implique un travail spécifique et une formation continue pour nos équipes, car notre métier est différent de la restauration traditionnelle.

A.B.: De notre échange, je retiendrai deux mots clés, quel que soit le public servi : "végétaliser l'alimentation" et de « minimiser les produits industriels », deux priorités qui vous rapprochent des recommandations.

E.E.: Tout à fait d'accord. Ne pas acheter de plats préparés, mais cuisiner à partir d'ingrédients bruts, c'est notre credo.

A.B.: Merci, Mr Etienne, pour toute cette vaste expérience partagée et bravo à toute votre équipe pour votre implication dans l'alimentation saine pour tous.

- 1 CÉRÉALES COMPLÈTES**
- 2 VIANDES**
- 3 LÉGUMINEUSES**
- 4 SEL**
- 5 FRUITS**

LES 5 RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES
PRIORITAIRES DU CONSEIL SUPÉRIEUR DE LA SANTÉ



PRIORITÉ NUMÉRO 1 : LES CÉRÉALES COMPLÈTES

L'ÉPI ALIMENTAIRE

1

ÉDITION 2025

CÉRÉALES COMPLÈTES

Min. 125g/jour

Préférez les produits à base de **céréales complètes** aux produits raffinés.

FARINE COMPLÈTE



PAIN COMPLET



RIZ COMPLET



PÂTES COMPLÈTES



BOULGHOUR



FLOCONS D'AVOÏNE



MAÏS



QUINOA



PÉTALES DE CÉRÉALES COMPLÈTES



PAIN COMPLET CROQUANT SUÉDOIS

Par exemple: - 1 tranche de pain complet = 35g
- 3 c. à soupe bombées de riz complet, de quinoa... cuits = 100g

Qu'entend-on par « céréales complètes » ?

Il s'agit des céréales, comme le blé, l'avoine, le riz, le seigle ou des pseudo-céréales (quinoa, sarrasin) dont les grains conservent leurs trois parties anatomiques, le germe, l'endosperme et le son. Le son et le germe sont enlevés lors du processus de raffinage classique. Or ils sont riches en fibres alimentaires, vitamines et minéraux. Il n'existe pas de définition universelle d'un « produit à base de céréales complètes ». Selon Van der Kamp et al, on peut considérer un aliment complet s'il contient au moins 50% d'ingrédients complets sur la base du poids sec.

Ce qu'elles apportent :

Les céréales complètes sont riches en glucides complexes, protéines végétales, fibres alimentaires, vitamines B (B1, B3) et minéraux (fer, calcium, phosphore, magnésium, potassium, zinc...). Le pain peut aussi être une source d'iode si on a bien utilisé du sel iodé lors de sa préparation. Certaines céréales peuvent contenir des ajouts de graisses, sucre ou sel. Mieux vaut les limiter ces ingrédients ajoutés.

Quels bénéfices pour la santé ?

Les céréales sont d'importantes sources de glucides, digestibles et non digestibles. Les fibres favorisent le transit intestinal et nourrissent le microbiote. Les méta-analyses montrent qu'en consommer davantage est associé à une baisse du risque de maladies cardiovasculaires, de diabète de type 2, de certains cancers (côlon, pancréas, estomac, sein) et de la mortalité générale. Des bénéfices apparaissent pour des apports de 90 à 135g de céréales complètes par jour.

Sécurité et conservation

Les produits complets se détériorent plus vite (le germe contient des lipides) : conservez-les à l'abri de la lumière et de l'oxygène. Les céréales peuvent moisir sous l'effet de l'humidité et de la chaleur et peuvent aussi contenir des mycotoxines ; c'est un point de contrôle sanitaire, surtout pour les produits complets.

Où en sont les Belges ?

D'après l'enquête nationale 2022–2023 :



La recommandation minimale du CSS de 125 g/jour n'est respectée que par 1 à 2 % des adultes. Beaucoup déclarent ne jamais consommer pâtes, riz ou céréales complètes.

La recommandation du CSS:

Privilégiez et consommez tous les jours du pain complet, pâtes complètes, riz complet, flocons d'avoine et autres produits complets plutôt que les produits raffinés.

Le CSS fixe comme objectif pour les adultes au moins 125 g de produits céréaliers complets par jour, ce qui correspond à 3 tranches de pain complet, afin d'assurer un apport en fibres suffisant et d'obtenir des bénéfices pour la santé.



PRIORITÉ NUMÉRO 2 : LA VIANDE SOUS LA LOUPE :

L'ÉPI ALIMENTAIRE

2

ÉDITION 2025



VIANDES ROUGES



Non transformées: Max. 300g/semaine · Charcuteries: Max. 30g/semaine

La viande rouge **peut être remplacée** par des légumineuses, des poissons, des viandes blanches (volailles), des œufs et leurs dérivés.

VIANDES ROUGES NON TRANSFORMÉES



OPTEZ POUR DE LA QUALITÉ, ET DES PORTIONS COMME MAX. 2x150g OU 3x100g PAR SEMAINE

CHARCUTERIES



ALTERNATIVES: HOUMOUS, TARTINADE DE LENTILLES, MOUSSE D'ŒUF, SARDINADE, FROMAGES VARIÉS, ...

De quoi parle-t-on exactement ?

Évitons d'emblée toute confusion liée à la couleur. Dans les études scientifiques, le plus souvent rédigées en anglais, quand on évoque la viande « rouge », il s'agit en réalité du tissu musculaire non transformé des mammifères, donc de toutes les viandes sauf la volaille: bœuf, veau, porc, agneau, chèvre, cheval, gibier,... Ensuite sont étudiées d'une part les viandes non transformées ; elles peuvent être salées ou congelées. Et d'autre part, les viandes transformées, plus communément appelées charcuteries, qui ont subi des processus de salaison, fumage, fermentation, ajout d'agents de conservation comme les nitrites, et qui présentent beaucoup plus d'effets néfastes pour la santé que la viande non transformée.

Que nous apporte la viande ?

La viande constitue une source très intéressante de protéines de haute qualité, est riche en fer héminique (mieux absorbé par l'organisme), en vitamines (B1, B2, B6, B12), en zinc et en sélénium. Sa teneur en acides gras varie considérablement selon les morceaux et les espèces, selon l'alimentation reçue, ainsi que selon le mode de préparation. Les charcuteries, elles, contiennent des ajouts de sel, de conservateurs comme les nitrites et nitrates, ainsi que des quantités parfois très importantes de graisses.

Quels risques pour la santé ?

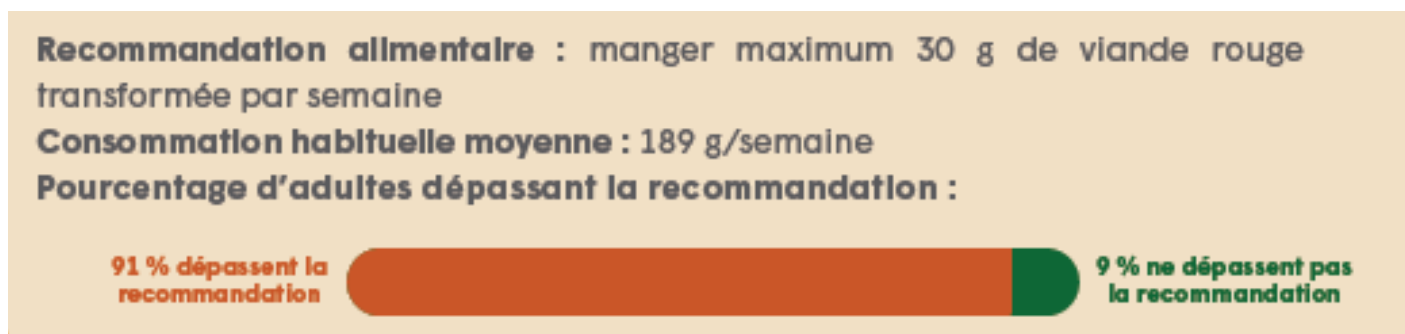
Les études scientifiques dressent un tableau contrasté avec des résultats très variables, principalement pour la consommation de viande non transformée. Certaines indiquent un risque augmenté pour le diabète type 2 et les maladies cardio-vasculaires tandis que d'autres ne montrent pas d'association. Un lien avec le cancer colorectal a été mis en évidence, encore plus marqué pour les charcuteries, et en 2015, le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) les a d'ailleurs classées comme "cancérigènes" tandis que les viandes non transformées sont classées « probablement cancérigène pour l'homme », c'est-à-dire avec un niveau de preuve scientifique moins élevé.

Que mangent les Belges ?

L'enquête nationale 2022-2023 révèle que 54% des adultes interrogés ne dépassent pas les recommandations. Attention, il s'agit d'une moyenne... Parmi eux, il y a les grands mangeurs de viande et ceux qui ont décidé de s'en passer...



Concernant les charcuteries, 9% seulement se conforment aux recommandations tandis que 60% consomment des charcuteries tous les jours.



La recommandation du CSS :

Face à ces constats, le Conseil supérieur de la santé préconise de limiter les viandes à maximum 300 grammes par semaine. L'idée générale est de diversifier les sources de protéines en incluant volailles, légumineuses, œufs, produits laitiers et poissons. On recommande de choisir des morceaux maigres, d'opter pour des cuissons douces et de limiter les viandes grillées. Quant à la consommation de charcuteries, il est recommandé de limiter sa consommation au maximum et de ne pas dépasser 30 grammes par semaine.



PRIORITÉ NUMÉRO 3 : LES LÉGUMINEUSES, CES ALLIÉES MÉCONNUES DE NOTRE ASSIETTE

L'ÉPI ALIMENTAIRE

3

ÉDITION 2025



LÉGUMINEUSES (y compris soja, houmous...) Plusieurs fois par semaine



Les légumineuses peuvent être fraîches, sèches,
surgelées, en conserve ou en purée.

Elles peuvent être utilisées dans des repas chauds, des soupes,
des salades et des pâtes à tartiner.

POIS CHICHES



HARICOTS BLANCS



LENTILLES



HOUMOUS



HARICOTS BORLOTTI



FÈVES



HARICOTS ROUGES



TOFU



PÂTES AUX
LÉGUMINEUSES



POIS CASSÉS
(ex. : soupe)

Qui se cache derrière ce terme ?

Derrière le mot "légumineuses" se cachent des aliments que nous connaissons bien : haricots secs, lentilles, pois chiches, fèves, pois cassés, fèves de soja et leurs dérivés peu transformés comme le tofu ou le tempeh, falafel, houmous. Ces graines issues de la famille des Fabacées se distinguent par leur capacité unique à fixer l'azote de l'air grâce à une symbiose avec des bactéries, ce qui leur confère une richesse exceptionnelle en protéines.

Attention, sont exclus de ce groupe les alternatives à la viande de haute technologie qui seront repris dans les aliments ultra-transformés

Que nous apportent-elles ?

Les légumineuses constituent une bonne source de protéines végétales, point d'attention : seul le soja contient les 9 acides aminés essentiels, de glucides complexes, de fibres, de vitamine B9 et de minéraux comme le fer non héminique, le magnésium, le potassium et le zinc. Leur teneur en graisses reste faible, à l'exception notable du soja.

Quels bénéfices pour la santé ?

Les études épidémiologiques brossent un tableau très favorable des légumineuses. Une augmentation de leur consommation est associée à un allongement de la durée de vie et à une diminution du risque d'AVC, et de mortalité par différents cancers, estomac, colon, sein,...

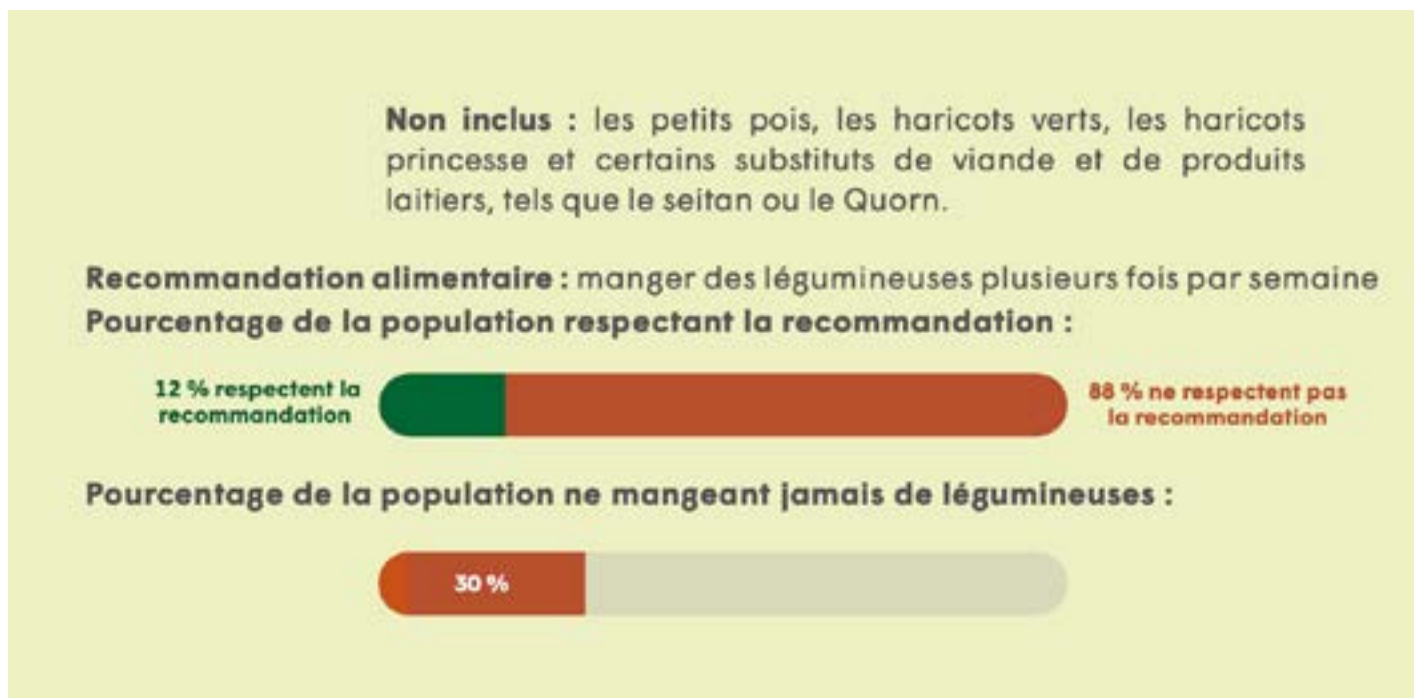
Sécurité alimentaire

Les légumineuses contiennent certains facteurs antinutritionnels, lectines, phytates, qui peuvent être réduits et même éliminés en les faisant tremper et bouillir. Il est déconseillé de les manger crues.

Le soja contient des phytoestrogènes qui pourraient avoir des effets hormonaux. La prudence est de mise pour les jeunes enfants en cas de remplacement d'aliments d'origine animale par des produits à base de soja.

Que consomment les Belges ?

L'enquête belge 2022-2023 révèle une consommation dérisoire. Seuls 12% en consomment plusieurs fois par semaine.



La recommandation du CSS :

Le CSS recommande de consommer des légumineuses plusieurs fois par semaine, en donnant la préférence aux légumineuses sèches ou précuites en conserve.

Pour faciliter leur adoption, on peut les ajouter dans les soupes, salades, ragoûts ou les transformer en purées et galettes.

PRIORITÉ NUMÉRO 4 LE SEL : QUAND L'ASSAISONNEMENT DEVIENT UN ENJEU DE SANTÉ PUBLIQUE

L'ÉPI ALIMENTAIRE

4

ÉDITION 2025



SEL

Max. 5g/jour

Choisissez des produits pauvres en sel; limitez l'ajout de sel dans la préparation des aliments et à table lors des repas.

REPLACEZ



✗ SEL



✓ ÉPICES



✗ BOUILLON



✓ HERBES AROMATIQUES



✗ CHIPS



✓ FRUITS À COQUE NON-SUCRÉS ET NON-SALÉS



✗ PLATS PRÉPARÉS



✓ PRÉPARATIONS MAISON

Un condiment aux multiples visages

Le sel de table que nous connaissons tous se compose principalement de chlorure de sodium ou NaCl. Et c'est la quantité de Sodium ou Na qui est source de problèmes. Pour 1 g de sel, nous retrouvons 400mg de Na et 600 mg de Cl. Dans notre alimentation moderne, il se cache sous diverses formes : sel que nous versons consciemment dans nos plats, sel naturellement présent dans les aliments, et sel ajouté par l'industrie agroalimentaire lors de la transformation des produits. Cette dernière catégorie représente la part la plus importante de nos apports quotidiens, 70 à 80% est caché dans les aliments que nous achetons.

Les sources principales de sel dans notre alimentation sont : le pain, la charcuterie, le fromage, les sauces et les soupes.

Un rôle physiologique indispensable... jusqu'à un certain point

Le sodium joue un rôle crucial dans notre organisme : il régule l'équilibre hydrique, participe à la transmission nerveuse et à la contraction musculaire. Nos besoins physiologiques réels sont cependant assez faibles, estimés à < 500 mg de sel par jour. Le problème surgit quand ces apports dépassent largement nos besoins physiologiques, ce qui est devenu la norme dans les sociétés occidentales.

Un fléau silencieux pour notre système cardiovasculaire

Les preuves scientifiques sont aujourd'hui accablantes. Les méta-analyses établissent un lien direct entre apports sodiques élevés et augmentation de la pression artérielle, qui se traduit par un risque accru d'accidents vasculaires cérébraux, d'infarctus et d'insuffisance cardiaque. Les études épidémiologiques associent également l'excès de sel à un risque augmenté de cancer de l'estomac et d'ostéoporose.

La réalité belge : un dépassement banalisé



Les chiffres de l'enquête 2022-2023 révèlent l'ampleur du problème en Belgique. Les adultes de 18 à 64 ans consomment en moyenne 8,5 grammes de sel par jour, ceux de 65 ans et plus 7,8 grammes. 63% des enfants ont déjà une consommation trop élevée !

La recommandation du CSS

Face à cette situation, les experts du Conseil Supérieur de la Santé préconisent de ramener la consommation quotidienne sous la barre des 5 grammes.

La stratégie passe d'abord par la réduction du sel d'ajout en cuisine et à table, en privilégiant les herbes aromatiques, épices et autres rehausseurs de goût naturels.

Les autorités de santé misent également sur l'industrie agroalimentaire pour reformuler progressivement les produits. Les acteurs de l'Horeca et de la restauration collective ont également un rôle important à jouer.



PRIORITÉ NUMÉRO 5 : FRUITS : ENTRE BIENFAITS NUTRITIONNELS ET DÉFIS DE CONSOMMATION

L'ÉPI ALIMENTAIRE

5

ÉDITION 2025



Fruits: **préférez** les fruits frais, **variez** les types de fruits et laissez-vous guider par l'offre saisonnière.
Lavez toujours bien les fruits et si nécessaire, épluchez-les avant de les manger.



Légumes: **variez** les types de légumes et laissez-vous guider par l'offre saisonnière.

Quel est l'intérêt nutritionnel des fruits?

Les fruits, frais, surgelés, peu transformés (compote, coulis de fruits) ou séchés (abricots, pruneaux), sont des alliés nutritionnels majeurs. Ils sont riches en glucides, en fibres alimentaires notamment la pectine, en vitamines (C, B6, bêta-carotène), en minéraux comme le potassium et en composés bioactifs tels les polyphénols.

Attention, ne sont pas repris dans cette catégorie :

- Les jus de fruits, sont considérés comme des boissons, apportant autant de sucre qu'un fruit mais moins de fibres et de sensation de satiété
- Les confitures, en raison de la quantité de sucre ajouté
- Les fruits enrobés de chocolat, de sucre, de sel...

Quel lien avec la santé ?

Les effets sur la santé sont étudiés conjointement avec la consommation de légumes. La littérature scientifique converge sur l'idée qu'un apport élevé en légumes et en fruits, réduit le risque de maladies cardiovasculaires et de mortalité ; plusieurs méta analyses suggèrent un effet dose réponse jusqu'à un seuil au delà duquel les bénéfices se stabilisent, autour de 400 g/jour pour l'ensemble fruits + légumes. Certaines familles, choux, légumes à feuilles vert foncé, agrumes et baies foncées, semblent en outre mieux corrélées à des biomarqueurs protecteurs.

Sécurité :

Le principal risque sanitaire provient des résidus de produits phytopharmaceutiques. Une réglementation européenne stricte des produits utilisés garantit une consommation sûre. Élément rassurant, selon le rapport SciCom (2022), l'exposition moyenne des Belges aux produits phytopharmaceutiques reste bien inférieure aux doses admissibles.

Par ailleurs des microorganismes comme des E.Coli, salmonelles ou Listeria peuvent contaminer les végétaux. Pour toutes ces raisons, il faut laver soigneusement les fruits et légumes avant utilisation, même s'ils sont issus d'une agriculture biologique.

Que consomment les Belges ?

Concernant les fruits, seule une minorité (10 %) atteint l'objectif conseillé de 250 g/jour ; les femmes consomment en moyenne plus que les hommes



Concernant les légumes, la situation est pire encore puisque 93% des individus consomment moins des 300 g/jour recommandés; là aussi, les femmes consomment en moyenne plus que les hommes



La Recommandation du CSS:

Pour les adultes, consommer 250 g de fruits par jour (environ deux fruits, 125 g = 1 pomme/poire/orange moyenne, ou 1/2 grande banane,

etc.) et 300 g de légumes par jour.

Diversifier ses fruits et légumes et préférer aliments non transformés, sans sucres/sel/gras ajoutés.

Et laissez-vous inspirer par le choix saisonnier

Un mot de conclusion (à placer tout à la fin du Grand Dossier, merci)

L'importance d'une alimentation équilibrée comme pilier de la santé n'est plus à démontrer. Des recommandations alimentaires précises, scientifiques, définies sur mesure pour la population belge, ont été actualisées en Juin 2025. Comme nous le montre la dernière enquête alimentaire, l'assiette moyenne du Belge en est assez éloignée pour le moment.

Dans les médias classiques ou pire encore, sur les réseaux sociaux, les messages manquent cruellement de nuances. On nous fait croire que tout est la faute du sucre, ou encore, nouvelle tendance, que nous devons à présent manger des protéines sans limites...

Alors plutôt que de se tourner vers des affirmations caricaturales et erronées, concentrons nos efforts pour nous rapprocher de l'équilibre alimentaire, c'est-à-dire, un équilibre entre les différentes familles alimentaires, préconisé dans ces recommandations dont l'efficacité pour notre santé est prouvée.

Cela n'est pas toujours simple de les appliquer, nous le voyons dans les expériences décrites par nos invités, cela demande une réflexion, un changement de pratiques, un soutien institutionnel, mais c'est ainsi que les cuisines de collectivité jouent leur rôle tellement fondamental de fournir des repas sources de plaisir et de santé.

Dossier réalisé par le Dr. Anne Boucquiau





AFSCA

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

L'EAU, UN INGRÉDIENT À PART ENTIÈRE

POURQUOI SA MAÎTRISE EST ESSENTIELLE EN CUISINE DE COLLECTIVITÉ

INVISIBLE, INCOLORE, INODORE... ET POURTANT ESSENTIELLE.

EN CUISINE DE COLLECTIVITÉ, L'EAU EST OMNIPRÉSENTE : ELLE ENTRE DANS LA COMPOSITION DES PLATS ET DES BOISSONS, SERT AU LAVAGE DES ALIMENTS, À LA PRODUCTION DE GLACE ET DE VAPEUR, AU NETTOYAGE DES SURFACES ET À L'HYGIÈNE DES MAINS.

PARCE QU'ELLE COULE EN PERMANENCE, ELLE EST SOUVENT CONSIDÉRÉE COMME ACQUISE ET RELÉGUÉE À L'ARRIÈRE-PLAN DU SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE. POURTANT, L'EAU MÉRITE TOUTE L'ATTENTION PORTÉE AUX AUTRES INGRÉDIENTS. EN CUISINE PROFESSIONNELLE, ELLE DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE COMME UNE MATIÈRE PREMIÈRE À PART ENTIÈRE.

POURQUOI LA QUALITÉ DE L'EAU EST-ELLE UN ENJEU CLÉ ?

L'EAU INTERVIENT :

- **DIRECTEMENT**, LORS DE LA PRÉPARATION ET DE LA CUISSON DES ALIMENTS ;
- **INDIRECTEMENT**, VIA LA GLACE, LA VAPEUR OU CERTAINS ÉQUIPEMENTS ;
- **COMME SUPPORT DU NETTOYAGE ET DE LA DÉSINFECTION**, DONT ELLE CONDITIONNE L'EFFICACITÉ.

UNE EAU NON CONFORME PEUT DONC AVOIR UN IMPACT RÉEL SUR LA SÉCURITÉ DES REPAS SERVIS. CET ENJEU EST PARTICULIÈREMENT SENSIBLE DANS LES CUISINES QUI TRAVAILLENT POUR DES **PUBLICS VULNÉRABLES** : HÔPITAUX, MAISONS DE REPOS, CRÈCHES, SERVICES DE REPAS POUR PERSONNES ÂGÉES.

LE PIÈGE LE PLUS COURANT CONSISTE À PENSER QUE L'UTILISATION EXCLUSIVE DE L'EAU DE DISTRIBUTION PUBLIQUE SUFFIT À GARANTIR LA SÉCURITÉ. EN RÉALITÉ, **DÈS QUE L'EAU EST STOCKÉE, FILTRÉE, ADOUCIE, CHAUFFÉE OU TRANSFORMÉE**, ELLE PASSE SOUS LA RESPONSABILITÉ DE L'ÉTABLISSEMENT. À CE STADE, LE RESPONSABLE DE CUISINE DEVIENT UN ACTEUR CENTRAL DE SA MAÎTRISE.

METTRE LA MAÎTRISE DE L'EAU AU CŒUR DES PRATIQUES

LA GESTION DE LA QUALITÉ DE L'EAU REPOSE AVANT TOUT SUR UNE DÉMARCHE SIMPLE ET PRAGMATIQUE : **SAVOIR OÙ ELLE EST UTILISÉE ET OÙ ELLE EST CRITIQUE**.

IDENTIFIER LES POINTS D'EAU SENSIBLES

CARTOGRAPHIER LES POINTS D'EAU PERMET DE REPÉRER CEUX QUI NÉCESSITENT UNE ATTENTION PARTICULIÈRE :

- LES POINTS EN **CONTACT DIRECT AVEC LES DENRÉES ALIMENTAIRES** ;
- LES **USAGES SENSIBLES**, COMME LA GLACE OU LA VAPEUR ;
- LES POINTS SITUÉS **APRÈS UN TRAITEMENT INTERNE** (ADOUCISSEUR, FILTRATION, OSMOSE INVERSE, STOCKAGE).

CETTE VISION D'ENSEMBLE AIDE À CONCENTRER LES EFFORTS LÀ OÙ LE RISQUE EST RÉEL, SANS ALOURDIR INUTILEMENT LE SYSTÈME.

METTRE EN PLACE UN SUIVI PROPORTIONNÉ

LE PRINCIPE EST CLAIR : **PAS DE CONTRÔLES SUPERFLUS, MAIS UN SUIVI ADAPTÉ AUX RISQUES.**

- LORSQUE L'EAU PROVIENT DU **RÉSEAU PUBLIC ET N'EST PAS TRAITÉE**, DES ANALYSES COMPLÉMENTAIRES NE SONT GÉNÉRALEMENT PAS NÉCESSAIRES, POUR AUTANT QUE L'INSTALLATION INTERNE SOIT BIEN ENTRETENUE ET NE PRÉSENTE PAS DE RISQUE IDENTIFIÉ.
- EN REVANCHE, LORSQUE L'EAU EST **TRAITÉE OU ISSUE D'UNE AUTRE SOURCE**, UN PROGRAMME DE SURVEILLANCE DEVIENT INDISPENSABLE.

QUAND DES ANALYSES D'EAU SONT-ELLES OBLIGATOIRES ?

UN PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE DOIT ÊTRE MIS EN PLACE DANS TROIS SITUATIONS PRÉCISES :

1. LORSQUE L'EAU NE PROVIENT PAS DU RÉSEAU PUBLIC (PUITS, SOURCE, AUTRE ORIGINE) ;
2. LORSQUE L'EAU DE DISTRIBUTION EST **MODIFIÉE PAR UN TRAITEMENT** (ADOUCCISSEMENT, FILTRATION, OSMOSE INVERSE, STOCKAGE, CHAUFFAGE) ;
3. LORSQUE L'EAU EST UTILISÉE POUR DES **USAGES SENSIBLES**, COMME LA PRODUCTION DE GLACE OU DE VAPEUR EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS.

LA NATURE ET LA FRÉQUENCE DES ANALYSES REPOSENT SUR UNE **ANALYSE DES RISQUES**, DOIVENT ÊTRE DOCUMENTÉES ET INTÉGRÉES AU SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE. LES ANALYSES SONT RÉALISÉES PAR UN **LABORATOIRE AGRÉÉ** ET LES RÉSULTATS DOIVENT ÊTRE INTERPRÉTÉS, CONSERVÉS ET, SI NÉCESSAIRE, SUIVIS D'ACTIONS CORRECTIVES.

LA QUALITÉ DE L'EAU : UNE RESPONSABILITÉ COLLECTIVE

LA MAÎTRISE DE L'EAU NE SE RÉSUME PAS À DES PROCÉDURES OU À DES RAPPORTS D'ANALYSE. ELLE FAIT PLEINEMENT PARTIE DE LA **FOOD SAFETY CULTURE** DE L'ÉTABLISSEMENT.

CONCRÈTEMENT, CELA IMPLIQUE QUE:

- LE PERSONNEL EST INFORMÉ ET IMPLIQUÉ ;
- CHACUN CONNAÎT LES INSTALLATIONS LIÉES À L'EAU ET LEURS RÈGLES D'ENTRETIEN ;
- LES COLLABORATEURS SAVENT RECONNAÎTRE UNE ANOMALIE ET SAVENT À QUI LA SIGNALER
- LES PRÉLÈVEMENTS PEUVENT ÊTRE RÉALISÉS CORRECTEMENT LORSQUE C'EST NÉCESSAIRE.

LORSQUE LA QUALITÉ DE L'EAU DEVIENT L'AFFAIRE DE TOUS, ELLE CESSE D'ÊTRE UN SUJET TECHNIQUE OU ADMINISTRATIF. ELLE S'INTÈGRE NATURELLEMENT DANS LES PRATIQUES QUOTIDIENNES ET CONTRIBUE À UNE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DURABLE.

EN CAS DE NON-CONFORMITÉ : AGIR AVEC MÉTHODE

UN RÉSULTAT NON CONFORME NÉCESSITE UNE RÉPONSE STRUCTURÉE ET PROPORTIONNÉE.

SÉCURISER IMMÉDIATEMENT L'USAGE

SELON LE NIVEAU DE RISQUE, IL PEUT ÊTRE NÉCESSAIRE DE METTRE HORS SERVICE UN POINT D'EAU CONCERNÉ, DE BASCULER VERS UNE SOURCE D'EAU GARANTIE POTABLE OU DE SUSPENDRE TEMPORAIREMENT LES USAGES SENSIBLES.



ÉVALUER L'IMPACT SUR LES ALIMENTS

LA TRAÇABILITÉ PERMET D'IDENTIFIER LES DENRÉES CONCERNÉES, D'ÉVALUER LE RISQUE POUR LE CONSOMMATEUR ET, SI NÉCESSAIRE, DE RETIRER LES PRODUITS DU CIRCUIT ALIMENTAIRE.

IDENTIFIER LA CAUSE ET CORRIGER

LES CAUSES SONT LE PLUS SOUVENT TECHNIQUES : TRAITEMENT DÉFAILLANT, CARTOUCHE EN FIN DE VIE, PURGE INSUFFISANTE, INTERVENTION RÉCENTE SUR L'INSTALLATION. LES ACTIONS CORRECTIVES SONT ALORS CIBLÉES : ENTRETIEN, PURGE, ASSAINISSEMENT OU REMPLACEMENT.

VÉRIFIER LE RETOUR À LA MAÎTRISE

UNE NOUVELLE ANALYSE CONFIRME QUE LA SITUATION EST REVENUE SOUS CONTRÔLE. TOUTES LES ACTIONS ET RÉSULTATS DOIVENT ÊTRE DOCUMENTÉS.

EN CONCLUSION

DISCRÈTE MAIS DÉTERMINANTE, L'EAU EST UN LEVIER ESSENTIEL DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN CUISINE DE COLLECTIVITÉ. LA CONSIDÉRER COMME UN INGRÉDIENT STRATÉGIQUE, C'EST FAIRE LE CHOIX DE LA PRÉVENTION ET DE LA MAÎTRISE.

AVEC UNE APPROCHE PROPORTIONNÉE, DES OUTILS ADAPTÉS ET UN PERSONNEL IMPLIQUÉ, SA GESTION S'INTÈGRE NATURELLEMENT DANS LE QUOTIDIEN DES CUISINES COLLECTIVES, AU SERVICE DE REPAS SÛRS POUR TOUS LES PUBLICS.

POUR ALLER PLUS LOIN, TOUTES LES INFOS SUR NOTRE SITE :



•A•F•S•C•A•
Agence
Fédérale pour la
Sécurité de la
Chaîne
Alimentaire

BBQ rodeo burger avec
le Chili soft bun (B1044)



NOUVEAU

Burger de poulet avec le Soft bun
style brioche aux graines
de sésame (B1002)

À chacun
son burger.



Découvrez toutes
les recettes sur
vandemoortele.com

Bun tigre chinois (B933)



Burger de chou-fleur avec le
Soft bun rustique (B1000)



Burger de poulet thaï avec
l'Ultimate brioche soft bun
(B1048)



Burger au bacon & kimchi avec
le Black round sandwich aux
graines de sésame (B1004)



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





CUISINES DE COLLECTIVITÉS : LA FORMATION COMME INGRÉDIENT CLÉ

Dans un contexte où les métiers de la restauration et des services alimentaires peinent à recruter, la question de la formation des jeunes devient centrale. Entre exigences accrues en matière de qualité, contraintes budgétaires et évolutions des attentes sociétales – notamment en matière de durabilité et de santé – les cuisines de collectivités occupent aujourd’hui une place stratégique. Souvent perçues comme moins attractives que la restauration classique, elles offrent pourtant des opportunités concrètes d’apprentissage, d’innovation et d’emploi durable pour les nouvelles générations.

Former aux métiers de l’Horeco, c’est aussi repenser les parcours, valoriser des savoir-faire essentiels et retisser des liens entre enseignement, terrain et politiques publiques. À cet égard, les initiatives portées en Wallonie témoignent d’une volonté de rapprocher les jeunes des réalités professionnelles, tout en répondant aux besoins criants du secteur.

C’est dans cette dynamique que s’inscrit l’action du ministre wallon de l’Emploi et de la Formation, Pierre-Yves Jeholet, qui plaide pour une meilleure adéquation entre formation et marché du travail. Son engagement en faveur de l’alternance, de la revalorisation des filières techniques et de l’insertion professionnelle des jeunes constitue un levier clé pour relever les défis actuels des cuisines de collectivités et, plus largement, du secteur alimentaire. Pas de recette miracle donc, mais une réelle envie de se retrousser les manches, le Ministre Jeholet a d’ailleurs sans hésiter accepté de répondre à nos questions.

Quelle est l’importance de la formation des jeunes aux métiers de l’Horeca ?

La formation des jeunes est une priorité. Et je veux partir d’un constat clair : en Wallonie, l’offre de formation dans les métiers de l’Horeca et de l’Horeco existe, et elle est large. Enseignement qualifiant, alternance, IFAPME, centres d’insertion socioprofessionnelle, entreprises de formation par le travail, opérateurs spécialisés comme Epicuris... Ces dispositifs sont présents sur l’ensemble du territoire, à Charleroi, Namur, Liège, Libramont ou encore Tournai. Concrètement, on peut accéder à une formation à quelques kilomètres de chez soi.

Donc non, le problème n’est pas l’absence d’offre. Le vrai enjeu, c’est son adéquation avec les besoins du terrain et sa lisibilité pour les jeunes.

La cuisine de collectivité en est un bon exemple. Elle reste encore trop peu choisie. À l’IFAPME, sur 196 jeunes apprentis en restauration, seuls 8 suivent un parcours en cuisine de collectivité. Cela représente 4 %. Chez les adultes, on atteint 15,7 %. C’est peu, alors même que ce secteur offre de réelles perspectives d’emploi.

Dans le même temps, la restauration classique connaît un taux d’abandon élevé, souvent lié aux contraintes du métier, notamment les horaires. Cela montre que l’enjeu est ailleurs : il faut mieux orienter, mieux informer et surtout construire de véritables parcours. L’orientation doit intervenir plus tôt, dès l’école, en intégrant d’avantage la réalité des métiers et leurs débouchés. On doit sortir des choix par défaut.

La ligne est claire : on ne forme pas pour former. On forme pour insérer. Une formation n’a de sens que si elle permet à un jeune de progresser vers un emploi et un avenir.

La cuisine collective est une activité à part. Comment former

à l’avenir ? Et que faut-il apporter à l’enseignement qualifiant ?

La cuisine de collectivité est un métier encore trop méconnu. Ce n’est pas une version simplifiée de la restauration. C’est un secteur exigeant, avec de vraies responsabilités.

Il faut produire en grande quantité pour des structures comme les écoles, les hôpitaux ou les maisons de repos, respecter des normes sanitaires strictes, gérer une logistique précise et s’adapter à des publics très différents. Ce sont des défis très concrets, au quotidien.

Les métiers y sont clairement structurés, du commis au responsable de restauration, avec des compétences bien définies. C’est une cuisine de rigueur, de précision et de responsabilité.

C’est aussi un secteur en pleine progression. Les technologies évoluent, les exigences sanitaires se renforcent, les enjeux nutritionnels prennent de plus en plus d’importance. C’est socialement utile, très concret, et cela répond à une attente de fond. Oui, c’est un métier d’avenir. Mais l’avenir, ça se prépare.

La formation doit suivre ces évolutions. Certains acteurs ont déjà avancé. L’IFAPME, par exemple, a adapté ses référentiels en 2019 et en 2024 pour mieux coller aux réalités du terrain. Nous devons aller plus loin et encourager l’ensemble des opérateurs à faire évoluer leurs cursus.

Avec ma collègue de l’Éducation, la ministre Valérie Glatigny, nous travaillons à une réforme systémique de l’enseignement qualifiant et de l’alternance. L’objectif est clair : mieux articuler la formation et le terrain, renforcer les liens avec les entreprises et rendre les parcours plus lisibles et plus efficaces.

L’alternance est un levier essentiel. Elle permet d’apprendre un métier en le pratiquant, dans des conditions réelles. Dans des secteurs comme la restauration collective, c’est particulièrement pertinent. Mais cela suppose aussi un engagement des entreprises. Former un apprenant, c’est investir dans ses futurs collaborateurs.

Former, ce n’est pas remplir des classes. Former, c’est préparer à un métier et offrir des perspectives.

Comment répondre aux besoins de la profession, mais aussi aux attentes des écoles ?

Aujourd’hui, le paysage de la formation est riche, mais aussi très éclaté. On retrouve les centres IFAPME, les centres d’insertion socioprofessionnelle, les EFT, les centres CFISPA, Epicuris... Cette diversité est une force. Elle devient une faiblesse lorsqu’il manque de coordination.

C’est pour cela que nous travaillons à une meilleure organisation du système.

Nous avons notamment demandé au Forem de retravailler avec les secteurs pour identifier les besoins concrets et adapter l’offre de formation en conséquence.

Nous avançons aussi vers un rapprochement plus fort entre le Forem et l’IFAPME, avec un objectif simple : éviter les doublons, mieux orienter les publics et construire des parcours cohérents.

Plus largement, nous changeons de logique.

Nous sortons d’un système basé sur un catalogue de formations pour aller vers des parcours individualisés, construits à partir des besoins des apprenants, des entreprises et du marché du travail.

C’est la même philosophie que celle qui guide la réforme du parcours des chercheurs d’emploi : partir des besoins réels, pas des structures.



Une formation qui ne débouche pas sur un emploi doit être questionnée. Dans un contexte budgétaire contraint, nous devons concentrer les moyens sur les formations qui ont un réel impact en matière d'insertion professionnelle.

Comment améliorer l'image et l'attractivité du métier et répondre à la pénurie ?

Beaucoup de métiers en pénurie souffrent d'un déficit d'image, alors qu'ils offrent de vraies perspectives. Les métiers manuels, par exemple, ont un avenir solide : ils ne seront pas remplacés par l'intelligence artificielle demain matin. Il faut le dire clairement.

La cuisine de collectivité est dans cette situation. Elle reste peu visible, alors qu'elle offre des avantages très concrets : des horaires plus stables, un meilleur équilibre entre vie professionnelle et vie privée que dans la restauration classique, des environnements de travail variés et de vrais débouchés.

Ce sont aussi des métiers accessibles, qui permettent à des publics peu qualifiés d'entrer dans un parcours professionnel et d'évoluer. Ces atouts doivent être mieux valorisés.

Il faut donc renforcer la promotion de ces métiers : via les Cités des Métiers, en outillant mieux les conseillers du Forem, en valorisant les parcours et en développant des partenariats avec les opérateurs de formation.

Il y a aussi un vrai enjeu de réorientation. Certains jeunes se détournent de la restauration classique en raison des contraintes. La cuisine de collectivité peut être une alternative crédible : plus stable, plus

compatible avec une vie personnelle. Il n'y a peut-être pas d'étoile Michelin, mais on y gagne souvent en qualité de vie. Et puis, préparer de bons repas, de qualité et sains, pour les enfants dans les écoles, pour les malades dans les hôpitaux ou pour les personnes âgées dans les maisons de repos, c'est aussi donner du sens à son travail au quotidien.

Les « grappes » de compétences n'ont pas bougé depuis 2008. Faut-il les revoir ?

Oui, clairement. Les grappes de compétences actuelles datent de 2008, dans un contexte qui n'est plus celui d'aujourd'hui. Depuis, les métiers ont évolué, les exigences se sont renforcées et les référentiels pédagogiques ont été modernisés.

Il existe donc un décalage qu'il faut corriger.

Mais cette évolution doit partir du terrain. Elle doit associer les professionnels et répondre à des besoins concrets. L'objectif n'est pas de réformer pour réformer, mais de former aux métiers tels qu'ils existent aujourd'hui et tels qu'ils évolueront demain.

Le cap est clair : partir des besoins concrets – ceux des apprenants, des entreprises et du marché du travail – et construire des parcours qui mènent à un métier.

Pour la restauration collective, cela signifie mieux informer, mieux orienter, actualiser les référentiels et développer l'alternance pour coller aux réalités des cuisines.

Au fond, c'est une logique de résultats : former utilement, pour permettre à chacun de s'insérer et d'évoluer dans l'emploi.

NEW

CRISPY CHICKEN BURGER

Burger de poulet juteux avec une panure croustillante en forme ronde. Parfait comme burger ou dans des plats du jour et autres préparations.

Une solution polyvalente pour les cuisines qui misent sur le goût et la facilité.



100G



DINO CHICKIES

Escalopes de poulet tendres en forme ludique de dinosaure, avec une croûte dorée et croustillante.

Surgelées individuellement pour une utilisation optimale et une fraîcheur maximale. Idéales pour les écoles.



80G



A TABLE !

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

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

Action... réaction !



Gérard Filot

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 (PAGE 54)



Les cuisines collectives à l'honneur lors de Soins & Santé 2027

La Fédération des cuisines collectives organise un concours culinaire sur le salon

Mettre à l'honneur les cheffes actives dans des cuisines de collectivités, tel est l'objectif principal du concours culinaire qui prendra place le 10 février prochain lors du salon Soins & Santé. Par ce concours, la Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles souhaite promouvoir la profession bien entendu, mais également une alimentation respectueuse, associant produits locaux, naturels et issus d'une agriculture de proximité.

L'appel à candidatures, le thème et le règlement complet de ce concours « Lady Cheffe » se trouvent dans ce magazine. Le concours mettra en compétition 2 finalistes avec leurs équipes respectives de 4 personnes autour d'un thème prédéfini et composé d'un menu 3 services (entrée, plat et dessert). Le jury désignera la gagnante à la fin de la journée, celle-ci bénéficiera alors d'une reconnaissance de ses compétences par la profession et d'un atout certain pour sa future carrière.

Ce concours sera un des moments phares du salon, qui alliera rigueur et convivialité au cœur de l'évènement. Ces démonstrations en temps réel permettent de faire découvrir des produits et des fournisseurs en situation de terrain, mais également de donner de l'attention et de l'inspiration à tout un secteur.

Un espace du salon dédié aux cuisines de collectivités : stands et conférences au programme

En 2025, la Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles s'était déjà associée à l'évènement et les retours d'expérience de ses membres et de ses partenaires furent très enthousiastes.

Pour la prochaine édition de Soins & Santé en 2027, la Fédération s'implique davantage et met en place, ensemble avec les organisateurs du salon, un espace complètement dédié aux cuisines collectives avec une dizaine de stands, un concours et un programme de conférences. L'objectif est de mieux faire connaître



le métier et de toucher un nouveau public lors de l'évènement.

« Cette zone au cœur du salon est une vraie valeur ajoutée pour notre visitorat. Elle permettra aux visiteurs de rencontrer les fournisseurs du secteur en un seul lieu, de tester des équipements et de découvrir et échanger sur des solutions pour optimiser leur cuisine et son fonctionnement » se réjouit Stéphanie Cabrera, Directrice du salon.

L'espace accueillera un panel d'exposants, proposant des solutions variées, allant du fournisseur en produits alimentaires, aux équipements, et aux solutions structurelles pour le bâtiment.

Un programme attractif de conférences est également en train de se préparer : après le concours culinaire du mercredi, une journée de colloques dédiée au secteur est prévue le jeudi 11 février. 6 sessions de 30 minutes seront proposées aux visiteurs.

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



**FÉDÉRATION
FCCWB**



Le programme complet sera diffusé prochainement sur soins-sante.be.

La Fédération des Cuisines Collectives sera également présente avec un stand pour se retrouver et échanger des bonnes pratiques entre professionnels du secteur.

Soins & Santé est le salon de référence du secteur médical, paramédical et de l'aide à la personne en Wallonie depuis 2017

La 8^e édition du salon Soins & Santé ouvrira ses portes les mercredi 10 et jeudi 11 février 2027 à Namur Expo.

160 exposants et partenaires viendront présenter une grande diversité de solutions et d'innovations pour le secteur des soins : alimentation et nutrition, matériel médical et d'hygiène, équipements pour les établissements, services de conseil, solutions digitales et logistiques. Cette variété d'acteurs en fait un lieu de rencontre et d'échange privilégié pour tous les professionnels du secteur.

40 conférences organisées et accréditées par les partenaires historiques du salon, l'AVIQ et Probis+, seront proposées. Animées par des experts de terrain, ces sessions abordent des thématiques essentielles telles que la qualité et l'organisation des soins, la prise en charge des publics fragiles, la gestion en institution, la prévention, la sécurité et l'innovation. Les participants ont l'occasion de mettre à jour leurs connaissances, de découvrir les bonnes pratiques et les dernières évolutions du secteur, tout en obtenant des points d'accréditation reconnus.

En 2025, 3500 visiteurs ont parcouru les halls de Namur Expo. Un visitorat de professionnels de la santé, principalement issus de la Wallonie et de Bruxelles est attendu en grand nombre en 2027 : cadres de soins et directions d'institutions (hôpitaux, maisons de repos et de soins, structures d'aide et de soins à domicile), infirmier.e.s,

aides-soignant.e.s, médecins, kinésithérapeutes, et paramédicaux. Ils viennent pour découvrir des solutions, s'informer sur les dernières innovations, enrichir leurs compétences et développer leur réseau professionnel.



« Cet évènement constitue une véritable plateforme d'échanges et de visibilité, où partenaires et membres peuvent se retrouver, partager leurs expériences et renforcer leurs collaborations. »

GÉRARD FILOT

PRÉSIDENT DE LA
FÉDÉRATION DES CUISINES
COLLECTIVES WALLONIE-
BRUXELLES

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 Vriethoff, 2 - 5000 Namur

soins-sante.be



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



REGLEMENT DU CONCOURS LADY CHEFFE

Concours professionnel de la première "Lady Cheffe" en restauration collective Wallonie-Bruxelles (F.C.C.W.B.)

10 février 2027 Règlement

Lieu : Namur Expo-Salon Soins et Santé - Avenue Sergent Vriethoff, 2 5000 Namur

Article 1

Aucun recours contre les décisions des jurys (cuisine et salle dégustation) n'est possible. Seul le comité organisateur de la F.C.C.W.B. sera apte à juger tout ce qui n'est pas précisé dans le règlement et ceci sans recours possible des participantes.

Article 2

Le concours se déroulera sous la supervision de deux présidences.

Une pour l'épreuve en cuisine : (50% des points du total attribués).

Une pour l'épreuve en salle de dégustation : (50% des parts du total attribués).

Dans l'intérêt général du concours, ils sont autorisés à prendre toutes décisions qu'ils jugeraient utiles.

Article 3

Le concours est organisé exclusivement par la F.C.C.W.B.

La langue du concours est le français et tous les documents qui en découlent.

Article 4

Le dossier alimentaire, accompagné par le formulaire d'inscription officiel ne peut en aucun cas mentionner de nom, d'adresse, de logo concernant la participante. Seul, le formulaire d'inscription officiel devra mentionner votre identité et celle de votre établissement.

Chaque dossier alimentaire, dès réception de l'ensemble des documents, sera identifiable d'un numéro attribué par la F.C.C.W.B.

Les établissements doivent se situer en Wallonie et Bruxelles (262+19 = 281 communes) Les membres du jury de lecture recevront les dossiers alimentaires des participantes. Ceux-ci seront numérotés et anonymes.

Les dossiers alimentaires seront évalués selon une grille de cotations précise.

Article 5

Les documents doivent être envoyés exclusivement par mail (federationfccwb@gmail.com)

La date ultime d'envoi sera le: 02 novembre 2026

Une confirmation de votre participation vous sera envoyée par la Présidence de la F.C.C.W.B. (mail et envoi postal).

Les envois tardifs seront exclus de participation au concours

Article 6

Les participantes élues candidates recevront l'heureuse décision du jury de la F.C.C.W.B. (par mail et envoi postal) le ;

02 décembre 2026

Candidate finaliste (2027 à 2030)

Le secrétariat se tiendra à votre disposition : 0491/07.61.48 - federationfccwb@gmail.com - Allée de la Cense rouge, 3 à 4031 Angleur



Article 7

Formulaire d'inscription officiel (à envoyer par mail) federationfccwb@gmail.com

Concours professionnel en restauration collective 2027 à 2030

Lady Cheffe Fédération des Cuisines collectives Wallonie-Bruxelles

Pour être validé le formulaire d'inscription officiel doit être rempli entièrement

Nom , prénom :

Adresse privée :

Commune/Ville/Province :

Code postal :

Téléphone privé :

E-mail privé :

Travaille dans l'établissement suivant, et possédant au minimum cinq années de pratique en tant que responsable en cuisine de restauration collective.

Nom de l'établissement :

Type d'établissement :

Fonction occupée :

Adresse de l'établissement :

Commune/Ville/Province :

Code postal :

Téléphone joignable :

E-mail de la Direction :

E-mail de la candidate :

Par leur participation, la candidate accepte le règlement du concours et marque son accord incondicional



Article 8

Le concours se déroulera selon un thème imposé

Plaisirs gourmands Wallonie-Bruxelles

Repas festif, adaptable en restauration collective, composée de trois plats pour 24 convives (entrée - plat - dessert)

Le menu doit répondre aux exigences alimentaires saines et témoigner du bon savoir-faire de la candidate.

L'équilibre nutritionnel de l'ensemble du repas est un élément déterminant pour le jury de lecture

Dans votre dossier, il est important de notifier avec précision :

l'équilibre nutritionnel du repas festif "Plaisirs gourmands Wallonie-Bruxelles"

Exemple : protides : 20% glucides : 50% lipides : 30%

C'est donc associer le plaisir de la Table et la Santé.

Inventivité, originalité, respect du goût et des saveurs seront le challenge de l'épreuve 2027.

Les produits de proximité, locaux, bio, circuit-court sont à privilégier !

Entrée (froide ou chaude) pour 24 convives (selon votre choix)

Poissons/légumes crus/légumes cuits/œufs/fromages/condiments

Plat principal (chaud) pour 24 convives. (selon votre choix)

· Les gallinacés : poulet, poule, caille, dinde ...

· Les anatidés : canard, oie ...

· Les viandes : bœuf, vachette, génisse, veau, porc ...

· Légumes de saison - légumineuses - féculents

Dessert (chaud au froid) pour 24 convives. (selon votre choix)

Fruits de saison/ Fromages/Laitages

Article 9

Les quantités des recettes doivent être calculées sur base de 24 convives.

La préparation de l'ensemble du menu festif se fera également pour 24 convives.

Avant le début de l'épreuve pratique, le jury de cuisine contrôlera les produits apportés par les candidates sur base de la liste des ingrédients indiqués dans leurs envois et validés par le jury de lecture.

L'ensemble des documents conformes à la traçabilité accompagnera les produits apportés.

Les lieux de stockage, mis à disposition par la F.C.C.W.B., seront conformes à la législation en vigueur. Les températures seront contrôlées par le jury de cuisine.

Article 10

Le prix total des ingrédients de ce repas festif ne peut dépasser le montant de 18,00€ hors TVA/par convive soit 432,00€ hors TVA/pour 24 convives.

Cette somme sera remboursée par la F.C.C.W.B. sur base d'une facture de l'établissement (de chaque candidate), envoyée après le concours.

Pour chacun des trois plats, sur des formulaires prévus par vos soins, il faut indiquer :

· le nom du plat

· la liste des ingrédients avec le calcul du prix de revient

· la méthode de travail et /ou de préparation complète détaillée

Article 11

Les fonds de sauce et bouillons artisanaux peuvent être apportés. Ils seront repris obligatoirement dans la liste des ingrédients.

Cependant, toutes les préparations culinaires doivent être faites sur le lieu du concours.

Article 12

Chaque candidate peut-être accompagnée de trois collègues pour l'aider aux préparations, au dressage sur assiettes mais, en aucun cas, les collègues ne peuvent effectuer quelconque cuisson. La tenue vestimentaire sera identique pour chaque candidate et ses collègues.

Article 13

Ouverture de la cuisine : 7.00 heures le 10 février 2027. Départ de l'épreuve : 9 heures et 9.30 heures.

Le temps de préparation maximal pour l'épreuve pratique est de 3h30 minutes, sans compter le temps de contrôle des ingrédients apportés par la F.C.C.W.B. Un tirage au sort attribuera aux candidates et leurs équipes une lettre, afin de fixer l'horaire d'envoi des préparations.

HORAIRE d'envoi

12 heures : Apéritif à table pour l'ensemble des convives : (Traiteur Paulus)

Candidate A

Entrée : 12.30 heures

Plat : 13.30 heures

Dessert : 14.30 heures

Candidate B

Entrée : 13.00 heures

Plat : 14.00 heures

Dessert : 15.00 heures

Résultat du concours : 16.00 heures

Drink d'amitié avec les candidates et collègues, familles et partenaires F.C.C.W.B. et remise des prix par le Ministre Pierre-Yves Jeholet, Vice - Président du Gouvernement Wallon, Ministre Wallon de l'Economie, de l'Industrie, du Numérique de l'Emploi et de la Formation.

Article 14

Tout le petit matériel de cuisine nécessaire doit être apporté par les candidates excepté les plaques gastro correspondant aux fours mis à disposition. Pendant l'épreuve pratique, de la vaisselle en porcelaine blanche sera mise à disposition par la F.C.C.W.B, ainsi que les poubelles pour le tri des déchets. En annexe du formulaire d'inscription, les candidates peuvent préciser leur choix ou poser des questions concernant la vaisselle de salle. Il est interdit aux candidates d'utiliser leur propre vaisselle. Idem pour les couverts. La table de dégustation sera organisée par le Traiteur Paulus. La table sera fleurie.

Article 15

Jury de Cuisine

Le jury de cuisine tient compte des aspects suivants et donne 50% du nombre total de points.

Le Président du jury cuisine n'intervient pas dans la cotation

Le Président du jury cuisine : Gérard FILOT

. Méthodologie dans le travail . Tenue de travail

Timing respecté - Traçabilité respectée 10 points

. Hygiène avant, pendant et après les préparations(remise en ordre) 10 points

. Respect des points critiques de contrôle (HACCP) 10 points

. Goût et saveurs des préparations culinaires 20 points

La Présidente du jury dégustation en salle : Laurence DOUGHAN

La Présidente du jury dégustation n'intervient pas dans la cotation équivalente à 50% du nombre total de points

. Température des plats (froid et chaud) 10 points

. Originalité des préparations culinaires 10 points

. Esthétique des assiettes présentées 10 points

. Goût et saveurs des préparations culinaires 15 points

. Assaisonnement 5 points

Article 16

En cas d'ex-aequo, les points accordés par le jury de cuisine seront décisifs

Article 17

Les candidates consentent que leurs recettes soient publiées dans une "Newsletter" sans pouvoir exiger une compensation financière.

Article 18

Chaque candidate finaliste recevra différents prix par les partenaires et par la F.C.C.W.B.

Article 19

. Relisez attentivement les 20 articles du règlement du concours pour éviter tout malentendu

. Avant le début du concours : tenue impeccable avec pantalon et souliers adaptés

. Le matériel de stockage et de cuisson seront en parfait état de fonctionnement. La liste vous sera communiquée dès la validation de votre dossier en date du 02 décembre 2026.

. Vous pouvez inviter des personnes pour suivre le déroulement du concours et assister à la proclamation des résultats de la **LADY CHEFFE 2027-2030**

Il suffira de nous préciser préalablement les noms et le nombre de vos invités. Des collations et boissons leur seront offertes + drink (en présence du Ministre)

. Vous recevrez un diplôme officiel d'honneur. Une médaille Wallonie -Bruxelles "Award FCCWB"

. La lauréate recevra un séjour de 2 nuits - 3 jours pour deux personnes (les modalités : parviendront après les résultats) et d'autres prix.

. La dauphine recevra un menu gastronomique pour deux personnes au restaurant d'exception : de Comme chez Soi (les modalités parviendront après les résultats) et d'autres prix.

. La F.C.C.W.B. a souscrit une assurance "responsabilité civile, pour ce concours professionnel en accord avec EASYFAIRS, organisateur du Salon Soins-Santé 2027

Article 20

La lauréate si elle l'accepte, sera officiellement, pendant une période de quatre ans (2027-2030), membre du Conseil d'administration de la Fédération des cuisines collectives Wallonie -Bruxelles



LE CONSEIL D'ADMINISTRATION DE LA FCCWB S'AGRANDIT

Experte en politique nutritionnelle au Service Public Fédéral Santé publique depuis février 2001, **Laurence Doughan** débute sa carrière à l'Inspection Générale des Denrées Alimentaires du Ministère fédéral de la Santé publique en février 2001.

De 2001 à 2005, elle était responsable des normes d'étiquetage, des allégations et de la publicité des denrées alimentaires, ainsi que de la réglementation relative aux allergènes. Ce travail consistait notamment à élaborer la position belge, à la défendre aux niveaux européen et international, à gérer la transposition des textes réglementaires en droit belge, à traiter les demandes des différentes parties prenantes (Fédération de l'industrie agroalimentaire et Fédérations de sous-secteurs, Fédération de la grande distribution, associations de consommateurs, associations de personnes allergiques, etc.), et à concevoir et gérer des outils de communication destinés aux consommateurs (dossier sur la vérité et les idées reçues en matière de sécurité alimentaire, dossier sur les allergènes, dossier sur l'étiquetage des aliments, etc.).

De février 2005 à juin 2006, **Laurence Doughan** a été détachée auprès du Cabinet du Ministre de la Santé publique où elle était initialement responsable de certains

dossiers gérés par la Direction générale des Animaux, des Plantes et de l'Alimentation (pesticides, normes alimentaires, politique nutritionnelle). À partir d'août 2005, elle a pris en charge à temps plein la politique nutritionnelle fédérale, et notamment la mise en œuvre du Plan National Nutrition-Santé (PNNS) pour la Belgique. Elle s'est impliquée dans le suivi scientifique du PNNS ainsi que dans la préparation de son lancement médiatique.

Forte de cette expérience, elle est retournée au Service Public Fédéral Santé publique où, actuellement, en tant qu'experte, elle coordonne la mise en œuvre d'une politique nutritionnelle fédérale en collaboration avec les entités fédérées. Elle s'occupe notamment de la mise en œuvre du logo Nutri-Score, de la restriction du marketing alimentaire destiné aux enfants, de la politique fédérale d'allaitement maternel, de la prévention de la malnutrition dans différents contextes (hôpitaux, maisons de retraite et soins à domicile) et elle contribue à l'élaboration de stratégies alimentaires durables pour lutter contre les maladies non transmissibles, telles que l'obésité, le diabète de type 2, les maladies cardiovasculaires et certains types de cancer, tant au niveau belge qu'au niveau européen (Commission européenne et OMS-Europe) et international (FAO, OMS, UNICEF et Codex).

JAVA FOODSERVICE INSPIRE

Plus de facilité.
Plus de saveur.
Plus de possibilités.



Le jeudi 17 septembre, JAVA Foodservice ouvrira les portes du Brabant à Louvain pour un événement culinaire où l'expérience et la dégustation occuperont la première place.

Découvrez & dégustez

Laissez-vous surprendre par plus de 30 partenaires, chacun ayant son propre stand (gourmand), tous bien décidés à vous régaler avec une profusion d'idées, de tendances et de saveurs délicieuses. Des concepts innovants aux grands classiques intemporels : c'est ici que la gastronomie, l'expérience et la créativité se rejoignent.

Apprenez & progressez

Suivez des formations inspirantes et obtenez des connaissances et des informations précieuses, à mettre immédiatement en pratique.

& ce n'est pas tout

Et comme si cela ne suffisait pas, nous vous réservons également une surprise culinaire très spéciale...



17
09
'26

Save the date



BIOWALLONIE VOUS DIT TOUT SUR LE BIO, SANS TABOU !

Le pôle Alimentation durable de Biowallonie vous propose ici un résumé en 4 fiches de son tout dernier dossier spécial intitulé : « Le Bio, l'incompris de la restauration ? Décryptage. »

Contexte :

Ce travail est le résultat d'une enquête de terrain pour comprendre ou plutôt confirmer les perceptions du Bio dans le secteur de la restauration. Sur base des réponses de 193 personnes, dont 36% des collectivités, nous avons repris les 4 affirmations les plus citées et les avons décortiquées pour distinguer le vrai du faux, avec, à l'appui, des témoignages d'expert-e-s.

Nous avons également profité du dossier pour rétablir la vérité sur le label bio et préciser ce qu'il garantit ou non. En effet, certaines attentes envers le label débouchent sur des déceptions ou des fausses idées, alors même que ces critères ne font pas partie du cahier des charges bio ! Il est donc injustifié d'incriminer le Bio pour ces « promesses non tenues ».

Enfin, nous présentons l'offre bio wallonne en précisant les produits adaptés et accessibles à la restauration et clôturons le dossier sur le portrait de TCO Service qui nous explique en quoi la certification bio est un plus pour leur société de catering.

Quatre affirmations largement répandues et leur décryptage :

1) 64% favorisent les achats locaux avant le bio.

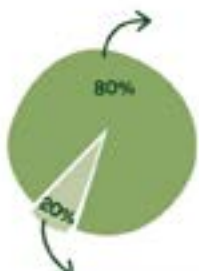
LE LOCAL D'ABORD, LE BIO ENSUITE ?

Biowallonie vous aide à démêler le vrai du faux.



Pour en savoir plus :
scannez-moi

L'impact du secteur agricole sur les émissions de gaz à effet de serre (GES)



Le mode de production pèse plus lourd dans la balance. Le Bio se réfère au mode régi par un cahier des charges européen strict, contrôlé et certifié. Notons que le Bio est par ailleurs reconnu pour d'autres plus-values environnementales que la réduction des GES.

Le transport et le conditionnement ont un impact plus minime. Bien que non défini légalement, le terme "local" se réfère à la provenance d'un produit et considère plutôt l'impact lié au transport.



Bio

+



Local

= La solution idéale

Ce que garantit le label bio :

- Interdiction d'utiliser pesticides et engrais de synthèse
- Préservation des eaux, des sols, de la biodiversité et du bien-être animal
- Protection de la santé des agriculteur·rice·s et des consommateur·rice·s.

Choisir le Bio d'abord, c'est préserver l'agriculture locale. Sans pratiques respectueuses, il n'y a plus de production possible.

2) 55% travaillent avec des produits raisonnés, pas spécialement certifiés bio.

LA CONFIANCE AVANT LA CERTIFICATION ?

Biowallonie vous aide à démêler le vrai du faux.



Pour en savoir plus :
scannez-moi

Agriculture de conservation, agroécologie, agriculture raisonnée... Tout le monde peut se proclamer plus vertueux, mais qui vérifie ce qu'il y a vraiment derrière chaque pratique ?



Bio

=

Appellation protégée et contrôlée



1,5 contrôle/an (moyenne en Wallonie)

Parole de productrice :

Si j'ai choisi de certifier ma production, c'est plutôt pour avoir une reconnaissance officielle de tous les efforts et du travail qui sont faits dans l'ombre.

La force d'un label :

- Un cahier des charges strict et précis
- Un contrôle par un organisme indépendant
- Des critères et un mode de certification transparents

Choisir le véritable engagement, celui qui est défini et contrôlé, c'est assurer une vraie transparence et un respect envers les consommateur·rice·s pour un impact fort et une réelle plus-value.

3) 47% pensent que les produits bio sont trop chers.

LE BIO, C'EST TROP CHER ?

Biowallonie vous aide à démêler le vrai du faux.

Pour en savoir plus :
scanner-moi

Le Bio coûte plus cher, mais VAUT plus cher. Le surcoût apparent peut d'ailleurs être lissé par une série de pratiques durables mises en place en parallèle !

Le Bio coûte plus cher à produire :

Main d'œuvre importante

Fermes et entreprises petites

Durée d'élevage longue

Coûts de certification

Rendement élevé

Bio

En moyenne 30% + cher

Tous les produits bio ne génèrent pas le même surcoût.

Choisir le Bio, c'est :

- soutenir un modèle plus vertueux
- augmenter la valeur perçue de l'alimentation
- s'engager pour un changement systémique

4) 36% préfèrent travailler avec des produits de saison que des produits bio.

DE SAISON PLUTÔT QUE BIO ?

Biowallonie vous aide à démêler le vrai du faux.

Pour en savoir plus :
scanner-moi

Choisir le Bio, c'est profiter des nombreux avantages supplémentaires de cette méthode de production et agir en faveur d'un monde plus durable.

Respecter la saisonnalité, oui, mais choisir le Bio en plus !

Autant cumuler les avantages de la saisonnalité...

- Favorise le circuit-court, recrée du lien social
- Pas de maturation, congélation ou réfrigération
- Moins de stockage, emballage, transport
- Moins de coûts, meilleur prix d'achat

+

Bio

= La solution idéale

...Avec ceux des produits certifiés bio :

- Produits plus variés, anciennes variétés
- Pesticides et engrais chimiques interdits
- Protection et augmentation de la biodiversité
- Encore plus de nutriments et de goût, encore meilleur pour la santé

Nos services :

Pour plus de détails, n'hésitez pas à parcourir le dossier entier en scannant les codes QR. Nous vous rappelons que notre équipe se tient à votre disposition pour vous aider gratuitement pour toute question relative au secteur bio.

Vous cherchez des produits bio ? Vous ne savez pas par où commencer ? Vous avez besoin d'appui ou de formations spécifiques ? Vous voulez rencontrer le terrain ? Faites appel à nos services par mail restauration@biowallonie.be ou par téléphone : 0471/38.11.24. www.biowallonie.be

Gigi



**C'est si bon
d'être différent**

Alliance audacieuse de fruits & légumes

Aux ingrédients naturels

Délicieusement crémeux, sans crème

Riche en fibres, faible en matières grasses

Sans gluten ni lactose





PROTÉINES PAR CI, PROTÉINES PAR LÀ, PROTÉINES PARTOUT,
MAIS DE QUOI PARLE-T-ON AU JUSTE ?

Le domaine des aliments n'échappe pas aux préceptes de la mode qui encense un style avant de l'écarter avec une répulsion parfois épidermique. Les tendances se suivent et la mode est aujourd'hui aux protéines. Le mot « protéine » suffit actuellement à rendre une denrée alimentaire attractive. De nombreuses entreprises alimentaires profitent de cet engouement pour enrichir un peu tout et n'importe quoi en protéines, avec un marketing puissant qui entretient, voire amplifie, la tendance. Même le monde scientifique subit cette mode. Les budgets alloués à la recherche internationale se concentrent en effet sur les « protéines alternatives », même s'il n'y a pas vraiment de consensus sur une définition claire du concept : s'agit-il des sources végétales riches en protéines comme les légumineuses, ou bien des protéines animales moins habituelles comme celles des insectes ou des escargots, ou bien encore des protéines d'origine microbienne ? Par ailleurs, une branche scientifique se spécialise dans la mesure des effets environnementaux délétères des sources plus conventionnelles de protéines, et tente d'évaluer le bénéfice attendu d'une transition vers des pratiques alimentaires a priori considérées comme plus vertueuses.

Pour leur part, les consommateurs sont tiraillés. Certains groupes de pression crient « haro » sur les sources animales de protéines, sans distinction entre différents modes de production et sans attention portée à tous les bénéfices nutritionnels annexes que certaines matrices alimentaires animales apportent.

D'autres s'agacent de se sentir coupables et retournent abusivement vers la consommation de viande rouge et d'autres sources animales, sans prendre conscience des dangers de cette pratique extrême. Bref, les protéines sont au cœur de toutes les préoccupations alors qu'une majorité d'acteurs ne perçoit pas exactement de quoi on parle. L'ambition de cet article est de vous rappeler ou de vous apporter quelques notions de base pour contribuer à une meilleure maîtrise des concepts nécessaires pour s'y retrouver dans les débats et les orientations empruntées par les uns et les autres dans le domaine des protéines alimentaires.

Si l'on exclut l'eau, nos aliments contiennent trois grandes familles de macronutriments nécessaires à notre organisme. On parle de « macro - nutriments », d'une part parce que ces familles de composés sont habituellement ingérées en quantité significative, à savoir plusieurs dizaines de grammes par jour, et d'autre part parce que ces composés sont les seuls qui apportent de l'énergie (des kilocalories) à l'organisme.

Les trois familles en question sont les lipides, constitués essentiellement d'acides gras (voir les articles « Et si on mangeait mieux gras ? » dans les trois numéros précédents de votre magazine « Goûtez »), les glucides, avec une proportion majoritaire de glucides digestibles amylacés (présentation détaillée dans le prochain numéro de « Goûtez »), et enfin les protides, essentiellement sous forme de protéines. Le présent article a pour objectif de vous apporter quelques éléments scientifiques de base permettant de mieux comprendre en quoi consistent les protéines, pourquoi nous devons en consommer, pour quelles raisons la valeur nutritionnelle des protéines alimentaires varie fortement entre les sources, et à quoi il faut être particulière-

ment attentif pour maximiser l'efficacité des protéines alimentaires au niveau corporel.

Les protéines sont des constituants essentiels de tous les êtres vivants. Leurs fonctions sont nombreuses et variées. Soulignons par exemple que certaines protéines jouent un rôle de structure (le collagène de notre peau, de nos os et de nos ligaments, la kératine de nos cheveux et de nos ongles, etc.), alors que d'autres, appelées enzymes, sont les catalyseurs des réactions chimiques prenant place dans chacune de nos cellules et dans de nombreux compartiments extracellulaires comme l'estomac et l'intestin. En outre, les anticorps produits par nos cellules immunitaires sont également des protéines, de même que les protéines des fibres musculaires qui sont responsables de nos mouvements. La liste ci-dessus n'est pas exhaustive mais elle suffit pour comprendre que les protéines sont essentielles à la vie. Dans un corps humain adulte, la quantité de protéines à l'instant « t » varie dans la fourchette entre 10 et 15 kg.

Toutes les protéines présentes dans les êtres vivants sont des chaînes linéaires d'acides aminés. De manière globale, on peut considérer que les acides aminés sont de petites molécules organiques, à base d'atomes de carbone et contenant un ou deux atomes d'azote. Certaines protéines sont formées d'une seule chaîne d'acides aminés alors que d'autres se présentent sous forme de deux ou plusieurs chaînes associées par des liaisons chimiques faibles.

Les acides aminés différents qui peuvent se voir incorporés dans les protéines sont au nombre de vingt. Une protéine peut contenir plusieurs centaines d'acides aminés, ce qui signifie que certains acides aminés sont présents en plusieurs exemplaires au sein d'une même protéine. La succession des acides aminés au sein d'une chaîne n'est pas aléatoire. Tout au contraire, elle est précisément déterminée par les gènes présents dans les chaînes d'ADN de nos cellules. Pour faire simple, chaque chaîne protéique est la traduction d'une séquence précise inscrite dans nos gènes. Et c'est le cas pour les milliers de protéines différentes de notre corps. Ce concept paraît très abstrait mais il est fondamental pour la qualité de notre alimentation. Il est donc essentiel de le garder à l'esprit quand on réfléchit aux recommandations nutritionnelles d'un individu.

Parmi les vingt acides aminés des protéines, huit peuvent être fabriqués au sein de notre corps. Il suffit pour cela que celui-ci dispose d'assez d'atomes d'azote sous une forme chimique utilisable. Par contre, neuf autres acides aminés doivent absolument être trouvés dans notre alimentation car nos cellules sont incapables de les synthétiser. On parle des acides aminés essentiels ou indispensables. Enfin, il reste trois acides aminés que l'on pourrait classer dans une catégorie intermédiaire. Deux d'entre eux peuvent effectivement être fabriqués par nos cellules mais les voies de biosynthèse empruntées utilisent à chaque fois un acide aminé essentiel. Ces deux acides aminés sont dès lors considérés comme semi-essentiels (Cystéine et Tyrosine).

Enfin, un acide aminé est bien produit par notre organisme, mais seulement en quantité faible (Arginine). Cette quantité est suffisante par rapport aux besoins de base mais en cas de croissance intense, de grossesse, d'allaitement ou de récupération après une longue maladie générant une perte musculaire, cette quantité devient insuffisante et un apport alimentaire devient dès lors indispensable. On parle ici d'un acide aminé essentiel en cas de besoin accru.

Les protéines de notre corps ont une durée de vie limitée, allant de quelques heures à quelques semaines, en fonction de la protéine concernée. Ceci signifie que même les adultes présentant une composition corporelle stable fabriquent chaque jour environ 200 grammes



de nouvelles protéines ... et ont donc besoin grosso modo de 200 grammes d'acides aminés frais. On estime que 150 grammes d'acides aminés sont récupérés de la dégradation des protéines à remplacer. Il reste donc environ 50 grammes qui doivent provenir chaque jour de nos protéines alimentaires. Cette valeur peut être mise en relation avec les recommandations internationales variant dans la fourchette entre 0,8 et 1,0 gramme de protéines alimentaires par kilogramme de masse corporelle pour un adulte hors situation particulière (grossesse, allaitement, syndrome inflammatoire, ...). Pour un individu de 60 kg, cela fait environ 50 à 60 grammes !

Les protéines alimentaires proviennent des êtres vivants (animaux, végétaux, champignons, algues, bactéries et autres microorganismes, etc.). Elles contiennent les vingt fameux acides aminés constitutifs de nos protéines. Par contre, les proportions, communément appelées « profils en acides aminés d'un aliment », peuvent varier fortement. Dès lors, toutes les sources alimentaires de protéines ne se valent pas, comme expliqué ci-dessous.

Comme les protéines que notre corps doit fabriquer chaque jour ont une séquence déterminée par les gènes correspondants, nous avons besoin d'absorber quotidiennement une quantité spécifique de chaque acide aminé, en tout cas pour ce qui est des acides aminés essentiels. Nos apports alimentaires en acides aminés ne doivent donc pas se faire au hasard. Par ailleurs, comme nous l'indique la théorie de l'évolution des espèces vivantes, nous sommes plus proches des animaux que des végétaux ou des microorganismes. En conséquence, les proportions des différents acides aminés sont habituellement plus proches de nos besoins pour les protéines d'origine animale, en comparaison aux protéines d'origine végétale ou microbienne. Ceci est vrai dans l'immense majorité des cas mais des contre-exemples célèbres existent. La gélatine par exemple est formée de protéines animales (collagène) mais son profil en acides aminés est très éloigné de nos besoins journaliers. A contrario, les protéines extraites de la fève de soja présentent un profil en acides aminés fort proche de nos besoins.

Pour contrebalancer les profils en acides aminés inadéquats, il convient de combiner judicieusement différentes sources protéiques, de manière à obtenir au final des repas où tous les acides aminés sont présents dans les bonnes proportions. Ces associations ne sont pas nécessairement simples à mettre en œuvre mais elles permettent à ceux qui le désirent de s'affranchir de l'utilisation des sources protéiques d'origine animale. Attention cependant à ne pas négliger

l'importance des apports nutritionnels non protéiques que nos aliments nous procurent. En effet, les aliments ne nous fournissent pas seulement des protéines mais aussi de nombreux autres nutriments qu'il faut ingérer en quantité suffisante et dans des formes hautement assimilables. Un bel exemple est celui du fer que les viandes apportent en bonne quantité et sous une forme nettement plus assimilable que les formes fournies par le monde végétal. Il y a aussi la question de la vitamine B12 qui est absente dans le monde végétal. On pense aussi au calcium précieusement apporté par la plupart des produits laitiers. La liste peut être allongée mais ce n'est pas le sujet du jour.

Une autre notion fort importante est celle de la digestion et de l'assimilation des protéines alimentaires par notre système digestif. Les protéines ont naturellement une forme tridimensionnelle qui freine l'action des enzymes digestives de notre estomac et de notre intestin. La perte de cette forme tridimensionnelle est un préalable nécessaire à une bonne digestion, un peu comme si on déroulait une pelote de laine pour mieux couper le fil en petits morceaux. L'acidité stomacale assure ce rôle dénaturant. Cela suffit pour certaines protéines qui facilement découpées et les acides aminés ainsi libérés sont très bien absorbés par notre intestin. Au contraire, certaines protéines sont partiellement résistantes à la digestion. Ceci diminue évidemment leur intérêt nutritionnel puisque la partie non digérée ne fournira pas des acides aminés à notre organisme.

Pour la plupart des aliments, les traitements technologiques et culinaires améliorent la digestibilité des protéines en générant une perte de forme tridimensionnelle naturelle. C'est en particulier le cas pour les traitements thermiques. A titre d'exemple, un blanc d'œuf cuit est nettement mieux digéré qu'un blanc d'œuf cru. D'autres traitements culinaires ont également les mêmes effets, comme l'acidification du poisson cru lors de la préparation des ceviches.

La combinaison des notions de « profil en acides aminés » (la qualité nutritionnelle d'une protéine) et de « digestibilité » donne la « valeur nutritionnelle » d'une protéine ou d'une source protéique ou encore d'un repas protéiné.

Une autre notion que chacun doit bien avoir en tête pour donner un éclairage pertinent sur le monde des protéines alimentaires est celle de la mise en réserve ou non des acides aminés dans notre corps. En un mot, il n'y a pas de stockage d'acides aminés libres dans notre organisme. Un acide aminé circulant dans notre sang ou présent dans nos cellules ou les liquides inter-cellulaires à l'instant « t » sera soit embrigadé dans une protéine en fabrication soit dégradé pour libérer

l'énergie chimique qu'il contient. Les quantités d'acides aminés libres dans un organisme humain adulte sont d'ailleurs très faibles, correspondant environ à un millième des quantités de protéines (soit 10 à 15 grammes en regard de 10 à 15 kg). Par ailleurs, pour permettre une synthèse protéique efficace, tous les vingt acides aminés doivent être disponibles simultanément au niveau des sites de fabrication au sein des cellules. Si un seul acide aminé vient à manquer, tout s'arrête. En conséquence, nous devons idéalement avoir des apports alimentaires simultanés et bien équilibrés pour tous les acides aminés essentiels et semi-essentiels. Les recommandations nutritionnelles sont habituellement exprimées par jour mais il faudrait aller plus loin et viser un équilibre à chaque repas.

Enfin, il me semble important de souligner que les protéines alimentaires sont aussi des sources énergétiques pour nos cellules. L'oxydation des acides aminés apporte environ 4 kilocalories d'énergie utile par gramme. En corolaire, une quantité importante d'azote est alors libérée et doit être évacuée du corps, essentiellement sous forme d'urée. Le foie réalise cette conversion en urée mais c'est le rein qui est en charge de son élimination. Il convient de ne pas abuser de cet outil précieux car les sujets prédisposés risquent des conséquences néfastes sur la fonction rénale à long terme. Tout ceci signifie que l'excès de protéines alimentaires par rapport à nos besoins quotidiens est oxydé et éliminé, et qu'il ne sert donc à rien d'en abuser.

En regardant l'évolution estimée de la consommation des trois grandes familles de macronutriments (lipides, glucides et protides) sur les 200 dernières années en France, et donc aussi probablement en Belgique, on constate une chute importante des glucides, accompagnée d'une augmentation des lipides. Pour les apports en protides, et donc principalement en protéines, la consommation est relativement stable, aux alentours de 15% de nos apports énergétiques, ce qui correspond bien aux recommandations nutritionnelles actuelles de 60 grammes de protéines (240 Kilocalories) par jour pour un adulte de 60 Kg, avec une attention particulière à porter aux personnes âgées qui nécessitent des apports un peu plus conséquents (1,2 gramme par kg de poids corporel) pour combattre la fonte musculaire ou sarcopénie.

La belle constance globale dans la consommation de protéines au cours des derniers siècles cache une tendance lourde, accentuée ces cinquante dernières années, de remplacement progressif des protéines d'origine végétale par des protéines animales. Nous en sommes arrivés à plus de 60% de protéines animales contre un maximum de 40% de protéines végétales. Il nous faut absolument revenir en arrière à ce niveau. L'excès de protéines animales, en particulier de viande de mammifères (viande dite « rouge »), engendre en effet des conséquences négatives au niveau santé, sans compter l'impact environnemental des productions intensives de viande et dès lors les effets indirects pour notre bien-être et notre santé à long terme. C'est pour ces raisons que de nombreuses instances scientifiques internationales plaident pour augmenter la part de protéines végétales dans nos assiettes, non pas en supprimant les sources animales mais en rééquilibrant les choses pour atteindre 60% de protéines d'origine végétale et 40% de protéines d'origine animale. Un tel changement est déjà bien amorcé chez nous grâce à la mobilisation de tous les acteurs et notamment de ceux de la restauration collective. Si ce mouvement de transition est souhaitable, et si on peut se féliciter qu'il soit enfin enclenché, il est important de souligner que la prise en compte de la « valeur nutritionnelle » des protéines alimentaires doit rester une priorité absolue, en particulier lorsqu'il s'agit d'enfants et d'adolescents en pleine croissance, ou de personnes âgées.

Pour terminer, voici ci-dessous un tableau qui donne (colonne 1) la liste des neuf acides aminés essentiels et des deux semi-essentiels associés, à savoir la cystéine associée à la méthionine et la tyrosine associée à la phénylalanine, ainsi que le profil en acides aminés idéal pour un enfant entre trois et dix ans (colonne 2), étant donné qu'il est souvent pris comme référence, les valeurs correspondantes étant à peine plus faibles pour les adolescents et les adultes. Ce tableau donne également des profils de quelques sources protéiques bien connues (colonnes suivantes). Comparez chaque profil à la référence et observez les déficits substantiels dans le blé et le pois, alors que la quinoa et surtout la fève de soja n'ont pas grand-chose à envier aux sources protéiques animales, en tout cas en termes de profil en acides aminés.

Profil en acides aminés essentiels et semi-essentiels de quelques matrices alimentaires, en comparaison avec un profil idéal déterminé par le groupe d'experts commun FAO/OMS

Acides aminés (mg/g)*	Profil idéal** (référence)	Œuf *	Lait de vache *	Blé *	Pois *	Quinoa *	Soja *
Histidine	16	22	22	25	25	29	25
Isoleucine	30	54	47	35	47	36	45
Leucine	61	86	95	72	82	60	78
Lysine	48	70	83	31	71	54	64
Méthionine + Cystéine	23	57	36	43	21	36	26
Phénylalanine + Tyrosine	41	93	107	80	93	61	80
Thréonine	25	47	44	31	38	30	39
Tryptophane	9	17	14	12	6	12	13
Valine	40	66	69	47	50	42	48

* Toutes les valeurs sont données en milligrammes par gramme de protéine.

** Le profil protéique idéal détaillé dans la colonne 2 vaut pour un enfant entre 3 et 10 ans. Ce profil fourni par la FAO et l'OMS (2012) est habituellement considéré comme une référence pour les commissions d'experts. Les valeurs de référence sont très légèrement plus faibles pour les adolescents et les adultes.

* Se réfère à « la protéine » de cet aliment, ce qui signifie que l'on englobe toutes les protéines présentes dans cet aliment.



Pr. Yvan Larondelle - UCLouvain



AU COEUR DES VIGNES,
VIVARDENT NOUS OUVRE SES PORTES



Vivardent accélère son développement et ouvre son capital pour financer l'acquisition d'un pôle d'élevage et de conditionnement

Sprimont – Vivardent, acteur en pleine croissance du secteur vitivinicole, annonce l'acquisition d'un pôle d'élevage et de conditionnement destiné à la fois à ses besoins propres et à ceux de l'ensemble de la filière viticole belge. L'investissement s'élève à 1 600 000 €.

Ce projet immobilier porte sur un entrepôt d'environ 960 m² accompagné de 216 m² de bureaux, équipé de panneaux photovoltaïques. Il sera porté par la nouvelle structure immobilière Vivardent S.E.C. Srl (Stockage – Élevage – Conditionnement). Le foncier et les équipements actuels liés à Natura, en France (chai, caveau et vignoble d'environ 7 ha) seront intégrés au schéma

En à peine deux ans, Vivardent a déployé une stratégie complète : distribution de vins, production de vins propres, vinification à façon, organisation d'événements professionnels et grand public, et création de 10 équivalents temps plein. L'entreprise conserve par ailleurs la gestion de son activité française (Natura).

Cette nouvelle étape, initialement planifiée pour 2027, est mise en œuvre deux ans plus tôt que prévu, portée par un premier exercice 2025 à l'équilibre et par des indicateurs commerciaux et opérationnels supérieurs aux projections. La capacité à réaliser ce nouveau projet plus rapidement que prévu confirme la solidité du plan de développement. L'acquisition du pôle permettra d'accroître les capacités d'élevage, d'améliorer la qualité de conditionnement et d'offrir des services structurants pour les producteurs et négociants belges.

« Nous avons souhaité anticiper la montée en puissance de la demande et sécuriser des capacités techniques adaptées à nos ambitions et à celles de la filière », déclare la direction de Vivardent. « Cet investissement renforce notre autonomie industrielle tout en créant des synergies avec nos partenaires locaux. »

Prochaines étapes

- Finalisation des montages juridiques et fiscaux (création de Vivardent S.E.C. Srl).
- Ouverture du capital et appel aux souscriptions prioritaires des différentes structures du groupe pour constituer le capital nécessaire à l'acquisition et aux travaux.
- Intégration progressive des équipements et montée en puissance opérationnelle au cours du second semestre 2026.
- Offre commerciale élargie pour les acteurs de la filière : élevage sur mesure, conditionnement sous marque ou à façon, prestations logistiques et événements techniques.
- Maintien du développement des activités existantes en Belgique et en France.

À propos de Vivardent

Vivardent développe une offre intégrée dans la filière vitivinicole : production, vinification, distribution et événements. L'entreprise combine ancrage local et ambitions de structuration professionnelle au service des producteurs et des professionnels du vin.

Contact presse Service communication – Vivardent
e-mail : service.communication@vivardent.be

A portrait of Dr. Anne Boucquiau, a woman with short brown hair, smiling. She is wearing a white textured cardigan over a blue patterned top and a silver necklace. Her arms are crossed. The background is a blurred green forest.

ALIMENTATION, MODE DE VIE, PRÉVENTION :
LES CLÉS SANTÉ DU DR ANNE BOUCQUIAU

Loin des idées reçues et des régimes miracles, avec le Docteur Anne Boucquiau, nous nous offrons un éclairage scientifique de premier choix sur le rôle de l'alimentation dans la prévention. Interview portrait en forme de check up santé.

Médecin nutritionniste de formation, le docteur Anne Boucquiau est une figure reconnue de la santé publique en Belgique. Directrice médicale de la Fondation contre le Cancer, fondatrice de la Société Belge des Médecins Nutritionnistes, responsable pédagogique du Certificat Interuniversitaire de Nutrition Clinique réunissant l'ULiège, l'UCLouvain et l'ULB, elle consacre depuis de nombreuses années son travail à la prévention, en particulier à travers les liens étroits entre alimentation, modes de vie et bien-être et santé, y compris la prévention des maladies chroniques.

Forte d'une expérience de plus de vingt ans en nutrition clinique et engagée dans la formation des professionnels de santé, elle s'attache à démêler le vrai du faux dans un domaine souvent envahi par les idées reçues. Son approche repose sur des données scientifiques solides : il n'existe pas de régime miracle, cependant des habitudes alimentaires équilibrées qui jouent un rôle clé dans la prévention.

À travers ses interventions, elle rappelle que l'alimentation ne se résume pas à une liste d'aliments « bons » ou « mauvais », mais qu'elle s'inscrit dans une vision globale de la santé, où le poids, l'équilibre nutritionnel et le mode de vie sont déterminants.

Votre intérêt pour la nutrition ne date pas d'hier ?

« Non, il remonte à la fin de mes études de médecine, j'ai eu la chance de faire des stages en néonatalogie avec le professeur Jacques Santerre, de la faculté de Médecine ULiège, un grand passionné de nutrition, c'est lui qui m'a laissé entrevoir toute l'importance de la nutrition pour la survie de ces petits prématurés et cela se jouait vraiment aux millilitres près. Il enseignait qu'à tous les âges de la vie, cela avait une importance fondamentale sur la santé. C'est lui qui m'a convaincue d'entamer un diplôme universitaire complémentaire en nutrition humaine à la faculté de médecine de Nancy. C'était en 1988. »

A cette époque la nutrition n'était pas une matière dont on parlait beaucoup ?

« Non pas du tout, mais lorsque je me suis installée à Marche-en-Famenne comme médecin nutritionniste, je fus surprise de l'intérêt des gens. J'avais une grosse patientèle et après quatre ans, nous étions finalement trois médecins nutritionnistes à travailler à temps plein dans mon cabinet. Il y avait déjà une forte demande, soit envoyé par mes confrères et également du côté hospitalier. »

Pourtant vous ne vous êtes pas arrêtée là...

« Je me suis très vite intéressée à tous les facteurs qui vont influencer nos choix, nos modes de vie et donc avoir un impact sur notre santé. Ainsi je me suis assez rapidement dirigée vers les collectivités et en 1999, j'ai fondé une première ASBL regroupant les 17 écoles de Marche pour stimuler une amélioration de l'offre alimentaires en milieu scolaire. Puis en 2004 j'ai fondé la Société Belge des Médecins Nutritionnistes car les médecins dans cette discipline étaient encore très isolés, la matière était même souvent récupérée par des coaches, à la vision plus marketing que santé ou par des sociétés à finalité uniquement commerciale. Le but était de rassembler des médecins désireux de pratiquer la nutrition sur des bases scientifiques. Nous avions entre autres avec un objectif clair: créer un certificat univer-

sitaire en nutrition pour les médecins, comme cela existait déjà en France, en Suisse. Ce certificat, le CINC, existe maintenant depuis 13 ans. Ensuite en 2005, j'ai rejoint le cabinet du ministère de la santé en FWB, pour œuvrer sur les axes de la prévention, médecine scolaire, vaccination, et ... la mise sur pied d'un plan de promotion d'attitudes saines des 0-18 ans. J'ai d'ailleurs eu l'opportunité d'éditer un ouvrage de référence, enfant et nutrition, toujours utilisé par les professionnels que vous pouvez trouver avec ce lien : https://www.mongeneraliste.be/wp-content/uploads/2012/03/enfant_et_nutrition-2.pdf »



Après ces cinq années au cabinet vous vous êtes engagée auprès de la Fondation contre le cancer. On le sait aujourd'hui, là aussi, la nutrition est une arme réelle contre la maladie ?

« Oui, là-bas j'ai tout d'abord été responsable du département prévention. Le premier facteur de risque évitable du cancer est bien sûr le tabac mais la partie nutrition y est en effet très importante, que ce soit en termes de protection ou en termes de risque de développer un cancer ET ce n'est pas simple de prioriser ce qui est important, car souvent les media mettent avant des facteurs qui isolément ne sont pas les plus impactants. Un facteur dont on ne parle pas assez mais qui est très important, c'est le surpoids. Le surpoids favorise, malheureusement, au moins une dizaine de types de cancers différents sur différents organes. Une des explications est l'inflammation chronique provoquée par le surpoids, a fortiori s'il y a l'obésité. Et l'inflammation chronique dégrade le noyau des cellules, altère l'ADN, et donc provoque des cellules aberrantes qui deviendront potentiellement des cancers si elles ne sont pas éliminées. Une des autres grandes causes de la maladie, c'est l'alcool. L'alcool est responsable de 7 à 8% de l'ensemble des cancers chez nous. »

Une bonne tournée minérale, c'est une addition plus légère pour la maladie ?

« On ne le sait que très peu mais c'est à la Fondation Contre le Cancer, dans mon département, qu'a été créée la fameuse « Tournée Minérale ». Une grande réussite que cette tournée qui est même rentrée dans le langage courant. Le rapport à l'alcool dans notre pays est très particulier, nous ne voulions pas être culpabilisants. Nous voulions juste que les gens se posent la question de sa nécessité. Tiens, est-ce que je dois vraiment prendre un verre ? Ou est-ce simplement par habitude ou par pression sociale ? Qu'est-ce que je ressens finalement avec quelques semaines sans... Voilà, je prendrai autre chose. Ce qui est préconisé c'est un maximum de dix verres par semaine avec des jours d'abstinence. Il fallait communiquer toutes ces infos. »

Après avoir assuré la direction médicale de la Fondation puis le rôle de porte-parole, vous êtes aujourd'hui consultante indépendante ?

« Cela fait deux ans maintenant. Avec la Société belge des Médecins



Nutritionnistes et le Certificat Interuniversitaire de Nutrition Clinique, je reste connectée à la communauté des médecins nutritionnistes et d'autres sociétés scientifiques médicales, par des articles, des conférences scientifiques ou des congrès. »

Se former et s'informer, c'est crucial pour vous ?

« Oui il faut surtout veiller à ne pas tomber dans le jeu des réseaux sociaux et de la désinformation. Ce qui fait des « vues » ce sont les « warning », on aime bien faire une fixette sur le sucre, puis sur le gras, puis sur autre chose. Il faut toujours se méfier de ces messages très courts ou très prometteurs en termes de nutrition, ou des termes trompeurs comme « aliments anticancer ». Même si ces aliments ont un intérêt, s'il y avait des aliments réellement anticancer, cela se saurait et nous en prendrions tous. Il n'y a pas de remède miracle mais juste un équilibre. Et c'est compliqué d'être équilibré, cela demande aussi beaucoup d'explications. Il peut être utile d'aller voir un professionnel de la santé qui prend le temps d'expliquer les choses ou de trouver des informations sur des sites qui sont sérieux. On se dit souvent qu'un régime équilibré, oui, ça je connais, mais en fait, on ne connaît pas. Tout ce qui fait peur est beaucoup plus vendeur sur les réseaux. »

Vous dites par exemple qu'il ne faut pas céder à la panique ? A écouter les infos, plus rien ne vaut la peine d'être consommé et les « poisons » sont partout ?

« Il faut se souvenir que nous sommes dans un moment et à un endroit, qui est privilégié sur cette terre. Nous sommes dans une région où nous avons la chance d'avoir accès à une diversité alimentaire inouïe. Par ailleurs de nombreux intrants chimiques ont été interdits depuis une cinquantaine d'années. On a développé une très bonne traçabilité de nos aliments. Cela ne veut pas dire que tout est parfait ; il y a encore beaucoup de travail pour améliorer l'environnement alimentaire et c'est l'objectif de mon travail. Un conseil important est d'opter pour une alimentation très variée, faisant la part belle aux végétaux, en évitant l'excès d'aliments ultra-transformés, tout en optant pour un mode de vie le plus sain possible, activité physique, sommeil, etc. Sans être une « assurance tous risques », qui n'existe

pas, c'est donner les meilleures chances possibles à notre organisme de réduire les expositions à « ces poisons » tout en lui fournissant les nutriments qui vont booster notre immunité. »

Votre travail au sein de la Fédération des Cuisines de Collectivités est aujourd'hui une suite logique dans votre carrière ?

« Je collabore avec la fédération en tant que consultante pour les matières nutrition et santé depuis 2018, et cela fait sens par rapport à tout ce qui fut entrepris auparavant. Cette mission est pour moi extrêmement importante car je considère que les acteurs de la restauration collective sont acteurs de santé publique. Et même s'ils n'en sont pas toujours conscients, ils ont un rôle majeur, vraiment très important. Ce sont des personnes qui devraient être davantage mises en valeur. Ce n'est pas un travail facile, ni visible. Il y a encore du chemin à faire, mais il faut pointer l'évolution très positive. Pour moi, participer à des formations, à des séminaires, à des rédactions d'articles, afin d'informer et d'améliorer encore le niveau de connaissance en nutrition, c'est un moteur et une motivation. En outre cela ne sert à rien de donner des conseils qui ne sont absolument pas applicables en restauration collective. C'est en tenant compte des contraintes, qui sont vraiment bien connues au sein de la fédération, qu'on peut essayer de faire des petits pas en avant. »

Quelle est votre vision de l'avenir de votre mission au sein de la FCCWB ?

Travailler sur la durabilité, le respect de l'environnement, mais aussi le respect des besoins physiologiques des individus. L'un ne doit pas faire oublier l'autre, et le tout dans un cadre réaliste..

Que ce soit un bébé, un enfant, une personne malade, une personne âgée, un adulte en pleine santé, les besoins physiologiques ne sont pas les mêmes. Ce sont aussi des connaissances fondamentales qu'il faut pouvoir maîtriser, en parallèle avec les enjeux des limites planétaires qui doivent absolument être intégrés. C'est une question de survie, non pas de la planète, mais de l'humain sur la planète.

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



Sylvie Deschamphelleire est experte en transition alimentaire & mobilisation collective. Professionnelle engagée dans la transition alimentaire, elle a dirigé pendant plus de 10 ans une association active dans le secteur scolaire. Elle a également coordonné un collectif d'associations, formé des collaborateurs, et produit des outils méthodologiques à fort impact ainsi qu'un programme de formations.

Son parcours combine vision stratégique, approche systémique, modélisation, gestion d'équipes, transmission et ancrage opérationnel.

Aujourd'hui, Sylvie Deschamphelleire souhaite contribuer à des projets à impact social et environnemental, en mobilisant son expertise en coordination, pédagogie et transition alimentaire.

L'objectif de l'association www.influencesvegetales.be, dont Sylvie Deschamphelleire est la fondatrice & directrice est de rencontrer les différentes fonctions de la cantine

En effet, à l'école, le repas joue plusieurs rôles !

1. SOUTENIR LA SANTÉ : une alimentation vivante prolonge la vie...
2. TRANSMETTRE PAR L'EXPÉRIENCE : tous les jours, l'alimentation enseigne...
3. FAVORISER LE LIEN SOCIAL : quand le repas est partagé dans une ambiance détendue...

La cantine est un « laboratoire du réel » où il est possible de mettre en œuvre les matières et les valeurs enseignées. C'est un temps à se réapproprier, pour prolonger la théorie par l'expérience concrète... et gagner en cohérence vis-à-vis des élèves.

À l'école fondamentale et secondaire, la cantine scolaire peut répondre à la réalité des familles monoparentales ou des parents qui, souvent, travaillent tous les deux. Qu'ils puissent compter sur un bon repas de midi sain et nutritionnel, pour leurs enfants, est un atout important pour l'école.

À l'université ou en école supérieure, les jeunes en kot apprennent à gérer leur budget et à cuisiner. Qu'ils puissent avoir accès à un repas qualitatif et abordable à la cafétéria, fait aussi office d'exemple à suivre. Les bols de saison et autres emportables, sont des concepts qui leur plaisent.

Les encouragements de l'équipe éducative, (enseignants et éducateurs), ainsi que leur présence à la cantine est un soutien essentiel, qui génère du lien, de l'adhésion et de la convivialité.

Dans le contexte élargi du droit à la nutrition, la cantine peut jouer un rôle de soutien précieux pour les familles et les jeunes touchés par la pauvreté.

Fruit de 10 ans de travail avec plus de 300 écoles en Fédération Wallonie-Bruxelles, ce livre présente une méthode structurante pour transformer leur offre alimentaire, dans une approche systémique, du champ à l'assiette.

Il est composé de 2 parties.

La première présente des informations-clés pour comprendre le contexte actuel et les objectifs d'un nouveau modèle pour les cantines scolaires.

La seconde partie détaille, pas à pas, la méthodologie pour réussir la transition des cantines, les aspects culturels et pratiques, le proces-

sus en 6 clés ou encore la mise en route d'un service de Potage-collation...

Vous y trouverez des dizaines d'images, des tableaux et schémas, des trucs & astuces...

Pourquoi des formations courtes ?

Aujourd'hui, de nombreuses cantines scolaires cherchent à améliorer leur offre de repas, souvent avec des objectifs "raisonnables", comme intégrer 20 % de produits bio locaux. Ces démarches, positives et accessibles, s'intègrent facilement dans les habitudes et les budgets. Mais pour aller plus loin et opérer de véritables transformations, il faut anticiper les besoins et renforcer les compétences des équipes.

Car la « nouvelle équation » des cantines scolaires combine désormais plusieurs enjeux: qualité optimale + prévention santé + adhésion des élèves + prix justes + équilibre financier !

En formant les différents intervenants des cantines, nous leur donnons les clés pour comprendre les spécificités du contexte scolaire et devenir de véritables acteurs d'une offre de repas durables, simples et savoureux.

Pour partager efficacement notre expertise, nous avons choisi de proposer des formations courtes, concrètes et immédiatement applicables, afin que chaque participant puisse rapidement mettre en pratique ses acquis.

Le cœur de la méthodologie : les 6 clés

C'est en agissant sur tous les points simultanément, que la maîtrise du système se met en place.

1. La liste rouge identifie tous les produits que l'on n'utilise plus.
2. Les concepts et modèles facilitent la création d'une offre de repas attractive.
3. Les foodcosts rencontrent tous les objectifs durables.
4. La saisonnalité donne le tempo au fil de l'année.
5. La mercuriale 80% Bio / Sol vivant consolide les produits de référence pour le cuisinier et le marché public.
6. La maîtrise de l'équilibre financier offre une perspective réaliste et motivante.

**www.influencesvegetales.be
sylvie@influencesvegetales.be
+32 497 53 59 41**

Le livre se commande en ligne chez Le livre en papier, imprimeur à La Louvière.



Moins d'administratif, plus de terrain

Moins de contraintes, plus de temps terrain

Moins de temps, plus d'exigences : comment continuer à assurer sans alourdir vos équipes ?

Traçabilité, suivi des pratiques, gestion administrative... en restauration, les obligations augmentent, mais le temps, lui, ne suit pas.

Dans le secteur HORECA, les équipes doivent également s'adapter à de nouvelles dynamiques, comme le Green Deal "Cantines durables", qui encourage une alimentation plus locale et responsable, ou les plans régionaux comme Food Wallonia, qui accompagnent cette transition.



Des démarches positives, mais qui viennent s'ajouter à un quotidien déjà exigeant, sans toujours simplifier l'organisation. À cela s'ajoutent les exigences réglementaires de l'AFSCA et européen, qui renforcent encore les obligations en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité.

L'enjeu aujourd'hui n'est pas d'en faire plus, mais de faire mieux, avec des outils et des méthodes qui simplifient vraiment le quotidien.

Un constat partagé sur le terrain

Dans beaucoup de cuisines, les mêmes difficultés reviennent :

- ✦ Des relevés HACCP encore gérés sur papier
- ✦ Des informations dispersées (menus, stocks, procédures, gaspillage alimentaire...)
- ✦ Peu de visibilité pour piloter les coûts et l'activité

Résultat ?

Du temps perdu (et de l'argent), des ressaisies, et une organisation difficile à suivre au quotidien.



4 actions concrètes pour simplifier dès maintenant

Pas besoin de tout transformer. Certaines actions simples permettent déjà de gagner du temps et de sécuriser les pratiques :

01.

Regrouper les informations essentielles au même endroit pour éviter les pertes et les doubles saisies.

02.

Simplifier les relevés HACCP et les rendre rapides à faire, faciles à retrouver.

03.

Automatiser ce qui peut l'être pour limiter les tâches répétitives sans valeur ajoutée.

04.

Suivre quelques indicateurs clés comme les coûts matières, la conformité et les écarts.

L'objectif ? Moins d'administratif, plus de temps utile.



Sur le terrain, des résultats concrets

Dans les cuisines en gestion directe, ces ajustements changent rapidement le quotidien.

-  Plusieurs heures gagnées chaque semaine
-  Une meilleure maîtrise des coûts matières (réduction du gaspillage alimentaire et meilleure gestion des achats locaux et bio, pour un engagement durable)
-  Une organisation plus fluide au quotidien

Comme l'explique Bruno, responsable de cuisine :

Avant, je passais beaucoup de temps sur le papier et les relevés. Aujourd'hui, tout est centralisé et beaucoup plus rapide à gérer. Je gagne du temps chaque jour, et surtout j'ai une meilleure visibilité sur mes coûts et mon organisation. ”

Des résultats confirmés à plus grande échelle

Dans des organisations multisites, les enjeux sont les mêmes... à plus grande échelle.

Chez Compass Group Belgique

10 % d'économies réalisées sur le coût alimentaire annuel, grâce à l'optimisation des recettes, la sélection automatique des fournisseurs les plus compétitifs et un meilleur contrôle sur les livraisons.

" Nous avons gagné en fiabilité et en visibilité. Aujourd'hui, nous pilotons plus finement nos opérations. "

Chez Alpha Neo

" Nous avons pu standardiser nos pratiques tout en facilitant le travail des équipes. "

Même conclusion partout : simplifier l'organisation permet de mieux piloter... sans alourdir les équipes.

Une solution pensée pour le terrain

Mapal accompagne les cuisines collectives avec Mapal OS, une solution dédiée à la gestion des opérations (HACCP, production, pilotage...). Nous sommes fiers d'accompagner plus de 2 000 acteurs de l'hôtellerie-restauration, avec notamment des acteurs majeurs du secteur de la restauration collective, tels que Restalliance, Compass Group Belgique, mais aussi Alpha Neo, le CE Airbus et des milliers de collectivités en France !

Concrètement

- ✦ Une interface unique pour centraliser les données
- ✦ Des outils simples, utilisables en cuisine
- ✦ Un déploiement progressif

La solution intègre aussi la dimension équipes

- ✦ Faciliter l'intégration
- ✦ Diffuser les bonnes pratiques
- ✦ Former en continu, directement sur le terrain

L'objectif : simplifier l'organisation et faire monter les équipes en compétence, sans complexifier leur quotidien.

Par où commencer ?

Chaque établissement a ses propres contraintes.

En 30 minutes, vous pouvez

- ✦ Identifier vos priorités
- ✦ Estimer vos gains de temps



Scannez le QR code
pour obtenir votre
diagnostic personnalisé !

[← Retour aux ressources](#)

Restauration collective en Belgique : réglementation, durabilité et performance | FCCWB x Mapal

Loraine Saint-Prix | 19-04-2026



Restauration collective en Belgique : comment concilier réglementation, performance et durabilité ?

(Regards croisés avec la FCCWB)

© capture d'écran de la page internet MAPAL



Retrouvez l'article complet "Regards croisés" réalisé par Loraine Saint-Prix, de la société française Mapal, sur la restauration collective en Belgique.

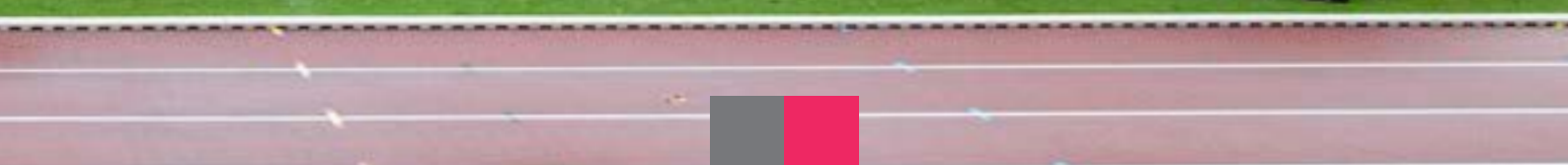


SÉMINAIRE D'HIVER (13 NOV. 2025) AU STADE ROI BAUDOUIN - BRUXELLES

VIDEO
DU SÉMINAIRE

SCANNE MOI !







AFSCA



MECO



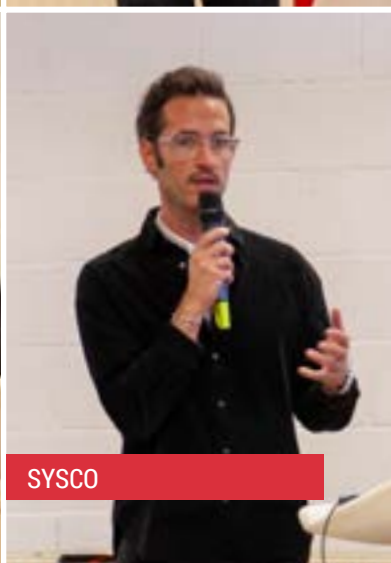
EAZYGEST



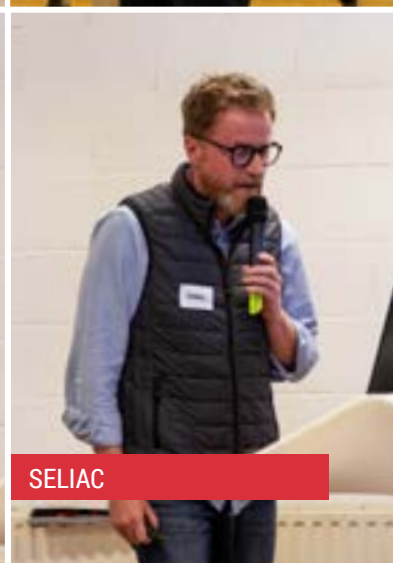
FAIREBEL



ECOLAB



SYSO



SELIAC





ERM PROJECT

SABEMAF

CHC MONT LEGIA

TERRE DE FROMAGES







EN VISITE CHEZ CHARLES LIEGEOIS

9 DÉCEMBRE 2025







NOUVELLE GAMME DE PÂTES FRAÎCHES

UN GAIN DE TEMPS DANS VOTRE CUISINE

PÂTES FRAÎCHES : EFFICACITÉ ET QUALITÉ, PRODUITES LOCALEMENT

Dans chaque cuisine professionnelle, le défi est le même : travailler rapidement et efficacement, sans compromettre la qualité. Lors des moments de forte affluence, la pression augmente et il devient essentiel de servir des plats de manière fluide et constante. En même temps, les exigences restent élevées : chaque assiette doit être irréprochable, tant au niveau du goût que de la présentation. Avec le nouvel assortiment de pâtes de Meco Group, vous optez pour une solution parfaitement adaptée à cette réalité. Il s'agit de pâtes fraîches prêtes à l'emploi, qui permettent de gagner en rapidité sans sacrifier la qualité ni le contrôle en cuisine.

RAPIDE, FIABLE ET FACILE À UTILISER

Grâce à leur temps de préparation très court, les pâtes peuvent être servies parfaitement en quelques minutes. Cela rend cet assortiment particulièrement adapté aux services intensifs et aux grands volumes. Par ailleurs, la simplicité d'utilisation réduit le nombre de manipulations en cuisine, permettant aux équipes de travailler plus efficacement tout en maîtrisant la pression. La qualité constante du produit garantit également que chaque portion présente le même goût, la même texture et une cuisson parfaite. Cela apporte de la sérénité en cuisine et permet aux chefs de se concentrer sur la finition et la créativité.

UNE PRODUCTION LOCALE EN WALLONIE

Ce qui rend cet assortiment particulièrement intéressant, c'est son ancrage local. Les pâtes sont produites en Wallonie et s'inscrivent dans la démarche Locadis, qui privilégie une chaîne courte et transparente.

Pour les cuisines professionnelles, cela signifie non seulement un approvisionnement fiable, mais aussi un produit en phase avec la demande croissante pour une alimentation locale et durable. Vous combinez ainsi efficacité en cuisine et choix responsable en matière d'origine et de qualité.

LES AVANTAGES POUR VOTRE CUISINE :

- ✓ **GAIN DE TEMPS** : des pâtes prêtes en quelques minutes, idéales en période de forte affluence.
- ✓ **QUALITÉ CONSTANTE** : chaque portion offre le même goût et une cuisson parfaite.
- ✓ **MEILLEUR RENDEMENT** : une meilleure maîtrise des portions et du food cost.
- ✓ **PRODUCTION LOCALE** : fabriquées en Wallonie, dans une logique de circuit court.

LOCADIS



CATALOGUE



MECO GROUP AU PLUS HAUT NIVEAU EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire et la qualité sont aujourd'hui plus importantes que jamais. En tant que chef, vous devez pouvoir compter sur vos fournisseurs : les produits doivent être non seulement savoureux, mais aussi constants, sûrs et parfaitement traçables. Dans ce contexte, la certification IFS Food prend une importance croissante.

UNE NORME INTERNATIONALE QUI INSPIRE CONFIANCE

La norme IFS Food fait partie de la Global Food Safety Initiative, un référentiel mondial en matière de sécurité alimentaire. Son objectif est clair : garantir que les entreprises agroalimentaires sont capables de fournir des produits répondant aux exigences les plus élevées en termes de sécurité, de qualité et de fiabilité.

Pour les cuisines professionnelles, cela signifie pouvoir compter sur des fournisseurs qui ne se contentent pas seulement de respecter les exigences de base, mais qui ont structuré leurs processus afin de maîtriser les risques et garantir la qualité. Le certificat constitue ainsi une preuve objective de cet engagement.

BIEN PLUS QU'UN AUDIT : UNE ANALYSE APPROFONDIE DE L'ENTREPRISE

Un audit IFS n'est pas un simple contrôle. Il s'agit d'un processus intensif et approfondi au cours duquel un auditeur indépendant examine l'ensemble de l'entreprise.

De la matière première au produit fini : tout est passé au crible.

Lors de cet audit :

- les flux de production sont analysés
- les collaborateurs sont interrogés
- les processus sont observés en conditions réelles
- l'ensemble de la documentation est vérifié

Cela inclut notamment :

- l'atelier de découpe
- la cuisine chaude
- la cuisine froide
- la production de plats préparés et de finger food



VOIR LE CERTIFICAT

DE LA MATIÈRE PREMIÈRE À L'ASSIETTE : LA FORCE DE LA TRAÇABILITÉ

Un élément clé de l'audit est le « audit trail ». Celui-ci consiste à suivre un produit étape par étape tout au long du processus : de l'origine des matières premières jusqu'à la transformation, le conditionnement et la livraison finale.

Cette approche garantit une traçabilité totale, essentielle en cas d'incident. Elle permet d'intervenir rapidement et efficacement, mais surtout d'anticiper les problèmes avant même qu'ils ne surviennent. Pour les chefs, cela représente une sécurité supplémentaire : vous savez exactement d'où vient votre produit et comment il a été traité.

AU CŒUR DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : LE QUALITY MANAGEMENT SYSTEM

Derrière cette organisation se trouve un Quality Management System (QMS) complet. Ce système décrit en détail les processus, les contrôles effectués et la manière dont la qualité est assurée.

Le QMS repose sur les principes du HACCP, qui permettent d'identifier et de maîtriser les risques de manière systématique. La sécurité alimentaire est ainsi intégrée de façon proactive à chaque étape du processus.

Le système est également contrôlé en continu via des audits internes. Ces « autocontrôles » garantissent que les procédures sont

non seulement définies, mais aussi effectivement appliquées. En Belgique, cela s'inscrit dans le cadre de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, qui accorde davantage de confiance aux entreprises disposant d'un système performant.

AUCUNE PLACE POUR L'ERREUR!

Un audit IFS repose sur un système d'évaluation strict :

- des notes A, B, C ou D pour chaque critère
- ainsi que des critères dits « knock-out » (KO)

Ces critères sont déterminants :

si l'un d'entre eux n'est pas respecté, l'audit est immédiatement loupé.

Cela illustre le niveau d'exigence particulièrement élevé et l'importance d'une maîtrise parfaite de l'ensemble des processus.

UNE LARGE PORTÉE, UN DÉFI MAJEUR

Plus les activités et les gammes de produits sont étendues, plus l'audit est complexe.

Chez Meco Group, la portée est particulièrement large : produits carnés et de la mer, légumes, soupes, pâtes et plats préparés. Chacune de ces catégories implique des connaissances spécifiques. Combinées à différentes techniques telles que la découpe, la cuisson, la pasteurisation, la congélation ou le conditionnement, elles rendent l'audit particulièrement exigeant.

97,61 % : MECO GROUP AU PLUS HAUT NIVEAU

Lors du dernier audit en novembre 2025, Meco Group a obtenu un score de : **97,61 %**

Ce résultat correspond à une certification « **Higher Level** », un niveau attribué uniquement aux entreprises qui dépassent largement les exigences de la norme.

LES AVANTAGES POUR LES CUISINES COLLECTIVES :

- ✓ **Une qualité produit constante et fiable.**
- ✓ **Une sécurité alimentaire maximale à chaque livraison.**
- ✓ **Une traçabilité complète de la matière première au produit fini.**
- ✓ **Moins de risques et plus de sérénité en cuisine.**
- ✓ **Un partenaire qui travaille selon les normes les plus élevées du secteur.**

Avec un score de 97,61 %, Meco Group démontre que cet engagement est bien plus qu'une promesse : c'est une réalité quotidienne. Et cela se ressent — dans chaque préparation, chaque service et chaque assiette.



A group of kitchen staff in white protective suits and blue gloves are celebrating in a commercial kitchen. They are holding up white certificates and giving thumbs up. A large, semi-transparent '97.61%' is overlaid on the image.



meeting your demands

LOGISTIQUE

UNE LOGISTIQUE INTELLIGENTE : COMMENT MECO GROUP ALLIE EFFICACITÉ, DURABILITÉ ET QUALITÉ



Dans une cuisine professionnelle, la qualité n'est jamais le fruit du hasard. En tant que chef, vous devez pouvoir compter sur les produits que vous recevez : ils doivent être non seulement frais et savoureux, mais aussi sûrs, correctement manipulés et livrés dans des conditions optimales.

Ce qui est souvent moins visible, c'est le rôle crucial que joue la logistique dans ce processus. Entre la production et la livraison, chaque étape doit garantir en permanence la sécurité alimentaire et la qualité des produits.

Chez Meco Group, la logistique n'est donc pas considérée comme un simple transport, mais comme un élément essentiel de la chaîne de qualité. Grâce à des systèmes intelligents, des processus maîtrisés et un suivi continu, l'entreprise garantit que les produits arrivent en cuisine dans un état parfait et selon les normes les plus strictes.

UNE STRUCTURE LOGISTIQUE INTELLIGENTE : D'OSTENDE À CHARLEROI

La base de cette efficacité repose sur un modèle de distribution bien pensé. Chaque jour, un camion-navette part d'Ostende en direction de Charleroi. Il regroupe l'ensemble des livraisons destinées au sud du pays et les achemine vers le site de Charleroi.

Depuis cette base en Wallonie, les produits sont ensuite distribués à l'aide de véhicules plus petits vers les clients en Wallonie et dans le sud de la Belgique. Ce système permet d'éviter les trajets longs et inefficaces et d'organiser les livraisons au plus près des clients.

Le résultat est non seulement une livraison plus rapide et plus fiable, mais aussi un impact environnemental significatif. Grâce à cette approche, pas moins de 21 000 kilomètres sont économisés chaque semaine, soit une réduction d'environ 533 tonnes de CO² par an.

Cette combinaison d'efficacité et de durabilité démontre que la logistique chez Meco Group va bien au-delà du simple transport: il s'agit d'un choix conscient pour une organisation plus intelligente.

CHAQUE TRAJET COMPTE : PLANIFIER MIEUX POUR PARCOURIR MOINS DE KILOMÈTRES

Chaque jour, des dizaines de tournées sont organisées afin de livrer l'ensemble des clients à travers la Belgique. En moyenne, cela représente environ 35 tournées quotidiennes, avec 15 à 20 arrêts par tournée.

Pour garantir une organisation optimale, Meco Group utilise un logiciel de planification avancé développé par PTV Logistics. Toutes les commandes y sont intégrées afin de générer des itinéraires optimisés, en tenant compte de différents paramètres tels que :

- les horaires de livraison souhaités par les clients
- le nombre d'arrêts par tournée
- le poids et la capacité de chargement des véhicules
- la répartition géographique des livraisons

L'objectif est clair : réduire au maximum les kilomètres parcourus et la consommation de carburant. En organisant intelligemment les tournées par région, les déplacements inutiles sont évités et chaque livraison est optimisée.

Une simple visualisation de ces tournées révèle immédiatement leur complexité : un vaste réseau de livraisons, optimisé quotidiennement dans les moindres détails. Derrière chaque livraison se cache ainsi une véritable puzzle logistique, où efficacité et orientation client vont de pair.

DIGITALISATION SUR LA ROUTE : PLUS RAPIDE ET PLUS TRANSPARENTE

Au-delà de la planification, Meco Group mise fortement sur la digitalisation. Tous les chauffeurs sont équipés de nouvelles tablettes et d'ordinateurs de bord, leur permettant de consulter et de suivre leur planning aussi bien sur papier que de manière numérique.

Grâce au système de Trimble, les livraisons sont entièrement digitalisées. Les bons de livraison sont enregistrés électroniquement et signés directement par le client. Cela permet de gagner du temps administratif, de réduire l'usage du papier et de limiter les erreurs.

Cette technologie permet également d'analyser le comportement de conduite et les itinéraires. Les chauffeurs disposent ainsi d'informations précises sur leur style de conduite et leur consommation, favorisant une conduite plus responsable et plus efficace. Depuis l'introduction de ce système, le taux de remplissage des véhicules s'est également amélioré, contribuant à une logistique encore plus performante.

TOUJOURS INFORMÉ : VOTRE LIVRAISON SUIVIE EN TEMPS RÉEL

Dans de nombreuses cuisines, une question revient régulièrement : « À quelle heure ma livraison arrivera-t-elle ? »

Grâce à des systèmes comme Traxgo, Meco Group est aujourd'hui en mesure d'y répondre avec précision. Les véhicules sont suivis en continu via un système de tracking en temps réel, permettant de connaître à tout moment leur position et l'avancement des livraisons.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN ROUTE : UN CONTRÔLE AU DEGRÉ PRÈS

Une livraison réussie ne se limite pas au respect des délais : elle repose également sur la qualité des produits à l'arrivée. Dans le secteur alimentaire, il est essentiel que la chaîne du froid soit respectée en permanence.

C'est pourquoi tous les véhicules sont équipés de capteurs mesurant en continu les températures, tant pour les produits réfrigérés que surgelés. Cette technologie permet de suivre et d'enregistrer des courbes de température tout au long du transport.

Les produits sont ainsi livrés dans des conditions optimales, avec un niveau de sécurité alimentaire maximal. Pour les chefs, c'est une garantie essentielle : la qualité issue de la production est préservée jusqu'à la livraison en cuisine.

L'HUMAIN AU CŒUR DU TRANSPORT : SAVOIR-FAIRE ET FLEXIBILITÉ

Si la technologie joue un rôle clé, le facteur humain reste indispensable. Chez Meco Group, les chauffeurs disposent d'un planning clair, tout en conservant la flexibilité nécessaire pour s'adapter aux situations du terrain.

L'entreprise investit également dans la formation et l'accompagnement. Les chauffeurs sont formés en interne pour l'obtention du permis C et un atelier propre permet d'assurer l'entretien et la réparation rapide de la flotte. Cela garantit des véhicules toujours opérationnels et fiables.

Ce juste équilibre entre technologie et savoir-faire humain permet d'assurer un service à la fois performant et flexible. Ce juste équilibre entre technologie et savoir-faire humain permet d'assurer un service à la fois performant et flexible.



QU'EST-CE QUE CELA SIGNIFIE CONCRÈTEMENT POUR VOTRE CUISINE ?

Derrière cette organisation logistique complète se cache un objectif clair : soutenir efficacement le fonctionnement de votre cuisine professionnelle.

CELA SE TRADUIT PAR DES AVANTAGES CONCRETS :

- ✓ **Des livraisons ponctuelles et fiables, adaptées à votre planning.**
- ✓ **Une qualité produit optimale, grâce à des conditions de transport maîtrisées.**
- ✓ **Une transparence totale, avec un suivi précis des livraisons.**
- ✓ **Un transport plus efficace, avec un impact environnemental réduit.**
- ✓ **Un partenaire qui réfléchit avec vous, tant sur le plan logistique qu'opérationnel.**

PLUS QU'UN TRANSPORT : LA LOGISTIQUE COMME GARANTIE DE QUALITÉ

La qualité qui débute en cuisine doit être préservée à chaque étape, y compris lors du transport. Meco Group démontre que la logistique joue un rôle déterminant à cet égard. Grâce à des systèmes intelligents, à l'analyse des données et à un modèle de distribution structuré, chaque livraison s'inscrit dans une chaîne globale où efficacité, durabilité et fiabilité se renforcent mutuellement.

Pour les cuisines professionnelles, cela signifie avant tout une chose : la sérénité. La certitude que les produits arrivent à temps, dans les bonnes conditions et avec le niveau de qualité attendu.

ENTREPRENDRE EN METTANT À CŒUR LES GENS

Saviez-vous que Meco Group s'engage au quotidien en faveur de ses collaborateurs et de la société ? L'entreprise s'engage notamment en organisant régulièrement des activités ludiques, en faisant des dons à des causes sociales telles que l'Oesterbank et la Digibank, en proposant des contrats IBO et des formations en alternance, en organisant des visites d'entreprises, etc.



SUIVEZ NOS ACTIONS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX.



FACEBOOK



INSTAGRAM



LINKEDIN



À VOS CALCULETTES !

Que coûte, avec précision, la journée alimentaire tous frais inclus ?

Le saviez-vous ?

Le savez-vous ?

Si oui : tant mieux

Si non : allons vers votre calculatrice !

La FCCWB vous procure la solution afin de trouver la valeur réelle d'une journée alimentaire et/ou d'un repas de midi, et ce, pour chaque cuisine collective en 2026.

Annuellement, il vous suffit d'indiquer un montant précis :

32 centres de frais à prévoir

1. Achats alimentaires selon les appels d'offres

A. Viandes	frais et/ou surgelés	(hors TVA)	 €
TVA facturée selon les taux réglementaires			 €
Consignes facturées (en soustrayant les consignes rendues)			 €
B. Volailles	frais et/ou surgelés	(hors TVA)	 €
TVA facturée selon les taux réglementaires			 €
Consignes facturées (en soustrayant les consignes rendues)			 €
C. Charcuteries	frais et/ou surgelés	(hors TVA)	 €
TVA facturée selon les taux réglementaires			 €
Consignes facturées (en soustrayant les consignes rendues)			 €
D. Poissons	frais et/ou surgelés	(hors TVA)	 €
TVA facturée selon les taux réglementaires			 €
Consignes facturées (en soustrayant les consignes rendues)			 €
E. Boulangerie et pâtisserie	frais et/ou surgelés	(hors TVA)	 €
TVA facturée selon les taux réglementaires			 €
Consignes facturées (en soustrayant les consignes rendues)			 €
F. Fruits, légumes, pommes de terre	frais et/ou surgelés	(hors TVA)	 €
TVA facturée selon les taux réglementaires			 €
Consignes facturées (en soustrayant les consignes rendues)			 €
G. Boissons non alcoolisées et alcoolisées		(hors TVA)	 €
TVA facturée selon les taux réglementaires			 €
Consignes facturées (en soustrayant les consignes rendues)			 €
H. Alimentation générale épicerie et non périssable		(hors TVA)	 €
TVA facturée selon les taux réglementaires			 €
Consignes facturées (en soustrayant les consignes rendues)			 €
I. Alimentation entérale et compléments diététiques, en remplacement des repas dits standards		(hors TVA)	 €
TVA facturée selon les taux réglementaires			 €
Consignes facturées (en soustrayant les consignes rendues)			 €

2. Achats non alimentaires selon les appels d'offres

A. Produits d'hygiène pour la laverie (agréés)	(hors TVA)	 €
TVA facturée selon les taux réglementaires		 €
B. Produits d'entretien (sols et mobilier) destinés au secteur alimentaire (agréés)	(hors TVA)	 €
TVA facturée selon les taux réglementaires		 €
C. Produits sanitaires spécifiques aux communs et destinés au secteur alimentaire (agréés)	(hors TVA)	 €
TVA facturée selon les taux réglementaires		 €
D. Vaisselles à usage unique et emballages à usage alimentaire	(hors TVA)	 €
TVA facturée selon les taux réglementaires		 €
E. Vaisselles de table en faïence et/ou porcelaine, couverts	(hors TVA)	 €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

NB : Ces vaisselles (point E) peuvent être amortissables (3 ans)

F. Petit matériel de cuisine mobile (ex : casserole, mixer, planche à découper, couteau, etc...)

(hors TVA) €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

NB : Ce matériel (point F) peut être amortissable (3 à 5 ans)

3. Achats supplémentaires, de gré à gré, en dehors des appels d'offres (validés par la Direction Générale)

Achats (ex : en grandes surfaces)

(hors TVA) €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

4. Achats de linge cuisine et laverie

(hors TVA) €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

5. Location de linge cuisine et laverie

(hors TVA) €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

6. Achats de sacs poubelles (différentes couleurs pour le tri des déchets)

(hors TVA) €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

7. Coût des investissements du matériel pour les déchets alimentaires (tri des déchets)

(hors TVA) €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

8. Locations diverses pour le service alimentaire (hors TVA)

..... €

(Ex : plantes décoratives pour le restaurant des résidents)

TVA facturée selon les taux réglementaires €

9. Frais des containers mobiles « internes » à votre établissement et destinés aux déchets alimentaires préalablement triés

(hors TVA) €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

10. Coût des taxes du traitement des déchets organiques et non organiques par les intercommunales (ex : Intradel)

(hors TVA) €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

11. Coût de la main-d'œuvre qu'occasionnent les déchets alimentaires par d'autres services (ex : transport par les manutentionnaires du service technique)

(hors TVA) €
TVA facturée selon les taux réglementaires €

12. Coût de l'eau de distribution (prorata au m²) consommée par an

Forfait (excepté compteur individuel) selon m² (hors TVA) €
TVA facturée selon les taux réglementaires €

13. Coût de l'électricité (prorata au m²) consommée par an

Forfait (excepté compteur individuel) selon m² (hors TVA) €
TVA facturée selon les taux réglementaires €

14. Coût du gaz (prorata au m²) consommé par an

Forfait (excepté compteur individuel) selon m² (hors TVA) €
TVA facturée selon les taux réglementaires €

15. Frais de dératisation (obligatoires)

Forfait selon contrat ou convention annuelle (hors TVA) €
TVA facturée selon les taux réglementaires €

16. Frais d'analyses de contrôles alimentaires par laboratoire agréé alimentaire

Selon contrat ou convention annuelle (hors TVA) €
TVA facturée selon les taux réglementaires €

17. Entretien des hottes, du vitrage extérieur par partenaires privés

Selon facturation (hors TVA) €
TVA facturée selon les taux réglementaires €

18. Fournitures de bureau (petit matériel, imprimés, étiquettes, etc)

Selon les demandes de l'économat général de l'établissement (hors TVA) €
TVA facturée selon les taux réglementaires €

19. Frais de réparations techniques « extérieures » par partenaires privés

Selon les factures reçues au service technique (hors TVA) €
TVA facturée selon les taux réglementaires €

20. Frais de réparations techniques « intérieures » par le service technique de votre établissement

Forfait « interne » imputé par la Direction technique (hors TVA) €
selon heures de prestation
TVA facturée selon les taux réglementaires €

21. Assurances diverses pour la cuisine et restaurant + personnel

Selon les montants du service administratif (en interne) (hors TVA) €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

22. Coût AFSCA (voir facture) (hors TVA) €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

23. Frais de communication, téléphonie, internet, logiciel

(hors TVA) €

Suivant les montants communiqués par le service technique de votre établissement

TVA facturée selon les taux réglementaires €

24. Main-d'œuvre des techniciennes de surface du service entretien de votre établissement (ex : nettoyage des communs)

..... €

Forfait « interne » imputé par la Direction technique de votre institution selon les interventions hebdomadaires (nombre d'heures réellement prestées annuellement) €

25. Amortissements immobiliers annuels

..... €

Selon les chiffres de la Direction financière - comptabilité

26. Amortissements mobiliers annuels

..... €

Selon les chiffres de la Direction financière - comptabilité

27. Frais de bureau et administratifs en interne par les services RH, administratif, comptable, éconamat, pour la cuisine annuellement

..... €

Nombre d'heures réellement prestées « en interne »

28. Frais d'animation interne et/ou externe

..... €

29. Extincteurs

..... €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

30. Frais de formation par partenaires privés

..... €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

31. Frais de carburant et de véhicule pour l'alimentation

..... €

TVA facturée selon les taux réglementaires €

32. Charges salariales de l'ensemble du personnel « alimentaire »

Selon les chiffres RH et direction financière en « interne »

- Totalisation des 32 centres de frais	 €
- Totalisation des frais de TVA	 €

= Total général

Le coefficient 1 (= 1 journée alimentaire) se subdivise comme suit :
1 petit déjeuner = 0,22 / 1 repas de midi = 0,44 / 1 repas du soir = 0,34

Votre nombre de petits-déjeuners :	x 0,22 = ...	unités
Votre nombre de repas de midi :	x 0,44 = ...	unités
Votre nombre de repas du soir :	x 0,34 = ...	unités

= Total général journées alimentaires

Le prix de votre journée alimentaire est de :

Total général des frais (TVAC)	 €
À diviser par	
Total général des journées alimentaires	 €

Conclusion : Si le prix d'une journée alimentaire vous paraît important,
il vous suffit d'analyser chaque centre de frais !

L'alimentation ne doit pas subir une diminution de la qualité des produits. Tout au contraire.

Nous pouvons vous aider à analyser votre situation...

Acheter cher, c'est acheter bon marché !

Mieux acheter... pour mieux cuisiner !

A VOS CALCULATRICES ET BON TRAVAIL

G.F.

TRAVAILLER EN CUISINE COLLECTIVE SOUS PRESSION : PÉNURIE DE PERSONNEL ET ORGANISATION EFFICACE





UNE RÉALITÉ DE PLUS EN PLUS FRÉQUENTE

Dans de nombreuses cuisines de collectivité, hôpitaux, maisons de repos et écoles, une réalité s'impose de plus en plus : les équipes doivent fonctionner avec moins de personnel, sans que la charge de travail diminue.

Cette situation se ressent surtout lors des moments de forte activité. Le travail doit aller plus vite, les tâches sont parfois redistribuées dans l'urgence, et il reste moins de temps pour former ou accompagner les nouveaux collaborateurs.

UN IMPACT DIRECT SUR L'ORGANISATION DU TRAVAIL

Quand les équipes sont réduites, la manière de travailler change naturellement. Il y a moins de temps pour suivre des routines fixes, et les méthodes peuvent varier d'un collaborateur à l'autre.

Ces différences ne sont pas forcément visibles immédiatement, mais elles influencent la stabilité du fonctionnement. De petites variations dans la manière de travailler peuvent créer des déséquilibres dans l'organisation globale de la cuisine.

La zone de lavage est souvent l'un des endroits où cette pression est la plus forte, car elle doit suivre en permanence le rythme de la cuisine.

LA ZONE DE LAVAGE, UN MAILLON ESSENTIEL

La plonge n'est pas une activité secondaire. Elle joue un rôle central dans le bon fonctionnement de toute la cuisine.

Si elle ralentit, cela impacte directement la disponibilité du matériel et donc le service en cuisine. À l'inverse, une zone de lavage bien organisée permet de maintenir un flux de travail régulier et de réduire la pression sur l'ensemble de l'équipe.

SIMPLIFIER POUR MIEUX FONCTIONNER

Face à ces contraintes, de nombreuses cuisines cherchent aujourd'hui à simplifier leurs processus. L'objectif n'est pas de faire plus vite, mais



de réduire les variations dans la manière de travailler.

Lorsque les étapes sont claires et identiques pour tous, le travail devient plus fluide et plus prévisible, même en période de forte activité.

INTÉGRATION DES NOUVEAUX COLLABORATEURS

Le renouvellement du personnel est une réalité dans les cuisines collectives. Il est donc essentiel que les nouveaux collaborateurs puissent être intégrés rapidement.

Des processus simples et standardisés permettent de réduire le temps d'apprentissage et d'assurer une autonomie plus rapide. Cela soulage également les équipes expérimentées.

LE RÔLE DE LA TECHNOLOGIE DANS LA STABILITÉ DU TRAVAIL

Les équipements modernes peuvent soutenir cette organisation en rendant les processus plus constants et plus simples à exécuter. Les solutions de Winterhalter sont conçues dans cet esprit. Elles permettent d'obtenir des résultats fiables et reproductibles, quel que soit l'utilisateur, et de réduire la dépendance à l'expérience individuelle.

Cela contribue à une organisation plus stable et à une meilleure gestion de la pression quotidienne.

L'IMPORTANCE DE LA COORDINATION D'ÉQUIPE

La technologie ne suffit pas à elle seule. La coordination entre les membres de l'équipe reste essentielle pour garantir un fonctionnement fluide.

Des consignes claires, une organisation structurée des shifts et une bonne communication permettent de mieux répartir la charge de travail et de réduire les tensions.

VERS DES CUISINES PLUS STABLES ET PLUS SIMPLES

Le véritable enjeu aujourd'hui n'est pas uniquement la performance, mais la capacité à maintenir un fonctionnement stable, même avec moins de personnel.

Cela passe par des processus simples, une organisation claire et des outils adaptés au quotidien.

À PROPOS DE WINTERHALTER

Winterhalter développe des solutions professionnelles de lavage pour les cuisines collectives et la restauration professionnelle. Ces systèmes sont conçus pour rendre le travail en zone de lavage plus simple, plus stable et plus fiable.

Ils aident les équipes à obtenir des résultats constants et à travailler plus sereinement, même en période de forte activité.

Pour toute information ou conseil personnalisé, notre équipe est à votre disposition afin d'analyser vos besoins et de proposer une solution adaptée.

Découvrez le Customer Experience Center de Winterhalter : un espace dédié aux professionnels de la restauration collective, où vous testez des solutions de lavage en conditions réelles, optimisez vos processus et bénéficiez de conseils d'experts adaptés à vos exigences d'hygiène et de performance. Inscrivez-vous dès maintenant et vivez l'expérience Customer Experience Center

Gyöngyi Horvath

Area Sales Manager – Region South

Chargée d'affaires Wallonie

Mob: +32 478 44 60 04

Email: gyoengyi.horvarth@winterhalter.be

Web: www.winterhalter.be





DURABLE... VOUS AVEZ DIT DURABLE ?

Il y a vingt années, la Fédération des cuisines collectives Wallonie Bruxelles côtoyait un véritable expert du Développement durable alimentaire.

Acteur brillant, visionnaire, charismatique, professionnel : PATRICK DUPRIEZ

Ingénieur agronome (Diplôme de l'U.C.L en eaux et forêts), il avait énoncé ses espoirs pour la restauration collective du futur pour la population et... nos enfants.

Voici son discours à lire, à relire, à méditer et qui nous semble, aujourd'hui, totalement d'actualité.

Derrière le choix des produits, le plaisir du Développement durable

Mon expérience de gestionnaire d'une collectivité - un centre de Classes vertes - m'a amené à questionner le modèle alimentaire proposé aux enfants dans la plupart des cuisines collectives, puis à tenter d'en construire un nouveau, inscrit concrètement dans la logique du développement durable et, tout simplement, cohérent avec les discours du monde éducatif.

Dans mon cas, il s'agissait d'élaborer un cahier des charges réaliste définissant avec précision les critères de qualités des produits, des préparations, des menus et du service à réaliser par un traiteur privé. Mais qu'est-ce que la qualité et, dans bien des cas, comment la définir ?

J'ai la conviction que notre alimentation peut-être considérée comme une extraordinaire métaphore de notre relation au monde. Notre assiette nous relie à notre environnement social, culturel et naturel, s'en inspire et le façonne. Notre façon de nous nourrir est signifiante aussi d'une relation à nous-même. Se remplir ou se nourrir ? Consciemment ou machinalement ? Manger seul ou ensemble ? Beaucoup de choses se nouent dans l'acte le plus quotidien qui soit et nous nourrissons bien plus que nos corps en passant à table.

Ceci pour introduire l'idée qu'il est bien difficile de définir une alimentation de qualité mais qu'à mon sens celle-ci doit se penser globalement et articuler 4 dimensions :

- La notion de plaisir (partagé), les saveurs, le goût ...
- La santé en ce qu'elle est liée au modèle alimentaire (la composition et la diversité des menus) et à la nature, la contamination éventuelle ... des produits consommés.
- L'environnement plus ou moins respecté en fonction des modes de production de nos aliments et des déchets produits en bout de course.
- Les questions sociales comme l'emploi, les savoir-faire, les droits humains qui peuvent être posées par ces processus de production.

Ces différentes facettes d'une qualité ne sont pas contradictoires. Au contraire, quelques principes peuvent guider des choix qui renforcent saveur, santé, environnement et développement social. Citons, j'y reviendrai, les principes de **diversité**, de **proximité**, de **respect des saisons**, de **fraîcheur**, d'**équité**, de **prévention des déchets**, de **respect des processus naturels** ...

Nos choix de consommation, quand ils intègrent ces différentes dimensions de la qualité sont de formidables outils de développement durable, des outils d'autant plus puissants quand il s'agit de cuisines collectives et donc de marchés importants. Nos choix peuvent ainsi être des actes de résistance à la généralisation d'une « malbouffe »

médiocre - sinon pire - dont les coûts culturels, sociaux, environnementaux et en termes de santé publique sont colossaux.

Mais des choix conscients en la matière impliquent d'accepter la complexité. Acheter de la viande « bio », c'est généralement plus savoureux. C'est source de santé et sans doute bon pour l'environnement dans la mesure où cette viande risque moins d'être contaminée par des antibiotiques, des résidus de pesticides et d'autres additifs douteux. Mais si cette viande vient du Brésil, sa production provoque peut-être le défrichage de la forêt amazonienne, son transport entraîne un important gaspillage d'énergie, réveille et pollue les habitants des environs de Bierst ... Si vous en consommez 500 g par jour, « bio » ou pas il n'est pas exclu en outre que vous subissiez la goutte ou le cancer du colon ...

Je donnerai quelques exemples concrets pour donner à penser nos choix de produits alimentaires sachant que d'autres déterminants de la santé sont envisagés ailleurs.

· Fruits et légumes :

Frais et de saisons ... bio ou de fruticulture intégrée si possible.

· Charcuteries :

Cherchez l'artisan et demandez un jambon de jambon.

· Viande :

Moins mais mieux.

· Fromage, yaourt et consort ...

Si on réessayait le terroir ?

· Et la tarte aux cerises, avec ou sans chimie ?

L'alimentation de qualité dans les collectivités, est-ce que ça coûte cher ?

Oui et non tant il est nécessaire de globaliser l'analyse.

1. Des rééquilibrages sont possibles :

- De la viande de qualité se payera plus cher mais perdra jusqu'à 30% d'eau en moins à la cuisson et goûtera davantage. En diminuant un peu le grammage, il est possible de récupérer tout ou partie du surcoût lié à la qualité de la production.
- Retrouver l'habitude de consommer l'eau du robinet, là où c'est possible, cela permet d'économiser plus de 500euros/an pour une famille de 5 personnes.
- En choisissant des conditionnements plus importants, il est possible de gagner sur le prix du produit et sur la diminution des frais de poubelles.
- Eviter l'achat systématique de plat pré-préparés, de sodas, chips, cake chimiques et autres babioles qui coûtent très chers et peuvent être réservés aux jours de fêtes.
- A la saison adéquate, les fruits et légumes sont beaucoup moins chers.
- « An apple a day keep the doctor away ... » : Des produits sains, riches en nutriments et en vitamines ... ont un impact favorable sur la santé et donc sur les frais médicaux.
- La fabrication d'une tarte aux cerises maisons coûte jusqu'à 10 fois moins en ingrédients que la tarte aux cerises de grande surface ...

De façon générale, le travail avec des produits de qualité, non transformés par l'industrie, coûte surtout le temps de la cuisine, la main d'œuvre et le savoir-faire. La qualité passe par l'emploi et l'humain ... et c'est heureux.

2. Globaliser les coûts est indispensable.

Aujourd'hui, c'est produire de la médiocrité qui coûte cher ... à la collectivité et donc, in fine à chacun d'entre nous. A force de subventions



et de règles favorables à l'industrialisation les producteurs de qualité disparaissent au profit d'une industrie trop souvent sans scrupule. Au nom du bas prix en grandes surfaces on fait payer des sommes astronomiques à la collectivité en amont de la production (subventions et contrôles) et en aval (réparations).

Ainsi, le modèle proposé (imposé ?) par le système agroalimentaire dominant induit-il des coûts importants non comptabilisés dans le prix des produits :

- gaspillage énergétique et conséquences de l'effet de serre,
- épuration des eaux,
- érosion des sols et pertes de fertilité,
- gestion des déchets,
- problèmes de santé liés au modèle alimentaire (obésité, maladies cardiovasculaires ...) mais aussi aux additifs, antibiotiques, pesticides (cancer, allergies, perte de fertilité ...) ... ,
- pertes d'emplois dans le monde rural (900 fermes et 3000 emplois agricoles perdus chaque année en Belgique),
- crises sanitaires types « dioxine », pestes aviaires, vaches folles ...

La seule bonne logique serait donc de minimiser ces coûts « externalisés » via des politiques préventives et réellement économiques. La qualité se paye mais elle paye aussi.

3. Décloisonner les budgets et accompagner le changement.

Des produits de qualité coûtent un peu plus cher. Choisir de travailler avec du frais et de réellement « faire la cuisine » nécessite de la main d'œuvre ... Ces frais là sont directement imputés au budget alimentaire des collectivités, budgets compressés, crédits limités, qui justifient bien souvent la priorité absolue donnée au prix dans les marchés publics relatifs aux repas.

Mais de nombreuses institutions scolaires, d'aides aux personnes,

médicales, d'accueil des personnes âgées ... sont financées par les pouvoirs publics, c'est-à-dire par ceux-là même qui payeront les exorbitants coûts de la « malbouffe » évoqués plus haut.

Décloisonner les budgets, c'est considérer qu'investir davantage dans la qualité de l'alimentation, c'est faire de la prévention et donc des économies sur d'autres budgets. C'est comprendre que payer plus d'un côté, c'est payer moins globalement.

Je plaide avec force pour que les pouvoirs publics intègrent cette approche globale en donnant les moyens nécessaires aux cuisines collectives pour mettre en pratique ce que d'autres services - subsideés par les mêmes ... - conseillent de faire, pour concrétiser le développement durable aux bénéfices de tous, de la santé des personnes et de la terre ...

Il s'agit de glissement de crédits budgétaires mais aussi d'accompagnement. La Région wallonne pourrait très concrètement mandater des personnes ressources pour aider les collectivités à construire des projets alimentaires en retissant des relations avec des producteurs de qualités, avec des savoirs-faire locaux, avec nos terroirs, avec des acteurs de l'éducation permanente et de la santé ...

Nous pourrions alors redécouvrir ensemble qu'une alimentation de qualité, c'est beaucoup de plaisir et davantage de bien-être, c'est aussi le choix éthique de ne pas faire payer à nos enfants les coûts de nos choix actuels.

Patrick Dupriez

Président du Conseil Fédéral du Développement Durable

. Président du Parlement wallon de 2012 à 2014

. Député wallon de la Fédération Wallonie. Bruxelles de 2009 à 2014



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.

5 conseils pour des opérations de nettoyage durables

Voici nos 5 conseils pratiques pour un nettoyage plus vert.

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



Les pulvérisateurs rechargeables permettent de réduire les déchets plastique.

VOUS ACHETEZ



Taux de dilution 100%



Taux de dilution 2%



Taux de dilution 0,5 %

VOUS UTILISEZ

6

667

1600



*Les recommandations de dilution dépendent du produit utilisé.

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

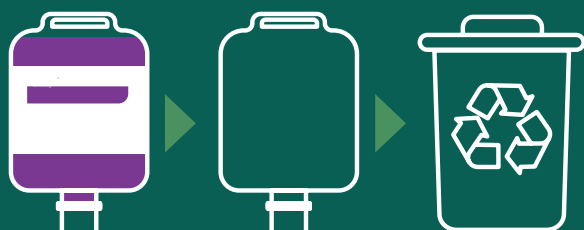


3 Utilisez des produits éco-certifiés

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



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



Utiliser

Jeter

Recycler

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

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

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



5 conseils pour des opérations de nettoyage plus durables

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

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

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



Divermite®



Diverflow®



QuattroSelect®

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



Chiffonnets microfibres



Disques Twister

3 Produits éco-certifiés



4 Poches monomatières SafePack™

New SafePack. More than a pouch.



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



FÉDÉRATION FCCWB



DÉCOUVREZ LA FACILITÉ DE **BONDUELLE** **MINUTE**

- 🍃 Gagnez du temps en cuisine sans compromis sur la qualité.
- 🍃 Avec Bonduelle Minute, une grande partie du travail est déjà faite pour vous.
- 🍃 Préparation rapide, cuisson optimisée (120° chaleur tournante avec 20 % de vapeur, 5 min), et c'est prêt à servir.

Servez. Inspirez. Surprenez.





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 !



PROFESSIONNEL

FORMULE +

Idéal pour
tartiner

Existe aussi en format 1 kg

La Vache qui rit®
Terrine Formule+
1 kg



1 KG



Gratins



Sauces



Soupes

SAVEUR
EMMENTAL



20 G

La Vache qui rit®
Formule+
80 x 20 g

+ calcium
+ vitamine D
+ protéines



DÉCOUVREZ LA GAMME SUR WWW.BELFOODSERVICE.BE

Parrainages de soutien



Fondation chocolat
et sucre d'art



Ligue cardiologique
belge



Fondation contre
le cancer



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
aanvrage@conpaxx.com



André Croufer
0497 57 11 49
andre.croufer@external.danone.com



Flavio Rizzo
0491 71 24 96
flavio@delizio.eu



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



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



Christophe Borgillon
0493 55 60 55
christophe@disfood.com



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



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



Vincent Secheyay
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 Schöppges
0497 90 45 47
schoepges.erwin@faircoop.be



Julien Di Ciccio
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



L.J.A.

Olivier Magnée
0496 53 77 62
olivier_magnee@skynet.be

Kraft Heinz

Cindy De keuster
014 40 40 40
cindy.dekeuster@kraftheinz.com



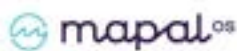
Axelle Andrien
0473 89 53 61
axelle.andrien@laurent-perrier.be



Ine Van Grieken
0479 66 51 00
ine_vangrieken@manna.be



Christelle Pitseys
04 220 99 88
christelle.pitseys@manpower.be



Elsa Dang
+33(7) 88 55 01 20
edang@mapal-os.com



Niek Van Steenkiste
0496/16.60.96
niek@meconv.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



Amaury Ruffato
0498 71 51 56
ar@polymatbelgium.com



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



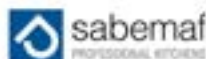
Francis Renkin
0478 38 24 38
renkin@renkin.net



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



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-ispc.be



Lyse Bauduin
0493 27 44 93
lyse.bauduin@mangerdemain.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 Degée
0471 60 37 41
cyril.degee@unox.com



Valérie Blaise
0485 95 31 25
valerie.blaise@valorservicesgroup.be



Philippe Caps
0474 99 89 26
philippe.caps@vandemoortele.com



valentine monard
0478 78 06 02
valentine.monard@vanderzijen.com



Alexandra Seleguinsky
0477 43 55 48
aselenguinsky@verstegen.be



Jean-François Woolf
0496 52 13 90
jf_woolf@viangro.be



Samantha Puspok
0473 36 37 97
samantha.puspok@volys.be



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



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



Découvrez le savoir-faire de Sabemaf, votre partenaire de confiance depuis 1925.

De la conception à l'installation de cuisines et de comptoirs self-service sur mesure, de systèmes de distribution de repas, de lavage de la vaisselle ou de gestion des déchets organiques, nous sommes là pour répondre à tous vos besoins, avec expertise et fiabilité.



**PRÉPARATION
DES REPAS**



**DISTRIBUTION
DES REPAS**



**COMPTOIRS
SELF-SERVICE**



**LAVAGE DE
LA VAISSELLE**



**DÉCHETS
ORGANQUES**

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

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

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

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



sabemaf
PROFESSIONAL KITCHENS

