

DECEMBRE 2020 |
TRIMESTRIEL

GOUTEZ # 13

VOTRE MAGAZINE DES CUISINES COLLECTIVES

WALLONIE - BRUXELLES

FÉDÉRATION
FCCWB



“Goûtez”

est une publication
de la FCCWB

Editeur responsable

Gérard Filot
rue de la Chaudronnerie 6
4340 Awans

Rédacteur en chef

Michel Jonet
mich.jonet@gmail.com

Rédaction

Anne Boucquiau
Guy Delville
Gérard Filot
Michel Jonet
Gaël Tilman
Nina Sparacino
Isabelle Dubois
Pascal Leroy

Relecture
et correction texte

Isabelle Dubois

Création graphique
et mise en page

Frédéric Filot

Secrétariat de rédaction

Carine Knapen
federationfccwb@gmail.com

Photographe

Elléa Lottri

Crédits photos

Membres et partenaires
GBM
CATL
Realco
BP Bierbaum Proenen
Renaissance du livre
I Mage scs
Michel Jonet
Istock
Vewi
Editions de l'Aube

Imprimeur

Multiprint N.O. sprl

GOUT EZ

#13

Edito

L'APRES COVID-19...

Cher membre, d'aujourd'hui et de demain,

Que pouvons-nous tous souhaiter pour l'année 2021 ?

Que la SANTE de la population soit protégée. Que nos points communs l'emportent sur nos différences. Que notre amitié grandisse. Que notre enthousiasme soit contagieux par nos actions.

Nous ne devons pas nous contenter de penser au présent. Pensons surtout à demain. Pensons à l'autre qui ne sait pas encore qu'il sera membre demain. Nous avons le devoir de renforcer notre union après cette « seconde » période difficile que vous avez rencontrée à cause de la COVID-19...

Nous inscrivons « seconde » pour éviter d'indiquer... deuxième... qui signifierait qu'il y aurait une troisième période !!! Ce serait catastrophique.

Notre tâche, votre tâche est de s'entraider pour enrayer dans le futur : **LA MORT**, cause de la COVID-19.

Agir pour ne pas subir. Toutes et tous ensemble, agissons. Nous devons construire l'avenir. La tâche est ardue. Les amis de vos amis feront des centaines d'amis... Ensemble, nous pouvons tout. Nous devons impérativement repenser nos gestes, nos concepts, nos habitudes. C'est le cas d'un de nos amis et administrateurs de la FCCWB qui est un exemple :

Jean-Luc PALERMO, Directeur hôtelier de la Clinique Psychiatrique des Frères Alexiens (CPFA) à Welkenraedt, qui, avec son équipe et la Direction générale repositionnent une politique alimentaire qui doit améliorer la qualité des aliments en favorisant la proximité, le développement durable et la maîtrise du gaspillage alimentaire. Bravo !

Toutes nos cuisines collectives sont concernées pour parvenir à la réussite journalière. Il s'agit d'un réflexe permanent par tous et... pour tous.

Cet état d'esprit ne se décrète pas. Il se construit. Tout est difficile avant d'être simple. Rien n'est jamais simple. Nous n'avons pas de conseils à imposer. Vous vous tromperez bien tout seul ! Cent fois sur le métier, il faut revoir sa copie.

Chaque jour, il faudra se dépasser, se surpasser et être imaginatif, tout en respectant scrupuleusement les règles de l'AFSCA pour éviter tout risque de contamination pour le : **CLIENT**

Car nous devons convier dans nos établissements, la : **VIE**

Education à la vie et au sens de la vie. Education de l'homme qui veut se tenir debout.

Education à l'effort, au travail... car le « GENIE » n'existe pas...

Quelques-unes, quelques-uns ont certes un peu plus de talent que les autres... peut-être 5%... mais le reste, c'est du travail et de la sueur.

Il en est de même pour les : **MAGAZINES**

Il faut qu'au détour des pages, nous trouvions les informations qui nous sont utiles et les lire !!!

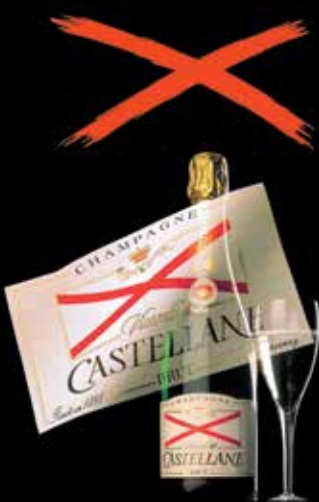
Parler vrai et donner la parole à celles et ceux qui souhaitent changer le présent pour améliorer notre futur alimentaire pour sauver ce qui est et sera toujours le plus important de la vie : **LA SANTE**

Gérard Filot
Président de la FCCWB



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

VOOR ALLE OGENBLIKKEN
TE MARKEREN MET EEN...



Sommaire



05
FRÉDÉRIC
FRANCIS

VISITE
À COLOGNE

06



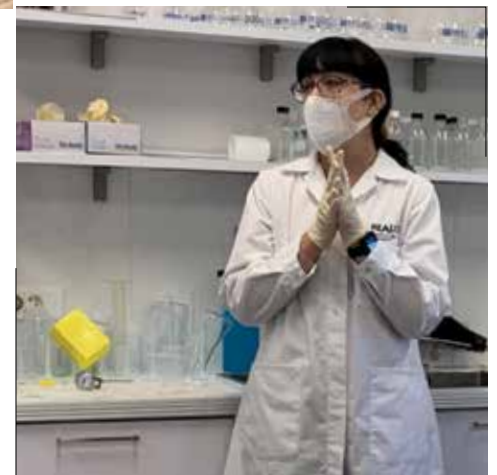
FONDATION
"CHOCOLAT ET
SUCRE D'ART"

11



29
SÉMINAIRE
CHEZ REALCO

33
PHILIPPE BODSON



35 | JEAN MARIE
RAISIER

RENKIN



Nos principaux partenaires

DA



CHC
GROUPE SANTÉ

CHU
de Liège



ING

MATCH
sma+ch



point chaud

Proxy

Forte de son expérience de plus de 40 ans, la pérennité de la société est assurée par la génération actuelle occupée à reprendre le flambeau.



Service technique SAV

☎ 04 239 90 90 (24H/24)



vca^v



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





FRÉDÉRIC FRANCIS, NOTRE NOUVEL ADMINISTRATEUR

Depuis sa création en 1860, Gembloux Agro-Bio Tech s'est imposée comme un véritable pôle d'expertise dans le domaine des sciences agronomiques et de l'ingénierie biologique. Depuis plus de 150 ans, elle forme des universitaires et des ingénieurs capables de répondre aux attentes de la société et du monde de l'entreprise dans les domaines de la production, de la transformation et de la valorisation des bio ressources.

Frédéric Francis est le Doyen de la Faculté de Gembloux Agro-Bio Tech - Université de Liège depuis 2017. Il est professeur ordinaire et a occupé précédemment les postes de président du Département « Sciences agronomiques, Bioingénierie et Chimie » puis de Vice-Doyen à la recherche.

Bien que ces fonctions décanales correspondent à l'organisation et à la gestion du campus universitaire de Gembloux, il représente également la Faculté au sein et en dehors de l'ULiège.

Ses territoires de prédilection demeurent l'enseignement et la recherche dans les domaines d'expertise en entomologie.

Professeur, en quoi consistent vos recherches en matière de biodiversité ?

« En plus de suivre l'évolution des espèces d'insectes exotiques ou menacées, nous travaillons pour promouvoir la diversité entomologique fonctionnelle, en particulier les insectes utiles comme les pollinisateurs, les prédateurs et les parasites de ravageurs de cultures ou encore les insectes composteurs de déchets ou ceux qui sont comestibles. »

On parle souvent de la thématique d'insectes comme source d'alimentation pour l'avenir ?

« Effectivement, les insectes présentent de nombreux avantages environnementaux et nutritionnels dans le cadre de l'entomophilie (consommation directe par l'homme) ou comme sources d'aliments pour les animaux d'élevage comme les volailles et les poissons. »

Professeur, en tant que nouvel administrateur de la FCCWB, quelles sont vos premières impressions ?

« Il est important que les recherches académiques puissent être appliquées concrètement. Quand on est ingénieur agronome de formation et que l'objectif est de toucher le plus grand nombre, quoi de plus ambitieux que le faire dans le cadre des activités de cuisines collectives ? »

Quelques mots en guise de conclusion ?

« Faire passer l'image des insectes d'organismes nuisibles à utiles en valorisant les déchets organiques, produisant et valorisant de nouvelles ressources alimentaires pour un bien commun à travers des initiatives de la FCCWB, c'est une vraie ambition de développement durable, collective à laquelle je me réjouis de contribuer. »

M. J.





VISITE DE LA FCCWB À COLOGNE

Une visite de la société BP a été organisée à Cologne à l'initiative de son partenaire Mario Lozina, le gérant fondateur de la Société Habits et Métiers.

La société **BP Bierbaum Proenen** est une entreprise familiale allemande (7ème génération) fondée en 1788. Elle est spécialisée dans la fabrication de vêtements professionnels répartie en 5 domaines : BP MED&CARE (médical et soins), BP WORKWEAR (artisanat et industrie), BP GOURMET (gastronomie), BPROTECTED (vêtements de protection), BP INDUSTRIAL FOOD (industrie agroalimentaire).

Mario Lozina nous précise : *« Dès la création de la SPRL « Habits et métiers », j'ai eu la volonté de travailler avec la firme BP. Une collaboration fidèle et sérieuse s'est installée entre nous par l'intermédiaire de Mme Robin, commerciale de BP. Suite à une discussion avec Monsieur Filot, notre Président, une envie s'est avérée évidente : offrir la possibilité à nos invités de découvrir l'industrie textile. Monsieur Schindler Christophe, Directeur BP, a répondu par la positive à mon interpellation en prenant en charge l'organisation de la journée du 8 septembre 2020 consistant à nous recevoir au sein de la société tout en respectant les règles de distanciation et les gestes barrières. »*

A 9h du matin, à la gare des Guillemins, les invités listés de la FCCWB, ont pris le train en direction de Cologne. Après une heure de trajet, ces derniers purent rencontrer différents « acteurs » de la société BP lors d'un accueil très chaleureux.





Quel était le programme ?

M.L. : « Franck Dodajeulski , le responsable développement produit de la gamme GOURMET nous a présenté la création des habits (ou prototypes) en expliquant toutes les étapes par lesquelles passe le vêtement fini que ce soit sur la fibre, son ergonomie, sa fonctionnalité et son élégance.

Annet Baldus, responsable du service RSV a partagé avec l'assemblée, les objectifs, les missions et les visions de l'entreprise sur les questions sociétales et environnementales (Fair Wear leader, Fairtrade Coton program). Ensuite, elle nous a expliqué lors de la visite du laboratoire, les différents tests de contrôles que subissent les tissus : colorimétrie, résistance à la traction, peluchage...

Nous sommes repartis avec un tablier personnalisé (idée de notre Président) et pour clôturer la visite soit une bonne pils allemande en terrasse face à la Cathédrale. »

Des résultats positifs ?

M.L. : « Cette agréable journée a permis aux personnes présentes de découvrir un fournisseur compétent et engagé à mes côtés. Au niveau informatif, BP sait fournir toutes les fiches techniques de ses produits. Via un archivage professionnel, un numéro est présent sur l'étiquette de chaque produit. Des projets de collaborations se sont dessinés le jour même. Nous pourrons aussi mieux répondre aux futures sollicitations des membres et partenaires de la FCCWB afin de leur apporter autant de plaisir à porter des vêtements BP que le plaisir de manger apporté à leurs convives. ! »

M. J.



Gault&Millau

CATEGORY AWARDS GAULT&MILLAU 2020

Les Gault&Millau Catering Awards ont été remis le 30 septembre pour la quatrième fois aux traiteurs et cuisines de collectivité qui ont fait un effort significatif et porteur autour de thèmes spécifiques à l'occasion d'un webinaire exclusif en ligne. A cette occasion, les awards pour les cuisines de collectivité et le catering ont été annoncés. L'occasion également de se pencher sur la situation et l'avenir du secteur du Catering en Belgique.

Les nominations pour les Awards Gault&Millau de cuisines de collectivité Wallonie-Bruxelles ont été réalisées en collaboration avec les experts de la FCCWB.

Le guide Catering de Gault&Millau a été publié en ligne sur gaultmillaucatering.be. Il est partiellement repris en novembre dans le guide Gault&Millau des restaurants sous forme de cahier spécial consacré au Catering.

Award 1 : Relation avec le client : MRS CHC Heusy



Pour le confort haut de gamme accordé aux patients, la qualité des soins et des services à travers un coaching constant du personnel allant dans le respect, le dialogue et la convivialité envers les résidents au travers de nombreuses activités.

Award 2 : Responsabilité sociale des entreprises : TCO Service Ottignies-Louvain-la-Neuve



Pour avoir été la première entreprise de Catering certifiée bio certisys. La politique générale de l'entreprise travaille au maximum en circuits courts et bio. Elle œuvre actuellement sur la mise en place d'un système de management environnemental (Emas), la norme la plus exigeante au niveau européen.

Award 3 : Santé et aspects nutritionnels : Domaine de Nivezé, IMC Spa



AWARD 3

Ce site, dépendant des mutualités chrétiennes, travaille sur la revalidation de patients en courts et longs séjours. Une grille des menus de la semaine est remplie en collaboration avec la cuisine et les services diététiques. Pour bien se revalider, il faut bien manger. Au Domaine de Nivezé, on y mange bien. Les experts Gault&Millau ont testé la qualité de la cuisine.

Award 4 : Innovation et Originalité : ACIS Résidence Aurore Charleroi, Duo Catering



AWARD 4

Outre la variété des menus, cet Award a été décerné pour la démarche et le caractère innovant de la technique des repas constitués par des aliments en textures moulées.

Cette méthode, propriété exclusive de Duo Catering, respecte et conserve le goût, les couleurs et l'aspect des aliments et lutte efficacement contre la dénutrition des patients.

Award 5 : Waste management : MRS la Knippchen à Arlon, Sodexo



AWARD 5

Sodexo travaille sur le site de la résidence Knippchen avec le CPAS d'Arlon. La lutte contre le gaspillage s'organise autour de matériel réutilisable et parfois compostable pour certaines réceptions. La mise en place d'un système Waste-Watch permet de mesurer le surplus de production. Dès son arrivée sur le site, le personnel est formé au tri des déchets dans le cadre d'un programme stratégique transversal élaboré en collaboration avec le CPAS d'Arlon.



Gault&Millau

2021

Belux

1350 Restaurants

Finest Chocolatiers

Great Cocktail Bars

Taste of the Netherlands

Catering Awards

Gault&Millau

pop

2021

Casual Gastronomy
Gourmet Street Food
Wine & Food Bars
Trendy Tapas
& More



FONDATION “CHOCOLAT ET SUCRE D’ART”

Un peu d'histoire...

En 1987, Jean-Marie Dessard fonde une ASBL portant le nom de « Ornementation Artistique Culinaire ». Elle voit le jour au Moniteur belge du 22 mai 1987. Elle a pour but, entre autres, la promotion des artistes spécialisés dans l'ornementation du culinaire. En 1989, est créé, pour la première fois en Belgique, le « Prix National du Mérite Artistique ».

L'idée d'une fondation ayant pour mission de promouvoir l'image du sucre et du chocolat belge, tant sur le plan gustatif que dans son aspect artistique voit le jour en 2016.

Elle sera aussitôt reconnue d'utilité publique sur le plan culturel par arrêté royal et mise sous le haut patronage de SAR la Princesse Léa de Belgique.

Le but : sensibiliser les nouvelles générations en mettant à disposition un outil pédagogique spécifique à la valorisation de notre chocolat afin de susciter des nouvelles recherches gustatives et aussi créer un outil pédagogique sur l'histoire du chocolat et ses bienfaits pour la santé physique et mentale.





Suite à une rencontre et à l'aide de Gérard Filot, la Fédération a décidé de soutenir la fondation dans le cadre de ses « Noël » chocolatisés. Chaque année, à cette époque, des colis et des mignardises en chocolat sont offerts dans de nombreuses cliniques, hôpitaux et établissements pour le plus grand bonheur des enfants en difficulté.

Plus de 4 200 enfants qui vivent en institution (homes, orphelinats) ainsi que dans les unités pédiatriques et oncologiques d'hôpitaux ont reçu des douceurs chocolatées en 2019.

Toute l'équipe était dans les starting-blocks pour se donner rendez-vous pour le prochain Noël 2020 dans une conférence de presse organisée dans le respect des normes de sécurité et des gestes barrières aux salons de l'Hôtel Van der Valk Sélys, partenaire de la Fédération, sur les hauteurs de Liège.

A cette occasion, la FCCWB et ses partenaires ont voulu se montrer encore plus solidaires par la remise d'un chèque de 5 000 euros.

Le Professeur Pascal Leroy, Vice-Président et le Docteur Anne Boucquiau, ambassadrice de la santé FCCWB et représentante de la direction médicale de la Fondation contre le Cancer ont remis le chèque en présence de la presse écrite et télévisée locale. On remarqua également dans l'assistance, les membres de l'équipe de Jean-Marie Dessard, de Jean-Luc Palermo et Gérard Georges respectivement administrateur et membre actif de la FCCWB.

Monsieur Francis Plunus, Président de la société Trendy Foods, partenaire de la Fédération a manifesté sa volonté de soutenir très activement cet événement caritatif.

La réunion s'est terminée par la remise de la bulle de champagne Grande Cuvée de notre partenaire Laurent Perrier, servie avec des dégustations à base de légumes sur des plateaux individuels pour chaque convive.

M. J.



GILLES LUNEAU

Steak barbare

Hold-up végétarien
sur l'assiette



Fondation ●
Jean Jaurès

■ l'aube

VIANDE CELLULAIRE

Historiquement, un événement important a eu lieu le 5 août 2013 à Londres où le Dr Marc Post, un professeur de l'Université de Maastricht, a présenté à la presse son premier produit, à savoir 142 g de muscle réalisé au départ de milliers de bandelettes de culture cellulaire de muscle. Quelques années plus tard, principalement en Californie, plus précisément dans la Silicon Valley, des laboratoires bénéficiant d'investissements colossaux ont vu le jour. Toutes ces entreprises exploitent des protéines d'origine végétale ainsi que la fermentation souvent avec utilisation de protéines recombinantes (produites par des cellules dont la génétique a été modifiée). C'est le cas pour le premier sandwich de viande appelé Impossible Burger, comprenant de la léghémoglobine, une molécule proche de la myoglobine animale, produite « façon OGM » et donnant le goût métallique du sang. L'inventeur indique d'ailleurs: « Nous avons utilisé des cellules de levure, dans lesquelles nous avons introduit le gène codant pour la leghémoglobine de soja ». Il est également question de « mélanger » des espèces; c'est le cas par exemple avec la création de cellules hybrides thon et agneau conduisant à des produits mélangés au départ ! Nous sommes donc en plein dans le biohacking, un terme nouveau, regroupant différentes activités comme la biologie de synthèse, la fermentation, la biologie cellulaire, la bio-impression,...

A propos de la bio-impression, pour ce qui concerne notre sujet, elle est née en Espagne avec Nova Meat qui propose au moyen d'une imprimante 3D, un morceau de muscle réalisé par couches successives au départ d'une pâte.

Cellules souches

Le mot cellule est associé à la plus petite entité vivante capable de se reproduire. Les cellules d'un individu ont toutes une origine commune et, depuis le stade embryonnaire de l'individu, elles ont évolué vers des cellules nerveuses, hépatiques, musculaires... pour constituer les organes respectifs. Parmi celles-ci, l'on distingue également, les cellules souches qui sont issues de tissus fœtaux ou de tissus adultes; jusqu'à un certain stade de développement, elles ont la particularité de pouvoir évoluer vers tous les types cellulaires. Si, chez l'individu adulte, les cellules souches participent à la reconstitution des tissus, elles peuvent être extraites et cultivées en laboratoire en vue de réparer des tissus lésés. L'orientation vers un type cellulaire donné comme par exemple des cellules musculaires est une question d'environnement de culture (pH, CO₂, O₂, température, additifs) et de technicité. A titre d'exemple, pour l'instant, dans l'espèce équine, nous cultivons des cellules de tendons en vue de traiter des lésions tendineuses apparues chez des chevaux de course. La capacité de régénération est exceptionnelle. La question des résidus de culture ne se pose évidemment pas de la même manière puisque nous n'utilisons que des cellules « lavées » et débarrassées des molécules potentiellement toxiques.



Et le terme « viande » dans tout cela?

Tout le monde se souvient du combat mené au niveau européen et ayant abouti, en 2017, à faire disparaître les mots: « lait », « fromage » et « yaourt » dans les préparations n'étant pas d'origine animale. Pour ce qui est proposé ici, basé sur des cellules souches et des cellules génétiquement modifiées, ne serait-il pas plus logique de ranger ces produits dans une autre catégorie que de celle d'un aliment ? Et dans le même type de réflexion, quels sont les effets secondaires de la consommation de ces cellules ayant grandi dans des bains de facteurs de croissance, d'hormones et d'autres produits ne pouvant être divulgués car brevetés?

La bataille juridique est lancée pour faciliter l'arrivée de ces « nouvelles viandes »; elle s'appuie sur des lobbyistes, des « faiseurs d'opinion », des « blogueurs » et autres « web influenceurs » ainsi que des associations non lucratives créées en vue de mobiliser le plus grand nombre de scientifiques, de convaincre les industriels de l'agroalimentaire et surtout de lever des fonds. Selon Gilles Luneau (2020), leur « religion » consiste à s'éloigner de tous les produits d'origine animale en parlant de « viande propre » et en évitant surtout de parler de « viande de laboratoire », « viande artificielle », « viande de culture » ou encore « viande in vitro », toutes ces notions ayant un effet négatif sur l'opinion publique et les clients potentiels. Les promoteurs avaient d'abord avancé le terme de « viande propre » avant d'être corrigé par le marketing qui lui préfère le terme de « viande cultivée » qui sera vraisemblablement utilisé prochainement.

Pour créer de la viande à partir de cellules souches de muscle, celles-ci ont l'animal pour origine, le donneur de ces cellules souches, ainsi que du sérum de veau, un des éléments clés de la culture des cellules, l'ensemble générant une certaine confusion à propos de l'origine des produits qui sont bien d'origine animale.

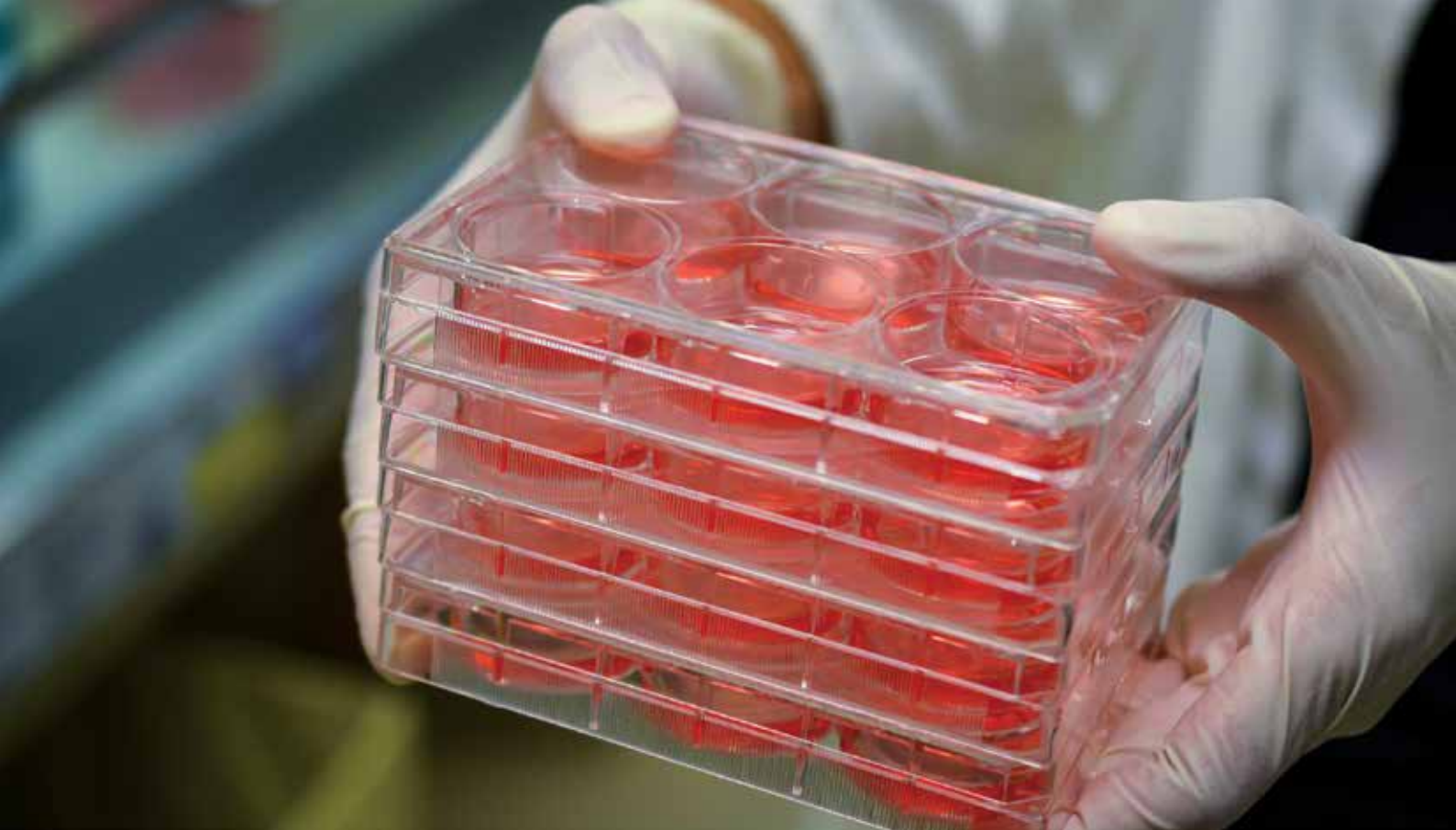
Les principaux composants nécessaires à la culture cellulaire et plus particulièrement les milieux de culture sont : le sérum de veau, les acides aminés, les vitamines, des sels, le glucose, des suppléments organiques, des hormones ainsi que des facteurs de croissance et enfin les antibiotiques voire des antifongiques. Au niveau de la santé, le point faible réside dans le manque de recul, non pas au niveau des cellules dont, à priori, l'ingestion ne pose aucune difficulté mais au niveau de la toxicité des résidus dont la liste ne sera pas publiée pour des raisons de protection intellectuelle.

Devant cette montagne d'activités de recherche, devant ces investissements colossaux, on ne peut qu'être perplexe lorsque nous observons tous les efforts déployés en matière d'agriculture familiale caractérisée par l'élevage d'une petite quantité de bovins dont les émissions de gaz sont largement compensées par les prairies qui captent le CO2.

LUNEAU, Gilles. 2020. Steak barbare, Hold-up végétal sur l'assiette, Editions de l'aube, Fondation Jean Jaurès, 367 pp.

Pr. Pascal Leroy





LES ALIMENTS DU FUTUR : LA VIANDE CELLULAIRE ?

Depuis plusieurs années, de nombreuses questions viennent s'ajouter au défi de se nourrir, et beaucoup se préoccupent de la production et consommation de viande.

En plus de la notion de durabilité qui s'est imposée comme une thématique prioritaire, le bien-être animal en est une autre. De nombreux documentaires, articles circulent dénonçant des conditions d'élevage particulièrement peu respectueuses de ce bien-être.

Ces images ne correspondent en rien à ce que j'ai pu observer moi-même dans nos fermes mais cela doit probablement exister parfois, malheureusement.

Ces images ont un impact sur une partie de la population qui demande qu'on lui propose des alternatives à la viande. C'est d'autant plus vrai que certains arguments santé viennent renforcer la perception négative de la viande. Or, il faut bien se rappeler que c'est l'excès de consommation de viande qui engendre une augmentation du risque de cancer du côlon ou encore c'est l'excès de viandes grasses qui peut augmenter le risque cardio-vasculaire. De là à ne plus en manger du tout ... cela devient un choix personnel. Et donc puisqu'il y a un marché pour de nouveaux produits, ces nouveaux produits sont apparus, très bien décrits dans l'article de Pascal Leroy, page....de ce magazine.

Il s'agit donc de culture de cellules dans des milieux de culture savamment composés de multiples nutriments auxquels on ajoute des hormones et des traitements préventifs pour éviter de possibles contaminations, comme des antibactériens et des antifongiques. En effet, ces bains de culture sont très sensibles aux attaques par des agents infectants. C'est pourquoi ils sont produits dans des laboratoires utilisant les plus hautes technologies pour maintenir la stérilité. Ceci pose d'ailleurs la question de leur coût énergétique et donc de la durabilité. J'espère que tous ces coûts de production seront intégrés lorsqu'on le comparera avec le coût environnemental de nos vaches dans les prés.

Ils utilisent également des techniques de manipulation génétique afin d'obtenir le résultat visuel et gustatif espéré, a fortiori si la cellule de départ est végétale.

Vous pourrez même trouver au Musée d'Art de Philadelphie « le Ouroboros Steak », kit pour produire sa viande à partir de ses propres cellules et ainsi ne causer aucun dommage au règne animal.... Ce kit est un projet artistique qui n'est pas (encore) disponible à la vente mais il existe...



Et notre santé dans tout ça ?

Dans toute connaissance, il faut du recul, ce que nous n'avons pas.

En matière de nutrition, il faut de très nombreuses études d'observation et menées sur plusieurs années pour tirer des conclusions fiables sur certains avantages ou au contraire certains effets négatifs d'un aliment.

Les recherches en laboratoire sur des cellules sont utiles mais il est fréquent que « in vivo », c'est-à-dire lors d'une consommation réelle d'un aliment, les effets soient très différents, à cause de la digestion, de l'interaction avec d'autres aliments, etc.... Bien que ce ne soit pas strictement comparable, de plus en plus de publications scientifiques prouvent les effets nocifs pour la santé des aliments dits « ultra-transformés ». (1)

Il est donc possible que la composition finale de ce type de produit soit, de manière théorique, acceptable pour les besoins physiologiques de l'homme. Il reste que les procédés utilisés posent question et qu'il y a une crainte légitime en termes de résidus potentiels ou de non maîtrise des conséquences de manipulation génétique. Ce sont des questions qui restent ouvertes.

Il faudra donc encore du temps afin de déterminer les effets de la viande cultivée qu'ils soient positifs, négatifs ou inexistantes pour notre santé. Notons qu' à présent, nous maîtrisons bien ceux de la viande issue de nos élevages et que donc nous avons la possibilité d'en faire un bon usage en adaptant un peu nos habitudes.

La commercialisation à grande échelle n'est pas pour demain car il y a encore des défis technologiques à résoudre mais vu les investissements colossaux, c'est certainement un sujet à suivre...

Références :

1. Ultra-processed food intake and risk of cardiovascular disease: prospective cohort study (NutriNet-Santé). BMJ. 2019 May 29;365:l1451. doi: 10.1136/bmj.l1451. Srour B¹, Fezeu LK², Kesse-Guyot E², Allès B², Méjean C³, Andrianasolo RM², Chazelas E², Deschasaux M², Hercberg S^{2,4}, Galan P², Monteiro CA⁵, Julia C^{2,4}, Touvier M².



Dr. Anne Boucquiau

FAUT-IL ÉLIMINER LE GLUTEN ?

Avez-vous déjà entendu ou lu ces différentes affirmations ?

- **Le gluten est une toxine inutile.**
- **Le gluten cause des troubles digestifs chez tout le monde.**
- **Manger sans gluten est meilleur pour la santé.**
- **Manger sans gluten fait perdre du poids.**

Je vais couper court d'emblée au suspense : toutes ces affirmations sont FAUSSES. Analysons-les ensemble :

Le gluten est une toxine inutile.

En réalité, le gluten appartient à la famille des protéines (gluténine et gliadine). Il est naturellement présent dans de nombreuses céréales qui sont largement consommées dans nos régions. Il s'agit du blé, froment, seigle, épeautre, orge.

Le gluten participe activement au processus de panification: c'est lui qui donne la texture élastique à la pâte.

Le gluten cause des troubles digestifs chez tout le monde.

Certaines personnes souffrent d'une maladie auto-immune complexe qui les rend totalement intolérant au gluten : cela s'appelle la maladie cœliaque, appelée aussi intolérance au gluten. Elle touche à peu près 1 personne sur 100 en Europe. Pour confirmer le diagnostic, il faut un test sanguin positif et une gastroscopie avec biopsie d'un fragment de l'intestin qui montre des lésions. On ne peut pas en guérir et le seul traitement consiste en l'éviction totale de gluten de l'alimentation et... à vie. Même quelques miettes ou de la poussière de farine suffisent à provoquer la réaction toxique. Cette maladie peut avoir de graves conséquences sur la santé si le régime n'est pas respecté.

A côté de cela, on a découvert que certaines personnes ont une sensibilité particulière au gluten. Cela provoque un inconfort au niveau digestif mais n'a aucune conséquence grave pour la santé. Il n'y a pas non d'examens médicaux pour confirmer le diagnostic. Cela semble toucher beaucoup de personnes car c'est un sujet qui est très présent dans les médias. En réalité, peu savent si c'est réellement le gluten qui est responsable de leurs maux ou si ce sont d'autres aliments qui ont tendance à fermenter au niveau intestinal.

Manger sans gluten est meilleur pour la santé.

C'est totalement faux ! Les céréales contenant des graines sont d'excellentes sources de fibres et de minéraux. Comme illustré ci-dessous, le Conseil Supérieur de la Santé en fait une de ces 5 recommandations nutritionnelles prioritaires pour la santé des Belges. Recommandations nutritionnelles pour la population belge CSS 2019

Par ailleurs, de nombreux produits sans gluten proposés font



partie de la catégorie des aliments ultra-transformés dont on identifie de plus en plus les effets néfastes pour la santé.

Manger sans gluten fait perdre du poids.

Encore une affirmation fautive! En soi, remplacer les céréales contenant du gluten par d'autres aliments sans gluten ne diminue pas le nombre de calories consommées. Au contraire parfois, quand on lit la composition de certains produits qui contiennent plus de sucres et de graisses que le produit initial.

Quand il y a perte de poids, c'est parce que les personnes s'engagent dans une démarche pour revoir l'ensemble de leurs habitudes alimentaires dont leur consommation de gluten.

Conclusions

A la question, faut-il supprimer le gluten de notre alimentation? La réponse est NON.

Le gluten est un composant naturel, omniprésent dans notre alimentation occidentale et qui ne pose aucun problème à la population générale.

Certaines personnes semblent se sentir mieux au niveau digestif lorsqu'elles consomment moins de gluten mais c'est difficile à objectiver autrement que de manière empirique.

Mais il existe une maladie sérieuse, heureusement relativement rare, la maladie cœliaque, qui exige une exclusion totale du gluten de l'alimentation. Attention, si vous êtes informés que quelqu'un souffre de cette maladie, il est impératif de respecter très strictement cette éviction. Même s'il s'agit de quelques miettes ou de poussières de farine qui pourraient contaminer leur repas, cela aura de graves conséquences sur sa santé !

Sinon, le régime sans gluten n'a pas non plus les propriétés magiques qu'on lui prête parfois. Cette croyance est liée aux performances sportives exceptionnelles du champion de tennis, Novak Djokovic qui lui est cœliaque. Force est de constater que, même si la mode du sans gluten s'est généralisée dans la population générale, cela ne s'est pas traduit en multiplication de champions sur les courts de tennis...

Dr. Anne Boucquiau



LA VIANDE BLEUE DES PRÉS C'est bon pour moi, bon pour la nature

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

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

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

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

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

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

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

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

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

www.menuomega3.be

info@jeangotta.be

www.jeangotta.be



Pour faire progresser vos entreprises

- Positionnement stratégique
- Alignement de l'organisation
- Contrôle de gestion
- Pilotage et reporting
- Excellence opérationnelle

Philippe Barzin
Parc Scientifique : 29, rue Bois Saint-Jean ; 4102 Ougrée
T. 04 246 74 00 ; pb@bsb-consulting.be
www.bsb-consulting.be

Le conseil à dimension humaine



Le vêtement pensé pour le travail RESPECTER AU MIEUX LE BUDGET DÉFINI PAR LE CLIENT Personnalisation du vêtement par BRODERIE MARQUES SPÉCIFIQUES société belge À FONDS PROPRES

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

TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES (TIAC) : 2 457 PERSONNES TOUCHÉES EN 2019

Les toxi-infections alimentaires sont des infections ou intoxications causées par la consommation d'aliments ou d'eau contaminés microbiologiquement. La plupart du temps, les contaminations sont d'origine microbiologique. Il est question de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) lorsque, dans les mêmes circonstances, deux personnes ou plus présentent des symptômes similaires et qu'il existe un lien de causalité (probable) avec une même source alimentaire.

En **2019**, 571 TIAC ont été notifiées à l'AFSCA : 2 457 personnes ont été touchées, dont 28 ont été hospitalisées. Aucun décès n'a été recensé en 2019 suite à une TIAC notifiée.

Lieu d'occurrence des TIAC	
Horeca	70,4%
Exploitation agricole	0,2%
Autre	0,9%
Ménage	15,6%
Marché/vendeur ambulant	1,2%
Take-away/fast-food	6,1%
Cantine d'entreprise	0,9%
Hôpital	0,2%
Institution résidentielle	1,2%
École/crèche	2,3%
Catering occasionnel (festival, foire)	0,7%
Camp de jeunesse	0,4%

Vous soupçonnez une TIAC au sein de votre organisation/entreprise ?

- 1) Appelez un médecin.
- 2) Conservez les restes et les matières premières.
- 3) Prévenez le service de surveillance des maladies infectieuses (AVIQ en Wallonie ou le Service d'Inspection d'Hygiène de la Commission communautaire commune (Cocom) pour Bruxelles).
- 4) Prévenez l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA), soit via le point de contact pointcontact@afsca.be, soit via votre Unité Locale de Contrôle.

Lorsqu'un tel incident arrive et une fois les personnes malades

entre de bonnes mains, différents acteurs prennent le relais et travaillent ensuite main dans la main pour mener l'enquête sur l'origine de l'incident. Alors que les instances régionales de santé (AVIQ, CoCom et Zorg en Gezondheid) concentrent leurs missions sur les contacts avec les personnes malades (prélèvements des selles et des vomissures éventuelles), l'AFSCA mène, quant à elle, l'enquête sur la source possible de contamination. Les inspecteurs prélèvent des échantillons des repas précédemment servis et les échantillons d'aliments sont envoyés au laboratoire du Centre national de référence Sciensano.

Ces enquêtes minutieuses ont plusieurs objectifs, dont ceux de consigner tous les détails de l'incident, d'identifier les denrées alimentaires susceptibles d'être à l'origine de la toxi-infection afin d'empêcher la propagation de la contamination. Des informations précieuses qui seront rapportées chaque année au niveau européen (via l'EFSA - Autorité européenne de sécurité des aliments). Ces données constituent aussi une source importante d'informations pour des études dose-réponse et des évaluations de risque.

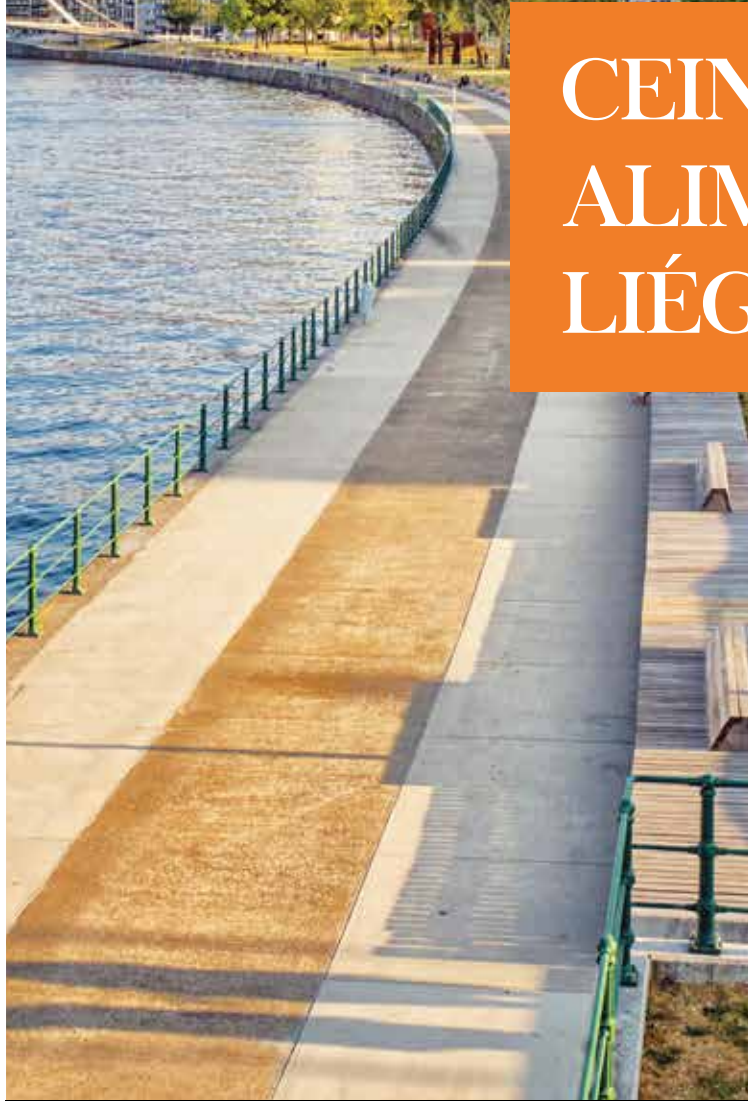
Agir efficacement, au-delà des frontières

En septembre 2019, une importante TIAC impliquant une infection causée par des salmonelles a eu lieu dans une école hôtelière et de tourisme : 203 personnes y sont tombées malades. Les œufs utilisés dans la préparation d'une sauce tartare étant soupçonnés d'être à l'origine de cette contamination, ils ont fait l'objet d'une enquête plus approfondie. L'enquête de traçabilité ayant démontré que ces œufs provenaient d'Espagne, l'AFSCA a agi directement et a informé les autorités espagnoles, via le système RASFF (système d'alerte rapide européen Food et Feed), de la suspicion que les œufs espagnols étaient la cause de l'épidémie. Celles-ci ont ensuite inspecté l'exploitation concernée et analysé les œufs. Ces derniers se sont avérés être effectivement contaminés par la Salmonella et il a été montré que la souche était la même que celle trouvée chez les malades. L'action rapide et efficace de l'AFSCA a permis aux Etats membres concernés de prendre les mesures adéquates.

LE SAVIEZ-VOUS ? Les (toxi-)infections alimentaires collectives (TIAC) sont des maladies à déclaration obligatoire. Pour le botulisme et la listériose, les cas individuels doivent être obligatoirement déclarés.



CEINTURE ALIMENT-TERRE LIÉGEOISE



Lancée fin 2013, la **Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL)** regroupe des institutions, des citoyens et surtout des producteurs. Ensemble, plus de six cents personnes ont réfléchi à la mise au point d'un système alimentaire liégeois et sa stratégie de transformation dans le sens de sa relocalisation, sans oublier une indispensable démocratisation. Le ton était ainsi donné pour jeter les bases du projet qui se transforme rapidement en ASBL, dotée d'une charte, regroupant diverses catégories d'acteurs de terrain : consommateurs, coopératives, organismes de formation et producteurs. Comme le dit très justement Madame **Elisabeth Gruié**, la dynamique chargée de communication de l'association : « Le but premier était donc de lancer une dynamique nouvelle en matière de filières alimentaires, locales et durables, en terre liégeoise. »

En réaction à la disparition progressive d'exploitations agricoles, ce fut une heureuse initiative avec des projets concrets de production, de formation et d'accompagnement à l'installation, tout en privilégiant la forme coopérative. Actuellement, l'association regroupe quelque deux cents producteurs et est gérée par cinq salariés, le tout en respect profond des écosystèmes. Ils collaborent, de façon active, avec les communes de l'arrondissement, une dizaine d'écoles communales, via le programme « Cantines durables » des hautes écoles et de l'université, le tout en soutien constant à l'agriculture locale. La nécessité d'une mise en réseau s'est rapidement fait sentir pour aboutir progressivement à un changement d'échelle des filières courtes pour les faire sortir des marges dans lesquelles elles étaient quasiment engluées.

C'est conjointement qu'un réseau d'acteurs complété d'une dynamique collective d'un système alimentaire durable implique la création de synergies entre les territoires urbains et ruraux. Elisabeth ajoute que « sans aucune recette préconçue pour créer et développer, les initiatives de transition se complètent naturellement par l'expérimentation, l'apprentissage mutuel et l'adaptation aux caractéristiques locales ». De manière constante, on répond à une vision aussi politique que sociale qui se traduit aisément dans le développement d'outils et de pratiques tout en apportant des solutions aux défis présents et à venir en matière de souveraineté alimentaire.

Les producteurs, qui travaillent régulièrement avec les filières courtes et coopératives du réseau CATL, voient se profiler une amélioration de leurs conditions de rémunération et de travail grâce à l'engagement solidaire des commerçants du réseau provoquant, de cette manière proactive, un écoulement plus large des denrées concernées. Les consommateurs ont également l'avantage d'avoir un accès plus aisé à une alimentation de qualité. Il faut également noter un intéressant renforcement des liens sociaux et une nette amélioration de la qualité de l'environnement. Elisabeth conclut en nous signalant qu'ils « envisagent la mise en place d'un conseil de politique alimentaire et, idéalement, d'une maison de l'alimentation durable ». Pour en savoir plus sur la CATL, vous pouvez consulter leur site (www.catl.be) ou les contacter (elisabeth@catl.be).



Guy Delville
Saveurs de nos Régions





Producteur & fournisseur durable du marché de foodservice et de l'horeca

meeting your demands

Meco est une référence dans le secteur alimentaire. Notre groupe cible se compose principalement de collectivités, de services de restauration, d'horeca... Nous distribuons aussi bien en cru qu'en cuit: viandes, poissons, légumes, féculents, plats préparés précuits, cuisinés, prêts à l'emploi. Il va de soi que les normes les plus strictes en matière de sécurité, de qualité, sont respectées. Notre atelier de production ultramoderne ainsi qu'une infrastructure avancée (un système de réfrigération optimal, un travail garanti) Meco répond aux exigences les plus élevées dans le domaine de l'hygiène.

Le circuit court

Nous achetons bovins et porcs directement et exclusivement chez des éleveurs autorisés. Les animaux sont abattus dans un abattoir extérieur. Après un processus de refroidissement, la viande nous est livrée le plus rapidement possible afin que la perte de la qualité soit réduite au minimum.



Frères jumeaux, une entreprise familiale

Meco a été fondée en 1976 sous le nom de «Meat Company». En 1998, les frères jumeaux Jurn et Niek Van Steenkiste, supporté par leur père Joran, ont assumé de manière enthousiaste leurs fonctions chez Meco. Leurs efforts sont récompensés sous forme d'une très belle croissance.

Nos groupes ciblés

Meco livre de nombreux groupes ciblés différents. Dans le secteur de l'horeca, nous livrons hôtels, restaurants, salles de fête, friteries, centres de vacances... Un deuxième groupe ciblé important est celui de collectivités: hôpitaux, maisons de repos, de soins, universités, écoles, prisons, services publics... Chez Meco, nous livrons des produits frais, surgelés, cuisinés, le client a le choix de réchauffer ou de préparer. Meco ne livre pas de repas chauds.

Centre cross-docking à Charleroi

Une étape importante dans la réduction de nos émissions de CO₂ a été la mise en service de notre plateforme de distribution à Charleroi en 2013. Elle nous permet de livrer nos clients de l'Est et du Sud de la Belgique de manière écologique, économique et plus rapide. Voici une photo de notre flotte à Charleroi



Green Deal

Le jeudi 9/05/2019, Niek van Steenkiste a signé le «Green Deal-Cantines Durables en Wallonie». Un Green Deal est un accord volontaire entre des partenaires privés, publics, ainsi que des autorités politiques pour lancer des projets de développement durable.





DES TEMPS DIFFICILES?

Meco group offre des possibilités

Les cuisines industrielles sont confrontées à un nouveau défi. Les circonstances actuelles nous mettent tous à l'épreuve et nous devons absolument faire fonctionner nos cuisines. Dans les scénarios d'urgence, il faut trouver des solutions de front. Le groupe Meco, lui aussi en pleine évolution, a investi dans une nouvelle ligne de cuisson qui offre une foule d'avantages à ses clients de cuisines commerciales. C'est la raison pour laquelle nous parlons aujourd'hui de quelques mesures pratiques pour que votre cuisine continue à fonctionner de manière optimale dans ces moments de difficultés.

Choisissez la flexibilité

Lorsque votre cuisine est mise à l'épreuve, votre organisation pourrait changer rapidement.

- En premier lieu, il est important de communiquer rapidement et ouvertement.
- En outre, il est important de choisir des produits faciles à travailler et de commander les quantités exactes que vous souhaitez. Un fournisseur capable de répondre rapidement à l'évolution de vos besoins est un atout important à cet égard.

Les aliments et préparations précuits comme solution

En plus de la flexibilité, nous pouvons également anticiper les situations d'urgence. Par exemple, vous pouvez utiliser des produits ainsi que des préparations précuites comme les boulettes liégeoises, la roulade de porc, le blanc de poulet, le ragoût de cerf, les potages, une très large gamme.

Le groupe Meco a récemment acquis une toute nouvelle ligne de cuisson qui permet également d'améliorer la préservation de la qualité, du goût et des nutriments. Les aliments précuits ont non seulement une durée de conservation plus longue, mais sont également moins susceptibles d'être contaminés et donc plus faciles à stocker. Découvrez la large gamme de produits alimentaires sains et savoureux sur www.meconv.be.





MANGER DEMAIN

LA PLACE DES PRODUITS LAITIERS DANS NOS COLLECTIVITÉS

Les bienfaits des produits laitiers pour la santé

Les produits laitiers, comme d'autres produits d'origine animale, ont fait l'objet de nombreux débats citoyens ces dernières années. Pourtant, les scientifiques s'accordent tous sur l'utilité de la consommation de laitages, et ce, à tout âge. C'est une vision que partage Manger Demain.

En effet, riches en protéines et minéraux, dont le calcium, les produits laitiers contribuent à un bon équilibre alimentaire. Appréciés pour leur impact positif sur notre santé, ces produits font partie de notre quotidien ! Quelles sont donc les recommandations pour une consommation équilibrée ?

Vous l'avez sans doute déjà vue passer, la nouvelle pyramide alimentaire, plus en phase avec les enjeux actuels de durabilité et de recommandations alimentaires. Elle est née chez Food in Action avec la collaboration de la Haute Ecole Léonard de Vinci. Les produits laitiers y ont bien sûr leur place. Ils correspondent à la priorité de santé n°6 qui consiste à augmenter les apports en calcium et en vitamine D. Ainsi, il est préconisé de consommer 250 à 500 g de lait ou équivalents laitiers (yaourt, fromage, etc.) par jour.

250 ML de lait correspondent environ à 2 yaourts de 125 GR
à 100 GR de fromage frais ou 30-40 GR de fromage à pâte dure

Et dans les collectivités ?

En moyenne, nous prenons près de 15% de nos repas hors domicile : au restaurant ou à la cantine. En Wallonie, pour les cantines, cela représente près de 200.000 repas chauds servis chaque jour. Un chiffre qui fait de ce secteur un enjeu majeur pour la transition du système alimentaire wallon. C'est pourquoi la Wallonie a mis en place le Green Deal Cantines Durables.

Au sein de ce projet, producteurs et cantines travaillent, avec l'aide de la Cellule Manger Demain et de ses partenaires (dont le Collège des Producteurs), à un approvisionnement des cantines en produits locaux.

Pour ce faire, un groupe de travail planche actuellement pour faciliter l'approvisionnement des collectivités en 5 produits phares dont le lait et les yaourts : preuve de leur importance dans la restauration hors foyer.

L'objectif ? Identifier et lever les freins pour permettre cet approvisionnement en produits locaux, développer des partenariats avec des acteurs intermédiaires et assurer un prix équitable pour tous (abordable pour les cantines et rémunérateur pour les producteurs).

Plus d'information sur le Green Deal Cantines Durables

www.greendealcantines.be

Plus d'information sur les produits laitiers, rendez-vous sur

www.celagri.be

A TABLE !

Agueusie ?

C'est la principale critique adressée aux cuisines collectives !
Les trois principes fondamentaux de la profession sont :

La beauté, la force, la sagesse.

- La **beauté** du métier qui doit impérativement commencer par l'habit du cuisinier.
Être fier de sa corporation et la défendre en la valorisant par une représentativité constructive (port du bonnet souhaité, pas de bijoux, rasé impeccablement, mains excessivement propres, lavées et désinfectées toutes les vingt minutes !). Si barbe et moustache : masque vivement conseillé.

- La **force** de caractère du chef de l'équipe.
Nécessité d'entreprendre, d'oser, de gagner, de perdre, d'apprendre.
Plus on monte l'escalier de la hiérarchie, plus il faut rester humble et pédagogique en ne gardant pas égoïstement son savoir. Il faut le redonner aux autres collaboratrices et collaborateurs pour qu'eux aussi connaissent la montée des escaliers... et créent, tout en respectant scrupuleusement les règles de l'AFSCA.

- La **sagesse** d'écouter, de réfléchir, d'écrire ce que l'on fait, de faire ce que l'on écrit.
Dans le métier, prendre garde à la facilité, à la fainéantise, au manque de motivation, à la sclérose qui conduit "certains" cuisiniers à descendre les escaliers plutôt que de les monter.
Il faut, par la sagesse, indiquer le chemin...
Chemin de la qualité, de la fraîcheur de la cuisine "vérité", des produits locaux, régionaux, nationaux en favorisant prioritairement nos agricultrices et agriculteurs avec l'aide des responsables politiques.

Le **GOÛT INITIAL** d'un produit doit refléter exactement
Le **GOÛT INITIAL** de ce produit.

Il est indispensable que nous prenions, dans les cuisines collectives, plaisir à voir, à sentir, à goûter et à digérer.

Pour tout renseignement : Carine Knapen 0493 16 86 97
Gérard Filot 0475 41 68 68
Adresse mail : federationfcwb@gmail.com

Rejoignez-nous si :

Vous portez un intérêt à la cuisine collective (gestion, achats, diététique, production, liaison froide, liaison chaude, traçabilité, allergènes, appel d'offres, organisation interne, organisation externe, plan HACCP, obligations AFSCA, vêtements, sécurité du matériel, planification des nettoyages, produits chimiques...).

Alors n'hésitez pas, envoyez vos coordonnées, adresse, téléphone, e-mail à l'adresse mail suivante :
federationfccwb@gmail.com

Vous recevrez automatiquement :

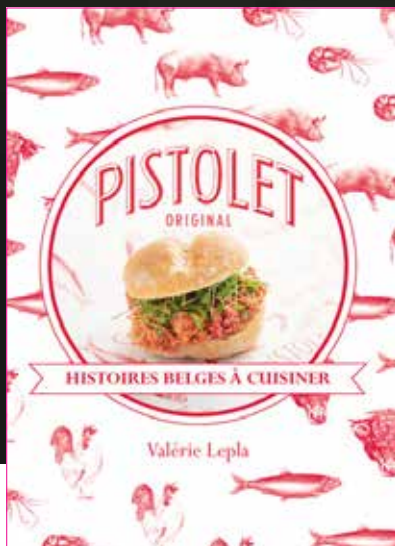
1. Notre magazine
2. La possibilité de participer à nos séminaires

*Pas de frais d'inscription
*Pas de cotisation annuelle



G. F.





PISTOLET ORIGINAL, UNE BIEN BELGE HISTOIRE

Le PISTOLET fourré appartient à notre belgitude culinaire et à nos souvenirs d'enfance. Valérie Lepla nous présente, un livre truffé de gourmandes garnitures, d'astuces et anecdotes sur cette petite gastronomie authentique qui fleurit bon notre quotidien. Et c'est tant mieux tant la mode nous plonge régulièrement dans la pizza revisitée, le nem gastro mondain ou le hamburger à toutes les sauces. Alors pourquoi pas un bon pistolet bien belge !

Il faut célébrer ce sandwich belge si bien connu par sa forme. C'est une figure de notre histoire alimentaire et sociale avec sa mie aérienne et son croquant savoureux.

Pari tenu par notre auteure qui nous confie son projet en quelques mots : « Je ne suis pas « chef », je suis une cuisinière autodidacte et gourmande dont la passion a fini par devenir une activité professionnelle. Je ne suis pas non plus diététicienne ; on va essayer de ne pas exploser tous les curseurs caloriques acceptables. Néanmoins, il va y avoir du gras, du sel, de l'acidité et du sucre, le tout avec équilibre. »

Dans ce livre on découvre dans un premier tempo, les recettes de PISTOLETS classiques comme le célèbre PISTOLET Kip Kap cher aux bruxellois, mais aussi des créations comme le PISTOLET aux anguilles fumées, céleri vert et pomme verte. Plusieurs grands chefs ont suivi l'aventure et nous livrent des recettes intemporelles dont celle du "Lièvre à la royale" d'Alain Troubat revisitée par son ami Pascal Devalkeener du Chalet de la Forêt(2**). D'autres grands chefs se sont penchés sur d'autres préparations comme Pierre Wynants, Stéphane Jacobs, Patrick Vandecasserie, Lionel Rigolet, Peter Goossens, David Martin, Giovanni Bruno...

Le livre est attractif par son format et le papier choisi. Il est agréable à consulter grâce à ses photos appétissantes et nous propose, au cours des pages, outre les recettes dont les ingrédients sont habilement illustrés par leur image, des astuces bien utiles qui valorisent le produit et qui mettent souvent en avant leur origine belge. J'apprécie particulièrement les diverses anecdotes réparties parmi les recettes et qui nous livrent un peu d'histoire de la gastronomie notamment quant à l'origine de certaines expressions typiques. Elles sont agréables à lire et à retenir...

PISTOLET ORIGINAL, c'est aussi deux adresses sur Bruxelles une située rue Joseph Stevens, dans le quartier du Sablon, non loin de chez Pierre Marcolini et l'autre rue des Bouchers, dans les Galeries Royales. Si l'envie vous prend de saisir les saveurs de ce petit pain rond et doré plutôt que le simple sandwich de base, ne vous privez pas de venir les encourager en ces temps difficiles.

PISTOLET ORIGINAL
Histoires belges à cuisiner
Textes : Valérie Lepla
Préface : François-Régis Gaudry
Photographies : Frédéric Raevens, Alexandre Bibaut,
Piet De Kersgieter, Laetizia Bazzoni
Editions : Renaissance du Livre, 240 pages
Prix : 28,90 €



Isabelle Dubois



SÉMINAIRE FCCWB DU 6/10/2020

CHEZ REALCO

Realco est une société belge implantée dans le Parc Scientifique de Louvain-la-Neuve. C'est une success-story car Realco est devenue le leader mondial dans le développement, la production et la commercialisation de solutions et de procédés d'hygiène à base d'enzymes.

En 1991, Realco a été reprise par Gordon Blackman, qui l'a transformée en société anonyme. Il l'a également déplacée en 1995 dans le Parc Scientifique de Louvain-la-Neuve pour y développer un pôle "Recherche et Développement" et se spécialiser dans les biotechnologies.

Leur but en collectivité est d'assurer une hygiène parfaite des établissements de santé en réduisant le risque d'infection nosocomiale et aussi dans l'industrie agro-alimentaire par la réduction du risque d'intoxication alimentaire. En collectivité proprement dite, grâce à ses solutions d'hygiène enzymatiques, Realco assure la qualité des repas des restaurants et collectivités. Elle garantit, outre la réduction du risque d'intoxication alimentaire, une diminution du temps de nettoyage grâce à des produits plus efficaces.

Cette société a pour objectif de conscientiser les cuisines sur les risques latents de contamination bactérienne que représente la reprise du service. "En effet, après une période d'inactivité de plus de 2 ou 3 semaines, les bactéries ont proliféré et se sont installées sous forme de biofilm. Les premières productions alimentaires peuvent être gravement contaminées (par exemple par la *Listeria monocytogenes*)."

La disponibilité des solutions d'hygiène, le renforcement de l'hygiène et la prévention sont pour Realco les clés essentielles pour préserver un environnement sain et assurer la sécurité en toute circonstance au niveau des cuisines collectives mais aussi dans tous les départements à caractères hospitalier et chez tous les professionnels de l'agroalimentaire au sens large.

Un séminaire ayant pour thème « le Greenclean, cap vers une hygiène durable », fut suivi d'une visite des installations au niveau du laboratoire, de la production et de la logistique.

Realco
Avenue Albert Einsteinlaan 15
B-1348 Louvain-la-Neuve



#jecuisinelocal
durable et de saison



Soyez acteur
de votre consommation

Soyez l'artisan
de votre alimentation

Privilégiez la proximité
et la confiance

Consommez en protégeant
l'environnement

COMMENT ?

En vous engageant sur :

jecuisinelocal.be



Comment protéger vos employés et vos clients contre le COVID-19?

Depuis le début de la crise, Diversey a tout mis en œuvre pour aider au mieux les clients, prospects et partenaires dans la gestion de la pandémie de Covid-19 en livrant des produits, du matériels et des conseils appropriés.

Dans le cadre de la reprise des activités, Diversey a pour objectif de soutenir tous ses partenaires et clients. A cette fin, nous mettons tout en œuvre pour préparer des protocoles de mesures préventives ainsi que des directives d'hygiène ciblées pour le secteur alimentaire. Ceci en réponse à la situation générée par la pandémie de Covid-19.

Avant de rouvrir votre établissement, assurez-vous que les points suivants soient en ordre :

- Mise en place des bons produits et matériels / équipements de nettoyage
- Mise en place des bonnes procédures de nettoyage
- Personnel correctement formé
- Affichages et signalisations correctement affichés
- Équipe enthousiaste et désireuse de faire un succès de la réouverture

Ceci vous aidera à gagner la confiance de vos clients.

Diversey met à votre disposition du matériel didactique pratique que vous pouvez utiliser pour votre réouverture. Ce matériel consiste en une brochure mais également en cartes d'instructions pour vous informer sur les méthodologies d'utilisation des produits mais également pour vous indiquer les points de contacts cruciaux à désinfecter.

Pour de plus amples informations, nous vous invitons à consulter ce site web et à télécharger nos documents.

<https://diverseyreopening.com/fr/>

Pour de plus amples informations, contactez-nous!

E-mail: customerservice.belgium@diversey.com

Tel: +32 16 61 77 96



De faire Melk
Le lait équitable
Die faire Milch



CORRECTION D'ERREURS OU MODIFICATION DES OFFRES ?

Le principe de la correction des offres

L'article 34 de l'A.R. du 18 avril 2017 autorise un pouvoir adjudicateur à corriger les erreurs contenues dans les offres, notamment en recherchant l'intention réelle du soumissionnaire.

Ce même arrêté royal ouvre également la faculté à l'acheteur public d'interroger les soumissionnaires pour obtenir des précisions sur les documents qu'ils ont adressés.

Le texte de l'arrêté royal précise que le soumissionnaire peut être invité « à préciser et à compléter la teneur de son offre, sans la modifier ».

Préciser n'est pas modifier.

Il arrive assez fréquemment que, usant de ces possibilités, un pouvoir adjudicateur corrige une offre en fonction des indications et justifications fournies par les opérateurs économiques ainsi interrogés.

La nuance entre préciser et compléter d'une part, et modifier d'autre part a cependant son importance.

Les deux premiers termes ont ceci de commun qu'il ne s'agit pas de remplacer des indications fournies antérieurement, mais au contraire de les concrétiser d'une façon ou d'une autre.

La modification d'une offre reste quant à elle proscrite, en raison de nombreux principes dont celui de l'égalité de traitement entre les soumissionnaires.

Ainsi, la correction d'une offre effectuée par les adjudicateurs suite à des réponses apportées par un soumissionnaire est contraire à la loi lorsqu'elle emporte la modification d'une offre, c'est-à-dire le remplacement de mentions contenues dans l'offre par d'autres apportées ultérieurement.

Cette pratique, pourtant assez fréquente, sera, en règle, sanctionnée par les autorités de recours en cas de demande de suspension ou d'annulation.

Conclusion

La plus grande prudence à cet égard s'impose donc, d'abord au soumissionnaire interrogé, mais également, et surtout, au pouvoir adjudicateur qui devra vérifier si les renseignements fournis postérieurement au dépôt de l'offre précisent et complètent l'offre ou la modifient.



INTERVIEW DE PHILIPPE BODSON, TOP COFFEE.



Philippe Bodson est entré dans la société en tant que Managing partner (actionnaire) début 2018 puis au conseil d'administration de Top Coffee en tant que General Manager. Top Coffee Service, basée à Villers-le-Bouillet est une société spécialisée dans le commerce de gros et l'importation de produits alimentaires (café, boissons, confiseries...) et de biens de consommation pour : le marché des grossistes, les torréfacteurs, les marchands de café, les distri-drinks, les brasseurs, les sociétés de vending, le secteur Horeca, les collectivités et les entreprises.

Actuellement, vous êtes aujourd'hui l'administrateur délégué et coactionnaire du groupe (50/50) avec Pascal Goosse, figure bien connue de la FCCWB et du monde des réseaux « de bouche » liégeois. ?

« Notre rassemblement de compétences porte un nouveau nom, Socium Group, qui reprend les enseignes commerciales Top Coffee Service et de Brogniez.

La société Socium (partenaire en latin) est vouée à développer les synergies amenées par le regroupement des activités précitées et s'adresser à la fois aux grossistes (vending, horeca..) mais également au marché de proximité quel qu'il soit (libraires, magasins de confiseries, supérettes,...) ainsi qu'au marché institutionnel (administrations publiques, entreprises et collectivités tels maison de repos, hôpitaux, prisons...). »

Votre mission dans le groupe ?

« Fort d'une longue expérience dans notre métier de plus de 25 ans, ma mission a été, dès le premier jour, de développer le groupe dans son métier de base mais également de déployer de nouvelles stratégies à travers l'acquisition des activités de la maison de Brogniez, une entreprise spécialisée dans la distribution de confiseries dans la province de Liège depuis plus de 40 ans. »

Comment cela se passe-t-il ?

« Notre gamme de produits et de services mais aussi notre flexibilité sont nos atouts maîtres et au cœur de notre préoccupation quotidienne. Nous proposons des offres sur mesure en boissons avec une large gamme de marques A dans les eaux, les soft drinks, mais aussi avec les champagnes du groupe LVMH par exemple. Nos snacks et notre confiserie (générale et traditionnelle de qualité), apportent également de la plus-value nécessaire aux canaux ciblés. »





Vos points forts ?

« Essentiellement, la force d'un groupe pour vous servir au meilleur prix et d'être un multi-spécialiste de grande expérience. Nos commandes se font par téléphone, du lundi au vendredi de 8h30 à 17h ou via le web. Des tournées sont organisées par jour et par zones géographiques. Le groupe est certifié ISO 9001 et bio avec des processus contrôlés de la réception de la commande à la facturation de celle-ci. Nous garantissons un suivi et une analyse des non-conformités dans une recherche continue d'amélioration et de la satisfaction de nos clients. »

Des projets pour le futur ?

« Nous axons les conditions de la croissance sur les axes suivants :

- Concentration sur le core business mentionné ci-avant.
- Investissement fort dans l'e-commerce (B2B avec nouveau site WEB en janvier 21 et B2C via sweetshop.be) et sur FB et Instagram également.
- Développement d'une activité Cash & Carry au printemps 2021 en nos établissements.
- Développement des clients contractuels long terme.
- Développement des offres dans les gammes recyclables (accessoires types gobelets, spatules,...) et articles Bio et Fairtrade. »

Si vous deviez retenir une image du groupe Socium ?

« Ne nous considérez plus comme un simple grossiste multi-services mais comme votre partenaire au quotidien pour vous apporter la meilleure solution... »

Top Coffee Service

Rue de Wareme 119

B-4530 Villers-le-Bouillet

Tél : +32 (0)85 21 31

www.topcoffee.be (pour B2B/professionnels)

www.sweetshop.be (pour B2C/consommateurs en direct)

info@topcoffee.be





JEAN MARIE RAISIER, UN VÉRITABLE ARTISAN

Le traiteur Jean-Marie nous a quittés inopinément, victime d'une crise cardiaque à l'âge de 79 ans. Il faisait partie de ces hommes, véritables artisans de métier qui traversent les modes sans se retourner. C'était un sage tout entier voué aux beaux produits pour les servir joliment avec beaucoup de talent et de générosité. Une certaine idée de la cuisine, au service certes classique, qui incarne avec panache le métier de traiteur pendant plus de soixante ans dans le cœur ardent de la ville de Liège.

L'histoire de cet homme humble et charmant est belle et exemplaire. Son papa était marchand ambulant des « quatre saisons ». Pendant la crise des années 30, il parcourt le centre-ville à l'aide d'une charrette tirée par deux chiens. Sa maman, Marie Ista, est vendeuse dans une boulangerie-pâtisserie. En 1944, ils s'installent Passage Lemonnier.

Jean-Marie rejoint ses parents et débute ses activités de traiteur dans les années 60. Au début des années 80, ses deux enfants, Françoise et Jean-Luc, la troisième génération, viennent renforcer l'équipe.

L'affaire prend de l'ampleur. Trop à l'étroit, la famille quitte le centre pour installer les Salons Jean-Marie dans un plus gros bâtiment sur Crisnée.

Jean-Marie Raisier à Liège, était aussi connu pour son massepain.

A la suite d'un pari un peu fou, il se réinstalle rue Lulay au Passage Lemonnier, histoire d'y tenir une boutique éphémère pour la période de Saint-Nicolas en 2009.

Le succès est au rendez-vous. On va vendre plus d'une tonne de massepain. Le magasin ne désemplit pas pour une clientèle en recherche de plaisirs sucrés : massepains cuits et crus, spéculoos, lettres farcies, gaufres au sucre, cuberdons, nougats, orangettes, citronnettes, cerisettes, truffes, rochers coco rhum, et autres « cûtès peûres di Lidje ».

Notre homme ne manquait pas d'humour et d'idées et dernièrement, au journal télévisé local, il fit encore le buzz en remplaçant ses petits cochons roses par des « souris liégeoises ».

La belle histoire se perpétue et on raconte que Jean-Marie continuait d'utiliser les moules reçus de son grand père. Gageons que ses enfants, Jean-Luc et Françoise perpétueront avec succès cette belle tradition familiale.

M. J.



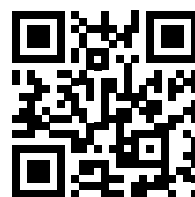
vandemoortele
ANNO 1899

CHAUFFABLE



**PAS DE SOUCIS
AVEC LA BÉARNAISE
VANDEMOORTELE®
PRÊTE À L'EMPLOI**

Scannez le code QR
pour plus d'idées
recettes à base
de la Béarnaise
Vandemoortele®



[f/vandemoorteleprofessional](#) • [in/company/vandemoortele](#)
[@Vandemoortele Professional](#) • www.vandemoortele.com
customer.service.vamix@vandemoortele.com

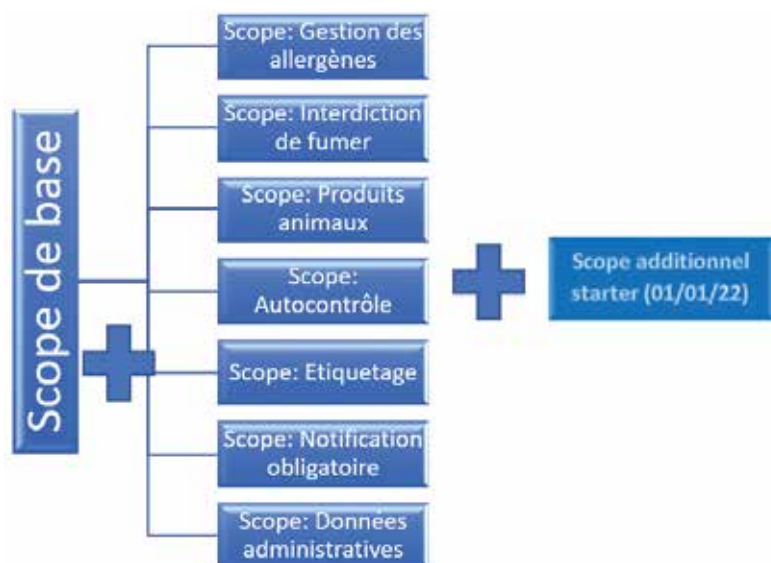
 **Vandemoortele**
shaping a tasty future



QUESTIONNAIRE DE CONTRÔLE

À partir du 01/01/2021, l'AFSCA reverra sa base de questionnaire qu'elle utilise pour réaliser ses contrôles terrain dans les secteurs de l'horeca et des cuisines de collectivité.

L'inspection sera réalisée sur base de plusieurs thématiques. Voici le cadastre des questionnaires de contrôle :



Scope de base : Ce questionnaire sera divisé en 3 parties.

- La première abordera le point des non-conformités mises en évidence lors du dernier contrôle ainsi que le plan d'action mis en place par l'opérateur pour les résoudre.
- La seconde s'intéressera à la gestion des températures, l'hygiène des locaux, la gestion des nuisibles mais aussi les points spécifiques par type d'activité.
- La dernière analysera la partie liée à la bonne gestion de la traçabilité.

À ce contrôle de base, l'ensemble des thématiques seront ensuite abordées. Celles-ci passeront en revue des sujets importants de la sécurité alimentaire comme la communication des allergènes pour les produits non préemballés, la conformité de l'étiquetage, la connaissance de la procédure de notification obligatoire, l'application de l'autocontrôle.

Une check-list additionnelle sera appliquée aux numéros d'établissement (à partir du 1er janvier 2022).

Nina Sparacino






4m GROUP
Applicateur
de revêtements de sol
depuis 23 ans
RESPECT
DES NORMES HACCP
Hygiène
SÉCURITÉ
Résistance
FACILITÉ
DE NETTOYAGE

Cour Lemaire, 11 à 4651 Battice T : +32 (0) 87 69 35 35
info@4mgroup.com www.4mgroup.com





LA SEMAINE DU COEUR

La semaine du cœur est une campagne annuelle de la Ligue Cardiologique Belge qui vise à mettre en garde le grand public contre les maladies cardiovasculaires et leurs facteurs de risque.

Focus cette année sur l'insuffisance cardiaque

Qu'est-ce que l'insuffisance cardiaque ?

Le cœur est un muscle qui se contracte puis se relaxe de façon répétée, agissant comme une pompe pour faire circuler le sang dans le corps. Pour que cette fonction de pompage soit remplie correctement, il faut que le cœur se contracte et se relaxe bien, et que les valves cardiaques qui orientent le courant sanguin soient efficaces.

Parfois, le cœur pompe moins bien que ce dont l'organisme a besoin, et ne permet plus de satisfaire les besoins du corps en oxygène. C'est ce qu'on appelle l'insuffisance cardiaque.

Elle apparaît généralement après que le cœur ait été endommagé ou lorsqu'il est affaibli. Elle est une conséquence de très nombreuses maladies cardiaques.

Les dysfonctionnements possibles

Une cause possible d'insuffisance cardiaque est un cœur affaibli qui ne se contracte plus (« insuffisance systolique ») ou ne se relâche plus (« insuffisance diastolique ») suffisamment. La fonction de pompe est diminuée.

Un cas particulier d'insuffisance cardiaque est un problème lié aux valves. Pour rappel, les valves sont les petits clapets du cœur qui régulent le flux de sang qui y passe, et qui imposent un sens unique au trajet du sang, assurant l'efficacité de la contraction cardiaque. Ces clapets peuvent se rétrécir et gêner le passage du sang (c'est ce qu'on appelle des « sténoses ») ou ne plus se fermer correctement et permettre un reflux de sang en sens inverse par rapport à son trajet normal (c'est ce qu'on appelle des « régurgitations »). Dans les deux cas, le cœur doit pomper plus fort qu'à la normale pour compenser cette perte d'efficacité. Le travail du cœur s'en trouve augmenté, ce qui peut à terme, mener aussi à une fatigue du muscle cardiaque.

Bien sûr, les problèmes de rythme sont également une cause d'insuffisance cardiaque : l'accélération ou le ralentissement extrême du cœur entraîne une inadéquation de cette fonction de pompe aux besoins. Plutôt que la cause, les problèmes de rythme peuvent par ailleurs être une conséquence de l'insuffisance cardiaque, et leur prise en charge efficace chez ces patients est de ce fait particulièrement importante.

L'insuffisance cardiaque gauche

L'insuffisance cardiaque gauche représente le défaut de fonction du cœur gauche.

Lorsque la pression monte dans le cœur gauche, les poumons, situés en amont du cœur gauche, s'engorgent d'eau et gonflent (œdème pulmonaire).

Très fréquemment, cette augmentation de pression à gauche s'accompagne par la suite d'une insuffisance cardiaque droite. Typiquement, le patient prend du poids et ressent des difficultés à respirer et de la fatigue. Notre respiration est un phénomène automatique. Nous ne nous rendons pas compte que nous respirons. Lorsque la respiration devient consciente et difficile, il faut s'en inquiéter.

L'insuffisance cardiaque gauche entraîne donc souvent une insuffisance cardiaque droite après un certain temps, on parle alors d'insuffisance cardiaque globale.

L'insuffisance cardiaque droite

L'insuffisance cardiaque droite représente le défaut de fonction du cœur droit.

Lorsque la pression monte dans le cœur droit, les organes situés en amont du cœur droit s'engorgent d'eau et gonflent. Ces gonflements des membres inférieurs (chevilles, pieds) et du foie sont très typiques de l'insuffisance cardiaque droite.

Les symptômes et signes (à repérer le plus rapidement possible) :

- Essoufflement et difficulté à respirer
- Perte de capacité à l'effort
- Sensation d'étouffement en position couchée
- Œdème (gonflement) de certaines parties du corps : pieds, jambes, veines du cou, foie
- Prise de poids importante soudaine (liée à la rétention d'eau)
- Fatigue
- Palpitations
- Toux
- Besoin d'uriner plus fréquemment la nuit
- Troubles de la mémoire





VAN DER VALK
SÉLYS LIÈGE HOTEL & SPA

L'ESPACE LONGCHAMPS

Une toute nouvelle brasserie ouverte à tous
7J/7 de 12h à 23h
(minuit les week-ends)

*Laissez-vous tenter par la carte élaborée
par notre Chef Arnaud Delvenne.
Découvrez notre rôtisserie qui ravira
les amateurs du genre.*



*Terrasse
et rooftop avec vue
imprenable*

AVEC SERVICE DE VOITURIER
PARKING
COUVERT
GRATUIT
2 min à pied
de l'hôtel

RÉSERVATION : +32 4 222 94 94

rue du Mont St Martin 9/11 | 4000 Liège
reception@hotelselys.be



WWW.HOTELSELYS.BE



BIENFAITS ET PROPRIÉTÉS DES LÉGUMINEUSES

Les légumineuses sont encore souvent des aliments inconnus et exotiques pour plusieurs. Les gens ne savent pas comment les préparer ou les intégrer dans les repas. Pourtant, il y a de nombreux bienfaits à prescrire à ces aliments. En 2019, le Conseil Supérieur de la Santé a édicté de nouvelles recommandations alimentaires basées sur les aliments. Elles débouchent sur 5 priorités absolues qui sont illustrées dans un nouvel outil pédagogique développé par Food in Action et la Haute École Léonard de Vinci, l'IPL, en collaboration avec le Conseil Supérieur: l'Épi Alimentaire. 'Remplacez la viande au moins 1 fois par semaine par des légumineuses' se trouve en troisième place.

Qu'entend-on par légumineuses ?

Les légumineuses, appelées aussi légumes secs, sont des plantes dont le fruit est une gousse. Ce sont par exemple, les haricots bruns, rouges, blancs et noirs, pois chiches, haricots borlotti, lentilles, pois cassés, haricots lupins et fèves de soja et dérivés ,.... Elles peuvent être consommées fraîches, sèches, surgelées, en conserve ou en purée.

Pourquoi sont-elles intéressantes pour la santé ?

Les légumineuses constituent une très bonne source de protéines et peuvent donc être utilisées occasionnellement comme substitut de viande et poisson ou autres produits animaliers. Etant également riches en glucides complexes, elles peuvent être aussi une source de féculents lors d'un repas. Une autre propriété nutritionnelle est la quantité non négligeable en fibres alimentaires qu'elles contiennent. Or, une consommation suffisante de fibres alimentaires est associée à une diminution du risque de cancer colorectal. Les fibres facilitent le transit intestinal, ce qui réduit l'exposition prolongée de la paroi intestinale à des composés potentiellement cancérigènes . De surcroît, les légumineuses contiennent des vitamines du groupe B et plusieurs minéraux comme le fer, le calcium et le phosphore.

RECETTE :

Chili de lentilles et patates douces

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 oignon moyen
- 2 grandes carottes
- 1 botte de choux-raves
- 1 poivron jaune et 1 poivron rouge
- 400 g de patates douces
- 2 cuillères à café d'huile
- 2 gousses d'ail
- 1 litre de bouillon aux légumes
- 1 boîte de morceaux de tomates
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 200 g de lentilles séchées
- 3 cuillères à café de poudre de cumin, 1 cuillère à soupe de poudre de chili, 1 cuillère à soupe de paprika,
- 1 pincée de cannelle
- Poivre, sel
- Persil frais

Mode de préparation :

1. Pelez et émincez l'oignon. Épluchez les carottes, les choux-raves et les patates douces. Coupez les poivrons, carottes, choux-raves et patates douces en morceaux.
2. Chauffez l'huile dans une grande casserole et faites-y revenir l'oignon. Pressez la gousse d'ail, ajoutez à la casserole et faites cuire un instant.
3. Ajoutez les légumes avec les patates douces, le bouillon, les morceaux de tomates, le concentré de tomates et les lentilles. Assaisonnez avec le cumin, la cannelle, le chili, le paprika et une pincée de sel et de poivre. Laissez mijoter le tout à feu doux, jusqu'à ce que la patate douce soit bien cuite. Mélangez de temps en temps. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau pendant la cuisson.
4. Hachez le persil fin. Servez le chili dans des assiettes profondes et garnissez avec le persil frais.



VEWI, BONS PLANS ET BONNES RECETTES

A l'hiver 1979, Raphaël Vermeiren et son épouse Brigitte Willame se lancent dans la production maraîchère, principalement avec la culture de chicons. Le métier est difficile et peu rentable. A la recherche d'une valeur ajoutée, ils décident de s'orienter dans la production de plats préparés. Tout commence par la vente de la roulade de chicon cuite sous-vide (un procédé novateur à l'époque). Ils commencent à produire artisanalement avec un seul four Diamant de la marque Thirode directement sur la ferme. Petit à petit, le succès est au rendez-vous, la demande se fait croissante. C'est la naissance de la société Vewi (association des deux patronymes du couple fondateur).

La success-story se perpétue avec, courant des années 90, la construction de nouveaux bâtiments. Les années 2000 voient la gamme de produits comme les bâtiments de l'entreprise s'agrandir naturellement grâce à des produits de qualité et un service adapté. De plus en plus de clients et de fournisseurs leur font confiance.

En 2005, ayant terminé sa formation en marketing, Aline, fille cadette des époux Vermeiren, rejoint ses parents dans l'équipe Vewi. Dès 2008, c'est l'obtention de l'agrégation ISO 22000. Après quelques années passées dans le milieu de la finance, Julie Vermeiren, la fille aînée rejoint à son tour le reste de la famille.

Interview de Marcel Renotte, responsable commercial de la société Vewi

Vewi est considérée comme une entreprise de plats préparés au travers de méthodes de cuisson traditionnelles à la vapeur et à contre-pression.

Quel est son concept ?

« En fait, c'est très simple, nous rencontrons nos clients, nous écoutons leurs besoins. Nous leur expliquons nos techniques de préparation et nos méthodes de conservation. De cet échange naît souvent une ou plusieurs recettes avec la possibilité de leur en réserver l'exclusivité ou pas. »

Quelle est l'importance de la gamme ?

« Notre volonté de développement de produits sur-mesure pour nos clients a donné naissance au fil des années à une gamme de produits très large. Nous fabriquons des plats typiques tels que la roulade de chicon, la boulette liégeoise, la potée aux carottes... mais également des plats plus raffinés tels que les scampis à la diable, les magrets de canard. La palette de produits disponibles est aujourd'hui de plus de 500 références au compteur.



Nos méthodes de cuisson à la vapeur et à contre-pressure éliminent toutes bactéries de nos produits et nous permettent de leur assurer une conservation de 15 à 90 jours en fonction de votre demande et des produits. »

Des produits bons pour la santé ?

« Nous garantissons l'utilisation de produits de qualité, sans OGM, sans conservateur. Vewi privilégie de plus en plus le circuit court et le local pour des recettes de chez nous préparées comme à la maison de façon très naturelle. Nous employons très peu de sel en privilégiant les épices et des arômes de viande naturels. En 2020, Vewi a adapté toutes ses recettes pour pouvoir vous proposer des produits Clean Label. »

Quelques mots pour conclure ?

« Que vous soyez actifs dans le retail, l'industrie, la restauration ou les collectivités, VEWI est votre partenaire attiré ! »

Vewi s.a.
Rue des Couturelles 2
B-6230 Obaix
Tél.: +32 (0)71 84 48 82
info@vewi.be





Epicuris forme l'aide cuisinier en collectivité

Epicuris asbl, centre de compétences des métiers de bouche, organise depuis 2004 des formations qualifiantes dans le secteur alimentaire destinées aux demandeurs d'emploi (f/h) qui désirent se réorienter. Depuis 2019, Epicuris organise la formation de l'aide cuisinier en collectivité.

Accueillez un(e) stagiaire

Qu'est-ce que l'aide cuisinier en collectivité ?

- **Savoir réaliser** des menus respectant les grands principes de la diététique ;
- **Aider** à la réception des marchandises, préparer les matières premières et auxiliaires nécessaires au travail du jour et mettre en place ;
- **Aider** au service en respectant les instructions du cuisinier ;
- Veiller à **respecter** les normes d'hygiène.

Quels sont vos avantages en accueillant un(e) stagiaire ?

- **Une main d'œuvre** : durant 240H de stage, bénéficiez de l'aide d'un(e) stagiaire à qui vous pourrez transmettre votre savoir.
- **Horaires flexibles** : 240H que vous pourrez répartir selon vos besoins (en soirée, en journée ou le week-end).
- **Un contrat de formation du Forem** : vous couvrira en cas de contrôle de l'ONSS ou d'accident de travail.
- **Un suivi personnalisé** : tant au niveau pédagogique qu'administratif, chaque stagiaire sera accompagné(e) d'une conseillère en formation et d'une assistante administrative.

Nos prochaines formations pour 2020 se déroulent à :

- Saint Ghislain du 27 janvier au 19 mai 2020
- CTA de Libramont du 24 Août au 29 janvier 2021
- Villers-le-Bouillet, du 17 février au 03 juillet 2020

Mais surtout...

Le stage sera une phase test avant un potentiel engagement.

Plus d'informations

Avec le soutien de :



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE
 INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR

Epicuris asbl - Rue de Wareme 101, 4530 Villers-le-Bouillet

Cantelli Valérie - Conseillère en formation - 085/27.88.65

Rhimi Neïla - Conseillère en formation - 085/27.88.62



GOUTEZ BRÈVES

Michel Jonet



De bons plans pour de bonnes affaires chez Rational

Du matériel de qualité pratiquement neuf, sans gros investissements ? Avoir la sécurité d'un achat en direct de chez l'importateur, comprenant garantie, conseils culinaires et une assistance technique ?

RATIONAL Belgium vend via son site une sélection d'équipements pratiquement neufs. Tous les équipements sont révisés par RATIONAL Belgium. Ils sont intégralement remis en condition, les pièces défectueuses et d'usure sont remplacées. Un équipement de « Salon » n'a été utilisé souvent que quelques heures lors de salons ou d'événements. Opter pour un RATIONAL pratiquement neuf est une assurance de fiabilité, avec les services qui font la réputation de RATIONAL Belgique.

NearlyNewRATIONAL.be
Contact : Fabian Fremout
Responsable Région Sud
Société Rational
+32 (0)498 16 20 46
Tél: +32 (0)15 28 55 00
www.rational.be

Découvrez avec l'APAQW sans plus attendre les producteurs proches de chez vous !

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

La qualité artisanale qui vous est proposée implique une maîtrise professionnelle peu commune. Elle associe le respect de l'environnement en adaptant les pratiques individuelles de production. La maîtrise environnementale contribue à renforcer la confiance. Les producteurs wallons sont ainsi des acteurs économiques qui contribuent à une production durable. Tous les produits wallons qui vous sont présentés s'inscrivent par ailleurs dans une alimentation équilibrée, originale et variée. Les artisans du goût s'y sont engagés.



#jecuisinelocal
durable et de saison

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

VOS PARTENAIRES

Gault&Millau
MAKE LIFE TASTY

Sven Van Coillie
0485/72.03.13
sven@gaultmillau.be



Frédéric Nikelmann
0495/26.87.79
fnikelmann@ispc.be



Niek Van Steenkiste
0496/16.60.96
niek@meconv.be



Michel Krawenkel
0475/44.60.94
michelkrawenkel@fournildemichel.be



Philippe Otte
0476/40.50.37
p.otte@jjdelvaux.be



Olivier François
0476/91.58.30
olivierfrancois@gefra.be



Dominique Widart
0478/78.88.73
dominique.widart@hobart.be



Serge Bortels
04/246.00.98
info@gbm.be



Georges Bortels
0497/30.59.74
georges.bortels@gbm.be



Jean-François Woolf
0496/52.13.90
jf_woolf@viangro.be



Sébastien Desmet
0473/21.01.62
sebastien.desmet@davigel.be



Francis Renkin
0478/38.24.38
renkin@renkin.net



Roberto Calla
0495/22.81.26
roberto.calla@gilson-horeca.be



Philippe Greisch
04/366.14.02
philippe.greisch@bagreisch.be



Aline Vincent
087/69.35.35
aline.vincent@4mgroup.com



Narcisse Vilenne
0485/66.06.45
narcisse.vilenne@jeangotta.be



Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be



Kathleen Sohl
0496/16.38.57
kathleen.sohl@javafoodservice.be



André Destiné
04/382.12.08
info@letheatredupain.be



Philippe Barzin
0475/24.19.16
philippe.barzin@bsb-consulting.be



Hans Noyelle
0478/45.87.63
hans.noyelle@mowi.com



Fred Conrads
081/22.41.64
fred.conrads@hygi-panel.com



Olivier Magnée
0496/53.77.62
Olivier_magnée@skynet.be



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



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



Nina Sparacino
0499/52.36.18
asp@quality-partner.com



Raphaël Legrand
0477/54.03.10
rle@foodsafetyconsult.com



François Fornieri
04/349.28.22
info@mithra.com



Steve Dhoore
0477/54.43.32
steve@bestdeal.be



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



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



Nancy Orban
085/27.88.60
info@formation-epicuris.be



Marcel Renotte
0471/437.427
marcel@vewi.be



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



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



Jean-Marc Vanderkelen
0493/31.90.14
jean-marc@jacquesremy.com



Jean-Christophe Hubert
0476/75.32.91
jc@millesime-chocolat.be



Charlotte Slabbinck
0476/98.31.73
charlotte.slabbinck@ardo.com



Luc Selder
04/368.78.87
info@seliac.be



John Van Meirvenne
0498/11.15.50
meirvenne@kesselrental.com



Philippe Caps
0474/99.89.26
philippe.caps@vandemoortele.com



Marleen De Tant – De Meyer
09/360.83.48
marleen@allgro.be



François Plunus
0486/15.30.24
francois.plunus@trendyfoods.com



Sylvain Detrembleur
0492/58.28.28
sylvain.detrembleur@carrygeron.be



Sylvain Detrembleur



Pascal Clavier
0497/20.01.28
Pascal.clavier@camal.be



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



Dominique Leboutte
0495/36.14.46
info@mascaron.be



Fabian Fremout
0498/16.20.46
f.fremout@rational.be



Kristel Steen
0496/59.18.21
kristel.steen@diversey.com



Pierre Bouffieux
0476/88.01.81
pierre.bouffieux@kraftheinz.com



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



Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be



Mario Lozina
0470/19.49.54
mario@habitsmetiers.be



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



Camille Vanoverberghe
0495/93.58.73
camille.vanoverberghe@vanderzijpen.com



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



Katja Maus
080/44.77.26
info@faircoop.be



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



Jean-Pol Renaux
rej@provenceale.lu
00352/661.49.89.57



Coline Duchesne
0472/70.22.57
info@greendealcantines.be

DECEMBRE 2020
TRIMESTRIEL

GOUTEZ # 13

VOTRE MAGAZINE DES CUISINES COLLECTIVES

WALLONIE - BRUXELLES



Rejoignez-nous si :

Vous portez un intérêt à la cuisine collective (gestion, achats, diététique, production, liaison froide, liaison chaude, traçabilité, allergènes, appel d'offres, organisation interne, organisation externe, plan HACCP, obligations AFSCA, vêtements, sécurité du matériel, planification des nettoyages, produits chimiques...)

Alors n'hésitez pas, envoyez vos coordonnées, adresse, téléphone, e-mail à l'adresse mail suivante:
federationfccwb@gmail.com

Vous recevrez automatiquement :

1. Notre magazine
2. La possibilité de participer à nos séminaires

- * Pas de frais d'inscription
- * Pas de cotisation annuelle



Le premier chariot à assistance électrique ®

rational
PRODUCTION

GBM
CUISINES PROFESSIONNELLES
PROFESSIOELE KEUKENS

Rue de la Chaudronnerie 9, 4340 Awans - 04/246.00.98 - - E-Shop : www.gbm-shop.be