

JANVIER 2023
TRIMESTRIEL

GOUTEZ # 21

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
Isabelle Dubois

**Relecture
et correction texte**
Isabelle Dubois

**Création graphique
et mise en page**
Frédéric Filot

Secrétariat de rédaction
Carine Knapen
federationfccwb@gmail.com

Photographe
Naomi Hansenne
Crédits photos
Membres et partenaires
Naomi Hansenne
Manger Demain
GBM - Rational Production
Meco
Michel Jonet
Carine Knapen
Ligue cardiologique
Fondation contre le Cancer
Fairebel
Realco
Gerkens
debeluxAHK
EPRS
Istock

Imprimeur
Multiprint N.O. sprl

GOUTEZ #21

Edito

Force est de constater qu’il est indispensable de différencier, et ce de manière forte, que trois mots doivent être écrits avec la plus grande précision : alimentation, nourriture, cuisine.

De façon concise,

- L'alimentation impose l'action d'alimenter la population, et provoque l'intervention de plusieurs métiers dont celui de cuisinier(e).
- La nourriture est constituée d'aliments choisis qui permettent à notre vie d'omnivore... de vivre !
- La cuisine est simplement le lieu où l'art culinaire et l'acte de cuisiner s'effectuent. Quel dommage que ce terme cuisine soit interprété... “à toutes les sauces”...

Ensemble nous pouvons tout, seul on ne peut rien. Cette phrase, nous tâchons, au jour le jour, de la mettre en application.

Avec la complicité d'hommes et de femmes de terrain (cuisinier, journaliste, ingénieur, médecin spécialiste en nutrition, architecte, économiste, pédagogue, expert-comptable) nous avons créé la Fédération de cuisines collectives Wallonie-Bruxelles en 1993 (première mouture) et en 2016 (seconde mouture).

Votre Fédération se présente non pas comme un club de cuisiniers, mais bien comme un organe dont le but premier est de venir en aide aux Villes et Communes. Redonner ses lettres de noblesse à un métier souvent décrié, celui de la cuisine de collectivité.

La cuisine dite “hors foyer” (celle des écoles, des hôpitaux, des maisons de repos pour personnes âgées...) a souvent été considérée comme médiocre. Ce qui n'était évidemment pas toujours vrai, puisqu'il y avait - il y a encore - bon nombre de ces établissements où l'assiette est de très bonne qualité. Et après tout, il existe également beaucoup de restaurants “qui ont pignon sur rue” où l'on ne mange pas très bien.

Rehausser l'image de la cuisine de collectivité n'est pas un mince challenge. La première tâche de la Fédération est de sensibiliser l'ensemble des Villes et des Communes Wallonie - Bruxelles et de toucher les gestionnaires de ces cuisines. Parce qu'il faut bien prendre conscience que ces cuisines doivent avant tout être bien gérées, et elles le sont d'ailleurs souvent par des gens qui ne sont pas des cuisiniers ! En effet, dans la restauration de collectivité, les aspects économiques passent avant les considérations gastronomiques. On y entend plus souvent prononcer le mot “argent” et “compétitivité” que “saveurs” ou “dégustation”, par exemple. D'ailleurs, pour justifier la médiocrité de l'assiette, beaucoup de gestionnaires de cuisines de collectivités se retranchent derrière l'excuse de la faiblesse de l'enveloppe budgétaire qui leur est attribuée.

Et nous... la Fédération des cuisines collectives Wallonie - Bruxelles... souhaitons apporter les “nuances objectives” qu'il convient de préciser.

Gérard Filot
Président de la FCCWB



Sommaire



06
A TABLE!

13
RECIRCLE ET
HORECA GERKENS



AHK DEBELUX

18



27
SÉMINAIRE
FCCWB

MAISON
BELOEIL | 32



QUE
MANGERONS-NOUS
DEMAIN
40



La maîtrise du froid

La société

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

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

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

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



Service technique SAV

☎ 04 239 90 90 (24H/24)



vca^v



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



La Bleue des Prés

VIANDE ÉLEVÉE EN BELGIQUE

PROANIMAL o.s.l.a. www.proanimal.be

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

Superior taste AWARD 2014

info@jeangotta.be
www.jeangotta.be

Habit & Métiers

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



A TABLE !



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 2022.

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 (agrés)		(hors TVA) €
TVA facturée selon les taux réglementaires		 €
B. Produits d'entretien (sols et mobilier) destinés au secteur alimentaire (agrés)		(hors TVA) €
TVA facturée selon les taux réglementaires		 €
C. Produits sanitaires spécifiques aux communs et destinés au secteur alimentaire (agrés)		(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, économat, 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.



**RECIRCLE
ET
HORECA
GERKENS
S'ASSOCIENT**

Une alternative à la vaisselle jetable dont le monde est inondé est impérativement nécessaire. (Gérard Filot)

William Gerkens, la cinquantaine dynamique, jouit d'une belle expérience en matière d'achat et de compréhension du monde de l'entreprise en matière d'horeco.

Le domaine de la cuisine collective, il connaît : d'abord chez Sodexo comme gérant de plusieurs sites en région germanophone, District manager et ensuite comme Directeur de Relation Clients.

Ensuite, il devient Général Manager Coordinateur de Hôtel Jala****, un Hôtel de soins situé Clos sur la Fontaine à Liège, une expérience unique à l'époque.

En 2014, c'est un patron heureux qui reprend l'entreprise Renerken, bien connue à Eupen, avec deux objectifs : tout d'abord, proposer à ses clients une coopération en équipes et à long terme en développant des solutions pragmatiques, structurées et en tout point conformes à la vision de leur concept culinaire.

L'autre objectif sera toujours d'accompagner ces solutions sur mesure en parfaite harmonie avec les concepts gastronomiques de chaque nouveau partenaire.

En 2019, la société HORECA GERKENS SERVICES est créée en partenariat avec Tomy Fohn qui reprend la direction du service technique. Dernièrement, William Gerkens s'est associé avec Alain Mond afin de créer la société « Be reCIRCLE » dans le concept d'une vaisselle réutilisable adaptée à la restauration classique et au catering d'entreprise en collectivité dans le cadre d'un système de consigne. reCIRCLE est un réseau pour les restaurants qui proposent des emballages réutilisables à leurs consommateurs dans le cadre d'un système de consigne basée sur la croissance du réseau où il est facile pour les clients et les restaurants de réutiliser les emballages recyclables.

A l'heure actuelle et particulièrement dans le secteur de l'alimentation et de la restauration, tout le monde s'accorde à dire qu'il est temps de changer nos habitudes dans le secteur de l'emballage et de la vaisselle réutilisable ?

Alain Mond de nous répondre : « Tout à fait, le constat est simple. Le secteur doit se remettre en question et changer son mode de fonctionnement. Il faut passer des emballages à usage unique aux emballages réutilisables. Notre planète nous le rappelle tous les jours. Les changements climatiques sont dus en grande partie à notre gestion désastreuse des emballages en plastique et des déchets. 50% des déchets plastiques produits dans le monde proviennent des emballages. »

William Gerkens d'enchéirir : « Il est indispensable de passer d'une économie linéaire à une économie circulaire. Be reCIRCLE remplace les emballages jetables par des emballages réutilisables, disponibles, abordables et écologiques.

Le concept est de mettre à disposition des consommateurs une

vaisselle réutilisable de qualité, disponible chez leurs restaurateurs préférés, en entreprises, ou ailleurs. Le consommateur paiera en plus du repas une caution qu'il récupérera après avoir rendu le contenant chez un partenaire reCircle. »

Quelle est la formule du succès et la plus-value en restauration de reCIRCLE ?

W.G. : « La formule du succès vient d'une analyse du marché et du choix qui en découle : donner une valeur à un emballage de qualité, résistant, beau, étanche avec son couvercle, réutilisable des centaines de fois, respectant les normes d'hygiène.

Ce produit existe en versions diverses : les assiettes (**BOX MENU**), les bols (**BOX ET BOX PIZZA**), les verres transparents (**ISY CUP**) et le **gobelet aubergine (CUP AUBERGINE)** reCIRCLE.

Ils sont le futur, par le réseau de partenaires qui grandit de jour en jour.

Pour la restauration, la plus-value de Be reCIRCLE, au-delà de l'impact sur l'environnement, c'est de proposer à court terme une solution qui fonctionne déjà, qui a fait ses preuves dans 5 pays européens. Cette solution, qui rencontre déjà un grand succès chez nos voisins, pourrait devenir également un standard en Belgique. »

A.M. : « Au plus les producteurs de repas à emporter utiliseront notre produit, au plus ils réaliseront des économies ! Plus le réseau de partenaires proposant nos produits sera grand, plus il sera facile pour les utilisateurs finaux de l'utiliser et de récupérer leur caution et aussi grâce à notre politique de rachat des reCIRCLEs usagés, il est facile de les recycler en fin de vie. »

Le concept est nouveau en Belgique et semble avoir bien démarré en Suisse et dans d'autres pays selon un processus de recyclage certifié à l'échelle européenne ?

A.M. : « La situation en Suisse ces dernières années, a conduit à



l'adhésion de plus de 1 800 partenaires (points de ventes et lieux d'échanges).

Le respect des normes de recyclage, l'implication à chaque niveau (production, commercialisation, stratégie de développement) s'inscrit dans une démarche de recyclage. Le réseautage, l'internationalisation a conduit à envisager une couverture européenne. »

W.G. : « Ce qui nous a convaincus de travailler avec ce produit, c'est qu'il a fait ses preuves et qu'il est viable dans le temps. »

Les concepts d'hygiène et de normes HACCP sont-ils respectés, comment cela se passe-t-il en restaurant et quels sont les modèles d'emballage réutilisables proposés ?

A.M. : « La priorité est donnée à l'hygiène, suivie par l'écologie, vient ensuite la logistique. La fonction prime sur le design. L'assortiment est développé en continu en fonction des demandes de nos partenaires.

L'AFSCA a validé les conditions générales d'utilisation ainsi que le concept hygiène élaboré par la Suisse. Elle nous encourage également dans notre démarche car elle est de plus en plus confrontée à des produits jetables de très mauvaise qualité présentant des risques alimentaires dus aux migrations des particules de plastique ou autres colles ou solvants dans la nourriture. »

- Placer les photos des modèles
- L'assiette (**BOX MENU**),
- Les bols (**BOX et BOX PIZZA**),
- Le **gobelet aubergine (CUP AUBERGINE)**,
- Les verres transparents (**ISY CUP**) reCIRCLE.

A votre avis, quels types de restaurants de collectivité sont-ils susceptibles d'être intéressés par reCIRCLE et comment se font les économies ?

A.M. : « Nos solutions s'adressent à toutes les collectivités qui proposent des plats de qualité pour des utilisateurs qui souhaitent consommer tout en continuant à travailler, qui ont envie de terminer leurs plats à leur rythme, qui souhaitent finir leurs repas chez eux, ... et aux restaurants et cuisines de collectivité qui s'engagent vers moins de gaspillage, moins de déchets. »

W.G. : « L'expérience dans les pays qui fonctionnent déjà avec ce concept prouve qu'il est économiquement et écologiquement plus avantageux de travailler avec des contenants réutilisables que jetables ! »

J'ai entendu parler d'un système de partenariat et d'abonnement pour les restaurants, les Takeaways et le catering. Comment cela se passe-t-il ?

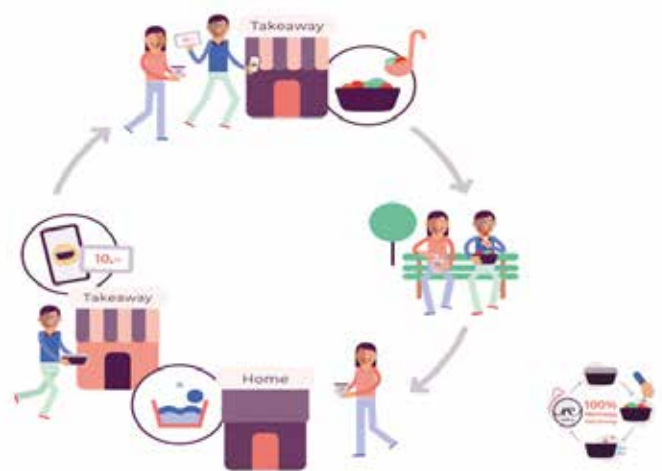
A.M. : « Nous proposons aux partenaires de faire partie du « groupe » de gens éco-responsables grâce à une démarche très simple : emprunter les emballages au lieu de les acheter.

La démarche pour le consommateur est extrêmement simple. Il suffit de demander lorsque l'on emporte son repas de le placer dans un emballage réutilisable.

Pour les cuisines de collectivité et les restaurateurs, proposer un emballage réutilisable est une pratique courante et de bon sens. Cette pratique sera sans doute bientôt une obligation légale. »

Explication du cycle incluant le producteur, le restaurateur, le consommateur. (à mettre sur deux colonnes)

Le consommateur adhère à un système d'emballage réutilisable cautionné.



1. Il s'identifie dans un système d'échange d'emballage.
 2. Il dépose une caution pour cet emballage de 10€/box.
 3. Il se présente chez un partenaire,
 - a. soit il échange cet emballage.
 - b. soit il fait remplir le sien.
 4. Il emporte et consomme chez lui, sur son lieu de travail.
 5. Il nettoie l'emballage.
 6. Il revient chez un partenaire,
 - a. soit il retourne son emballage, il récupère sa caution -> coût nul.
 - b. soit il le réutilise (1 fois, 10X, 100X, 500X, ...).
- i. NB : L'emballage sera remplacé si usage normal (garanti).





Et pour chacun d'entre vous, quel sera le mot de la fin ?

A.M. : « Il est temps de passer au changement et de remplacer progressivement les emballages à usage unique par du réutilisable.

W.G. : « Nous sommes convaincus de cette démarche d'utilité publique et que l'essayer, c'est l'adopter, donc n'hésitez pas à nous contacter, nous nous ferons un plaisir d'analyser votre projet ensemble. »

BE reCIRCLE
Handelsstrasse, 3
B - 4700 Eupen
Tél: +32 (0)87 71 98 86
info@recircle-belgium.be



HORECA GERKENS
Handelsstrasse, 3
B - 4700 Eupen
Tél: +32 (0)87 56 02 50
info@horeca-gerkens.com





RECONNECT : PARCE QUE LE CANCER NE TUE PAS LE TALENT !

Un projet de la Fondation contre le Cancer pour faciliter le retour au travail pendant et après un cancer.

On ne parle pas assez souvent de la reprise du travail après une longue absence pour maladie. Or, il est très important de pouvoir accompagner les travailleurs tout au long de leur réinsertion au travail, car celle-ci demandera quelques aménagements. La Fondation contre le Cancer propose un outil pratique via plateforme en ligne gratuite RECONNECT.

Cancer et travail

Chaque année, en Belgique, plus de 26 000 personnes en âge de travailler reçoivent un diagnostic de cancer, soit 73 personnes par jour. Le cancer est la 3ème cause d'absences de longue durée après les problèmes de santé mentale (comme le burn-out) et les troubles physiques.

Mais heureusement, les taux de survie augmentent : grâce à l'amélioration du diagnostic et du traitement, de plus en plus de personnes se rétablissent du cancer et retournent à une vie professionnelle. Ce qui veut dire qu'un jour ou l'autre, chaque employeur en Belgique pourrait avoir à accompagner un collaborateur qui revient pendant ou après un parcours parfois lourd.

Le retour au travail pendant ou après le cancer

La reprise de l'activité professionnelle joue un rôle essentiel dans l'estime de soi de la personne atteinte d'un cancer et contribue au processus de guérison. En effet, pour les patients qui ont souffert d'un cancer, le travail constitue une part importante du rétablissement. Continuer à travailler ou reprendre le travail marque un retour à la normale : le travail offre des contacts sociaux, une sécurité financière, un environnement structurant et une occasion de retrouver une vie sociale et professionnelle.

A la Fondation contre le Cancer, nous avons donc imaginé et lancé RECONNECT pour accompagner les responsables des ressources humaines ou managers tout au long du trajet de réinsertion de leurs collaborateurs. Parce que nous sommes bien conscients de la spécificité de la maladie... Car il n'y a pas qu'un cancer, mais des cancers...

A qui s'adresse RECONNECT ?

RECONNECT propose aux entreprises un soutien à toute personne confrontée au problème du retour au travail d'un collaborateur pendant ou après un cancer: responsable RH, manager, ligne hiérarchique, conseiller en prévention, collègue, afin de leur fournir un accompagnement adéquat dans cette phase de réintégration.

Que trouve-t-on sur cette plateforme ?

La plateforme en ligne propose de découvrir de façon pratique et dynamique comment faire face à des situations concrètes, et comment faire du retour au travail une réussite. On y trouve, entre autres :

Les différentes étapes de la réintégration pendant ou après cancer à travers des cas pratiques et des exercices, des vidéos, des témoignages et toute l'expertise de la Fondation contre le Cancer.

Un annuaire qui renvoie vers un réseau de coaches formés par la Fondation contre le Cancer pour un accompagnement personnalisé.

Des documents à télécharger afin de mettre en place une politique de réintégration efficace.



AHK debelux

Chambre de Commerce belgo-luxembourgeoise-allemande

VISITE DE LA CHAMBRE DE COMMERCE BELGO-LUXEMBOURGEOISE-ALLEMANDE (AHK DEBELUX)

Une délégation de la FCCWB, Messieurs Gérard Filot, José Orrico, Michel Jonet et Jean-Luc Palermo, accompagnée de Monsieur Amaury Ruffato de la société Polymat s'est rendue à Bruxelles pour rencontrer deux représentants de la Chambre de Commerce belgo-luxembourgeoise et mettre sur pied un projet belgo-allemand sur les cuisines collectives.

A propos de l'AHK debelux

L'Allemagne a des Chambres de commerce et d'industrie à l'étranger (en allemand « AHK ») dans 92 pays du monde. La Chambre de Commerce belgo-luxembourgeoise-allemande (AHK debelux) est la plus ancienne Chambre du réseau des AHK. Elle a été fondée en 1894, à l'initiative de commerçants allemands à Bruxelles. Aujourd'hui, elle emploie 17 collaborateurs sur ses deux sites à Bruxelles et à Cologne et est une institution majeure pour toutes les questions concernant l'entrée sur le marché belge, luxembourgeois et allemand.

Un objectif commun

Le but de la rencontre entre la FCCWB et l'AHK debelux est de réunir des acteurs du secteur des cuisines collectives et de promouvoir l'échange économique et commercial entre la Belgique et l'Allemagne.

A cet effet, l'équipe de l'AHK debelux réunira une délégation de 8 à 20 entreprises et acheteurs professionnels belges issus du secteur des cuisines collectives pour prendre part à un voyage d'affaires en Allemagne du 12 au 15 mars.

La première partie du voyage sera centrée sur le salon Internorga – le salon leader de l'hôtellerie et de la restauration à Hambourg. La seconde partie sera composée de visites de projets de référence dans des entreprises en Allemagne.

Chaque année, le Gouvernement fédéral soutient quelque 150 projets comme celui-ci à travers le monde et y alloue une enveloppe de près de 10 millions d'euros de subventions. Divers projets ont déjà été réalisés en Belgique, notamment une initiative importante dans le secteur de la viande.

Programme du voyage

06/03/2023

- briefing en ligne en préparation du voyage

13/03/2023

- 06h31 : voyage en train (ICE), départ depuis Bruxelles-Nord
- 07h12 : possibilité de monter dans le train à Liège-Guillemins
- 13h14 : arrivée à la gare d'Hambourg + check-in (Novum Style Hotel Hamburg Centrum)
- 14h00 : transfert vers le salon Internorga
- 14h30 : conférence sur le fonctionnement du marché allemand, animée par des professionnels du secteur des cuisines collectives
- 17h00 : événement de réseautage après la conférence
- 18h00 : fermeture du salon, retour vers l'hôtel

14/03/2023

- 09h30 : transfert vers le site Internorga
- 10h00 : visite guidée de la foire Internorga en collaboration avec l'organisation allemande des concepteurs de cuisines profession

nelles (Verband der Fachplaner, VdF)

- 12h30 : repas de midi
- 13h30 : visite libre du salon Internorga
- 15h30 : transfert vers l'hôtel + check-out
- 16h30 : transfert vers la Rhénanie du Nord-Westphalie + lunch
- 21h30 : arrivée à l'hôtel (environs de Cologne – à déterminer)

15/03/2023

- 09h30 : visite d'un projet de référence dans la région de Cologne (à déterminer)
- 12h00 : transfert vers la deuxième visite
- 13h00 : lunch
- 14h00 : visite des cuisines collectives du bâtiment Axa à Cologne, un projet de Rational Deutschland GmbH
- 17h00 : transfert vers la gare de Cologne



- 17h41 : voyage retour vers la Belgique en train (ICE)
- 18h46 : possibilité de descendre à l'arrêt Liège-Guillemins
- 19h26 : arrivée à l'arrêt Bruxelles-Nord, fin du voyage

Le voyage est organisé en train au départ de Bruxelles et de Liège. Il s'adresse aux concepteurs et fabricants de cuisines professionnelles mais aussi aux acheteurs, agents commerciaux, multiplicateurs et experts en conception de projets gastronomiques (restaurants, hôtels, maisons de retraite, hôpitaux, crèches, etc.).

Pourquoi l'Allemagne ?

Le secteur des cuisines collectives est un secteur économique clé. En Belgique, il totalisait un chiffre d'affaire de près de 13,8 milliards d'euros en 2018. La pandémie de la COVID-19 a frappé de plein fouet le secteur et interrompu les chaînes d'approvisionnement internationales. Le besoin de techniques de cuisines collectives est très élevé.

La Belgique a exporté des matériaux de cuisines collectives pour un montant de 167 millions d'euros en 2019. Les exportations concernaient surtout les appareils de préparation de boissons et de cuisson d'aliments (56 millions d'euros) et les réfrigérateurs et congélateurs (44,6 millions d'euros).

Les importations belges relatives aux cuisines collectives se montaient à 327 millions d'euros en 2019, autrement dit près du double du volume des exportations.

Les principaux produits importés étaient des appareils de préparation de boissons ou de cuisson d'aliments, des réfrigérateurs et congélateurs et des hottes aspirantes. 22,3 % de ces produits importés en Belgique, dont 66 % des lave-vaisselle, 30,5 % des machines à café et à thé et 26,8 % des hottes aspirantes provenaient d'Allemagne.

Les services de l'AHK debelux s'adressent en premier lieu aux petites et moyennes entreprises et tiennent compte des besoins spécifiques de ces entreprises. Outre l'accompagnement pour une entrée sur le marché réussie, l'AHK debelux propose également des analyses de marché, des services de personnel, des services environnementaux, des conseils juridiques, un service TVA et est votre interlocuteur pour les foires de Berlin, Hambourg et Stuttgart.

Pour plus d'informations et le programme mis à jour, rendez-vous sur notre site : <https://debelux.ahk.de/fr/evenements>

Contact :

Claire Caby, Entrée sur le marché

Courriel : caby@debelux.org

Tel. : +32 2 204 0179

AHK debelux, Chambre de Commerce Belgo-Luxembourgeoise-Allemande

Avenue du Boulevard, 21

1210 Bruxelles



on the basis of a decision
by the German Bundestag



**Derrière Fairebel,
il n'y a que des agriculteurs.
Et ça fait toute la différence.**



**Notre
président**

Erwin Schoepges est agriculteur à Amel et gère son exploitation passionnément avec son fils Manuel. Cette passion, il la met aussi au service de Fairebel, la marque des agriculteurs par les agriculteurs. Son rôle? La gestion et le développement de la coopérative à travers le pays. Une pierre de plus à l'édifice d'une agriculture équitable, locale et familiale.

Et ça, ça fait toute la différence.



**BIENVENUE
DANS UN MONDE
PLUS ÉQUITABLE**



**Notre
lait entier**



**Derrière Fairebel,
il n'y a que des agriculteurs.
Et ça fait toute la différence.**

Comme par exemple notre lait entier, équitable et au taux de matière grasse naturellement variable selon les saisons. Vous verrez, vous goûterez vite la différence.



**BIENVENUE
DANS UN MONDE
PLUS ÉQUITABLE**



QUEL EST L'IMPACT SUR NOTRE SANTE DE CE QUI SE PASSE LA NUIT PENDANT LE SOMMEIL ?

La relation entre le sommeil et la santé cardiovasculaire est un fait bien établi aujourd'hui.

Trois paramètres du sommeil doivent être pris en compte : la durée, la régularité et la qualité de celui-ci.

La durée du sommeil est reconnue comme un facteur de risque par les directives américaines pour la prévention des maladies cardiovasculaires. Pour un adulte, une durée optimale entre sept et neuf heures est recommandée. La relation entre la mortalité et la durée du sommeil suit une courbe en J. Une durée inférieure à 7h confère une augmentation exponentielle de la mortalité. L'être humain est en effet la seule espèce animale à se priver de sommeil, le plus souvent pour des raisons sociales et en relation avec le style de vie. De la même manière, une durée prolongée du sommeil est également accompagnée d'une augmentation de la mortalité. Dans ce dernier cas de figure, un facteur confondant est la présence de comorbidité augmentant le besoin en sommeil. Les besoins en sommeil varient avec l'âge comme nous le verrons en détails dans cette édition.

L'impact de la régularité du sommeil est un phénomène extrêmement bien étudié chez des milliards d'individus et ceci deux fois par an et dans plusieurs parties du monde. Cela s'appelle le changement d'heure d'été ou d'hiver. A cette occasion, l'impact sur les infarctus du myocarde consiste en une augmentation de 24 % lorsque nous perdons une heure tandis qu'une diminution de 21 % est observée lorsque nous en gagnons une.

Des applications permettent de facilement mesurer les heures de coucher et de lever et d'évaluer la régularité de ces moments. Finalement, la qualité du sommeil est fondamentale. Le sommeil est composé de différentes phases, dont certaines sont plus bienfaites et réparatrices que d'autres, selon une séquence caractéristique. La désorganisation ou l'amputation de ces phases pour des raisons diverses (travail en pause, jet lag, diminution de la durée de sommeil, médicaments, style de vie, alimentation...) augmente le risque cardiovasculaire également.

Si la relation entre les perturbations du sommeil est manifeste dans le cadre du développement de la maladie d'Alzheimer ou dans les troubles de l'apprentissage, elle est également bien établie pour certains types de maladies cardiovasculaires comme les arythmies ou l'hypertension comme vous pourrez le découvrir dans les articles qui suivent.

Certaines recommandations simples en termes d'hygiène de vie ou l'amélioration des conditions pour le sommeil peuvent remédier à la détérioration du sommeil (comme par exemple, bannir la consommation de café, de boissons alcoolisées ou la pratique du sport juste avant le coucher, un trop grand temps d'écran, une température trop élevée dans la chambre à coucher...)

Enfin dans certaines conditions spécifiques comme les apnées du sommeil, une étude combinée du sommeil et des mouvements respiratoires permet d'orienter le diagnostic vers une origine centrale ou une obstruction mécanique des voies aériennes. Cela guidera les options thérapeutiques pour y remédier comme nous le verrons également dans cette édition spéciale.

Jamais le proverbe suivant n'a eu plus de pertinence: « Le sommeil est un emprunt à la mort pour l'entretien de la vie ». Protéger votre sommeil, c'est protéger votre cœur et vos artères.





LE DÉLAI DE PAIEMENT DE 30 JOURS DOIT-IL INCLURE LE DÉLAI DE VÉRIFICATION ?

Suite à la Directive 2011/7/UE du Parlement européen et du Conseil du 16 février 2011 concernant la lutte contre le retard de paiement dans les transactions commerciales, la Belgique avait réagi par un arrêté royal du 22 mai 2014, aux termes duquel, en plus d'un délai de vérification de trente jours, le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de paiement de trente jours, à compter de la fin de la vérification.

Un arrêt de la Cour de Justice de l'Union européenne rendu ce 20 octobre 2022 pourrait venir modifier l'interprétation que les autorités belges avaient adoptée de cette Directive.

La Directive 2011/7/UE du 16 février 2011

Les considérants de la Directive 2011/7/UE du 16 février 2011 montrent toute l'attention que le Législateur européen a accordée aux effets négatifs sur les liquidités des entreprises que les retards de paiement engendrent et à la complication de la gestion financière qui en découle.

En conséquence de ces préoccupations, le Législateur, à côté des sanctions en termes d'intérêts de retard et d'indemnisation pour les frais de recouvrement, qui ne sont pas l'objet de cet article, a enjoint aux Etats membres de veiller à ce que, dans des transactions commerciales où le débiteur est un pouvoir public, le délai de paiement n'excède pas les trente jours civils, une extension à soixante jours civils étant prévue notamment pour les entités publiques dispensant des soins de santé.

L'arrêté royal du 22 mai 2014

Afin de transposer cette Directive dans l'ordonnement juridique belge, le Roi a publié un arrêté le 22 mai 2014, qui modifiait l'arrêté royal du 14 janvier 2013 établissant les règles générales d'exécution des marchés publics et des concessions de travaux publics.

Ainsi, les nouveaux articles 95, 127 et 160 de cet arrêté royal du 14 janvier 2013 (respectivement pour les travaux, les fournitures et les services) incorporaient dorénavant ce nouveau délai de paiement de 30 jours.

Néanmoins, la réglementation prévoit toujours qu'un délai de vérification, de 30 jours maximum lui aussi, peut précéder le paiement, de sorte que le délai entre la fin des travaux, des fournitures, ou des services et le paiement effectif est de 60 jours maximum.

L'arrêt de la Cour de Justice de l'Union européenne du 20 octobre 2022

La Cour de Justice de l'Union européenne a été saisie de plusieurs questions préjudicielles par un tribunal administratif espagnol qui l'interroge sur l'interprétation à donner à plusieurs articles de la Directive 2011/7, dont l'article 4.

Le Tribunal administratif de Valladolid interroge notamment la Cour sur la compatibilité avec la Directive d'une réglementation nationale qui prévoit, de manière générale, pour toutes les transactions commerciales entre entreprises et pouvoirs publics un délai de paiement d'une durée maximale de 60 jours civils composé d'un délai initial de 30 jours pour une procédure d'acceptation ou de vérification de la conformité des marchandises ou des services fournis avec le contrat, suivi d'un délai supplémentaire de 30 jours pour le paiement du prix convenu.

Cette réglementation espagnole est donc similaire à la réglementation belge qui prévoit, comme rappelé supra, ce même double délai.

À la suite d'un raisonnement dont le développement dépasse le cadre du présent article, la Cour estime que l'article 4, paragraphes 3 à 6 de la Directive 2011/7 doit être interprété en ce sens qu'il s'oppose à une réglementation nationale qui prévoit, de manière générale, pour toutes les transactions commerciales entre entreprises et pouvoirs publics, un délai de paiement d'une durée maximale de 60 jours civils, y compris lorsque ce délai est composé d'un délai initial de 30 jours pour une procédure d'acceptation ou de vérification de la conformité des marchandises ou des services fournis avec le contrat, suivi d'un délai supplémentaire de 30 jours pour le paiement du prix convenu.

Conclusions

Il n'y a pas encore eu de répercussions en Belgique suite à cet arrêt, que ce soit au niveau réglementaire, par une modification de l'arrêté royal du 14 janvier 2013, ou par une condamnation judiciaire d'un pouvoir public pour dépassement du délai de paiement.

Il est néanmoins certain que cet arrêt devra modifier le postulat initial qui est que, de manière générale, dans les marchés publics, un délai de vérification de trente jours peut précéder le délai de paiement.

Pour plus de développements sur la question, vous pouvez consulter le site <https://mpm.legal/news/>





MISSION RÉUSSIE !

Début octobre 2022, Meco Group a reçu son certificat ISO-14001 ! Une étape importante dans l'histoire de notre entreprise.

Après l'obtention des certificats de qualité Food Quality (IFS) et BIO l'année dernière, notre équipe s'est concentrée sur l'optimisation de notre système de gestion environnementale. Ces efforts ont été couronnés par l'obtention de la certification ISO-14001.

Le résultat? Un site de production durable certifié, fonctionnant selon les normes environnementales internationales les plus strictes.



ISO-14001, QU'EST-CE QUE CELA IMPLIQUE EXACTEMENT ?

ISO-14001 est une norme internationale qui aide les organisations à gérer leurs aspects environnementaux. Il s'agit d'un système de gestion qui aide à identifier et maîtriser les risques liés à l'impact environnemental. La première publication des normes date de 1996 et depuis lors, les normes ont été régulièrement mises à jour.

La certification présente notamment les avantages et objectifs suivants:

- Un support afin d'atteindre nos objectifs en matière de durabilité assurant un cadre pour la gestion des incidences environnementales de nos activités commerciales.
- Une motivation pour chaque employé de Meco de prendre ses responsabilités afin d'atteindre les objectifs de durabilité.
- Une méthode transparente aux personnes concernées pour suivre le progrès de l'entreprise en matière de durabilité.



PULLED PORK & CHICKEN

fait maison

**NOUVEAU
CHEZ MECO!**

ACTION!

COUTEAU SABATIER GRATUIT!*

À L'ACHAT DE 50KG DE
PULLED PORK ET/OU PULLED CHICKEN



SABATIER
INTERNATIONAL

Produced by



Savoureux et polyvalent



Pulled Chicken
42.275.000 (1 kg)



Pulled Pork
41.209.000 (1,5 kg)



Votre producteur & fournisseur durable et abordable pour produits alimentaires de haute qualité: viande, légumes et poissons sous forme crue ou précuite, des préparations culinaires, produits halal, végétariens/végans, ...

Nous fournissons les cuisines collectives et les institutions, tels que les hôpitaux, les centres de soins, les établissements correctionnels, les établissements d'enseignement et les institutions gouvernementales. Également, nous avons aussi un grand nombre de partenaires dans l'industrie hôtelière, des salles de banquet, des centres de vacances et des friteries.



Vegibel

Siège social: Leegaardsdijk 2, 8400 Ostende
Meco Wallonie: Place de l'Abattoir 1, 6000 Charleroi

Tel: 059 70 91 95 - Fax: 059 70 97 20
www.meconv.be - orders@meconv.be

Gault&Millau

CATERING AWARDS



Gault&Millau présente 'The 2023 Catering Awards'

En 2023, les 'Gault&Millau Catering Awards' seront décernés pour la cinquième fois. Les entreprises et les chefs qui ont fait un effort significatif et inspirant autour de thèmes spécifiques peuvent désormais participer dans plusieurs catégories.

Inscrivez-vous maintenant via
www.gaultmillaucatering.be !



SÉMINAIRE FCCWB AU BLUEPOINT À LIÈGE

Le séminaire du 25 octobre portant sur le thème de la législation en vigueur par rapport aux vaisselles jetables et aux revêtements de murs et plafonds avec nos partenaires l'AFSCA, les sociétés reCIRCLE et Hygi Panel s'est déroulé pour la deuxième fois au centre de conférences BluePoint Liège, anciennement connu sous le nom Diamant Liège. Il est situé dans le quartier des Vennes à proximité du centre commercial de « Belle-Île », proche d'un important nœud autoroutier.

Après le traditionnel accueil café et viennoiseries des participants sur site, Fabienne Meunier, porte-parole de l'AFSCA a introduit le débat et les cycles de questions-réponses.

Après une présentation générale visant les différentes missions de l'AFSCA et les règles générales relatives à la sécurité alimentaire, elle se pencha sur la problématique de l'utilisation des matières plastiques et du choix des contenants, de leur utilisation et de leur conformité. William Gerkens et Alain Mond, de la société reCIRCLE basée à Eupen présentèrent leurs solutions pour remplacer les emballages jetables par des emballages réutilisables, disponibles, payables et plus écologiques en regard du grand boom des repas à emporter.

La société reCIRCLE est un réseau s'appuyant sur un système numérique et un système de consigne accessible à tous. Elle propose des emballages réutilisables à tous les types de restaurants susceptibles de pratiquer ce type de démarche grâce à des emballages de haute qualité durables dont la longue durée de vie et le prix de la consigne garantissent leur utilisation régulière. Une politique de rachat des reCIRCLE usagés est également envisagée.

Ce fut au tour de Madame Nancy Henrotin de la société Hygi Panel de nous présenter des solutions pertinentes pour la rénovation des murs et plafonds. La société HYGI PANEL® (anciennement New Ramic®) est une entreprise familiale située à Fernelmont en Belgique. Elle est dotée d'une approche professionnelle orientée vers les besoins de ses clients : hôpitaux, usines agro-alimentaires, maisons de repos, boulangeries et toute installation professionnelle en recherche d'un revêtement adapté aux normes d'hygiène HACCP et ISO 14644-1, ISO 22000 pour le long terme.

Spécialiste et aussi fabricant, réputé dans le domaine des revêtements en polyester murs et plafonds HACCP, HYGI PANEL®, grâce à son équipe de pose, jouit d'une expérience de plus de 30 ans. Cette société fournit un service complet de la construction générale jusqu'à la finition.

Elle nous présenta les projets de rénovation des cuisines d'une compagnie aérienne, d'un grand hôpital parisien de 8 000 repas par jour, d'une boucherie traiteur au Grand-Duché de Luxembourg, d'une salle blanche pour hôpitaux et d'un cabinet dentaire.

En conclusion du dernier échange de questions et des réponses, Gérard Filot, Président de la FCCWB remercia les intervenants pour la qualité de leurs prestations. Après le traditionnel apéritif au champagne De Castellane de la Maison Laurent Perrier, les convives participèrent à un brunch convivial dans le bel espace du BluePoint prolongé par la vue sur une agréable terrasse.











LA MAISON BELOEIL À HENRI-CHAPELLE

Située à Henri-Chapelle, la Maison Beloeil est une Maison de repos et de soins de l'ACIS ASBL (Association Chrétienne des Institutions Sociale et de Santé).

L'Association Chrétienne des Institutions Sociales et de Santé – ACIS ASBL – est la 5e ASBL de Belgique. Elle gère 64 institutions actives dans le secteur médico-social (AVIQ) et de l'enseignement spécialisé. L'ACIS ASBL, ce sont plus de 5500 collaborateurs et 7500 bénéficiaires en Wallonie et à Bruxelles.

Les Maisons de repos de l'ACIS sont des maisons de repos privées associatives. Les résultats sont réinvestis dans des infrastructures et de l'équipement de qualité pour le bien-être des résidents et des travailleurs.

« Nous désirons offrir une alimentation variée et de qualité » correspondant aux goûts de chacun ».

Jean-Luc Palermo est allé à la découverte de cette institution bien connue de la région de Welkenraedt. Ce membre très actif de la FCCWB se rend volontiers sur le terrain pour visiter les membres et leur faire part de son expérience culinaire dans le cadre d'une écoute et d'un coaching basé sur un dialogue constructif.

Rencontre avec Thierry Legrand, le directeur de la Maison Beloeil.

La Maison Beloeil (MRS) a été reprise par l'ACIS en 1985, depuis y a-t-il eu beaucoup de changements ?

T.L. : « Oui, car tout évolue. D'une part, la capacité de la Maison a fortement augmenté. D'une cinquantaine de résidents au début des années 80, nous en comptons actuellement 100 en Maison de Repos. En outre, 15 appartements Résidence Services sont venus s'ajouter. Les bâtiments ont également été agrandis et rénovés au fur et à mesure des années afin de répondre aux normes actuelles de confort et sécurité. »



Comment se structure l'établissement au niveau des différents services offerts aux résidents ?

T.L. : « Nous pouvons accueillir 98 résidents en Maison de Repos et de Soins, 2 en Court Séjour (maximum 3 mois par année civile) et 15 appartements Résidence Services pour personne seule ou en couple. »

Quels objectifs ont-ils été pris au niveau de l'alimentation en cuisine ?

T.L. : « Nous suivons le Plan Wallon Nutrition Santé. Nous désirons offrir une alimentation variée et de qualité pour répondre aux goûts de tous nos résidents. Les textures sont adaptées en fonction des capacités de chacun. Nous cuisinons sur place avec une équipe de 10 personnes. Nous confectionnons un maximum de desserts nous-mêmes. »

Le mot de la fin ?

T.L. : « Le métier est exigeant car nous fonctionnons en continu 24h/24 et 7j/7. Chaque jour, nous devons pouvoir nous occuper de tous nos pensionnaires peu importe les circonstances. Mais un sourire et un merci sont toujours des moments forts appréciés qui donnent toute la valeur au travail de nos 80 collaborateurs ! »

ACIS asbl Maison Beloeil
Chaussée de Liège, 47
4841 Henri Chapelle
Tél : +32 (0) 87 44 02 00
Fax : +32 (0) 87 44 51 01
Courriel : beloeil@acis-group.org

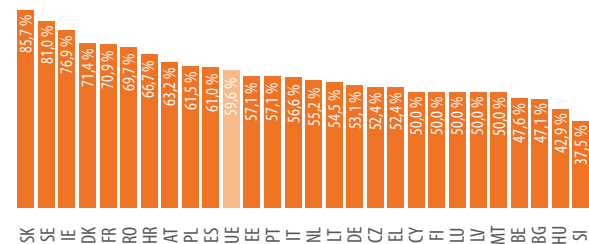
Députés nouvellement élus ou réélus en 2019

Par «nouveaux députés européens élus en 2019», on entend les députés qui n'avaient jamais siégé au Parlement européen auparavant. Ils représentent 60 % du total des députés. Cette proportion varie entre 86 % en Slovaquie, où 12 députés sur 14 n'avaient jamais siégé au Parlement européen, et 38 % en Slovaquie, où c'était le cas de trois députés sur huit. Parmi les groupes politiques, le groupe Identité et Démocratie (ID) affiche le pourcentage le plus élevé de nouveaux députés, avec 57 d'entre eux sur un total de 72.

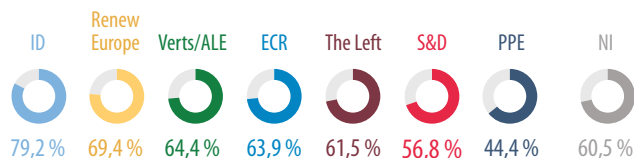


- Députés n'ayant jamais siégé au Parlement européen.
- Députés réélus ayant siégé au Parlement européen au moins pendant la législature précédente (2014-2019).
- Députés réélus qui ont siégé au Parlement européen pendant une législature précédente, excepté celle de 2014-2019.

Proportion de nouveaux députés européens par État membre



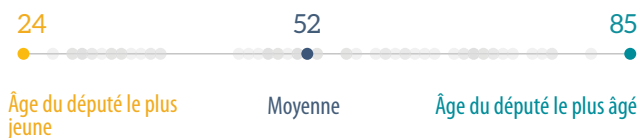
Proportion de nouveaux députés par groupe politique



32 députés en tout ont été remplacés pour différentes raisons au cours des deux premières années et demie de la législature actuelle (de juillet 2019 à janvier 2022). Huit députés ont démissionné, deux sont décédés et 22 ont été désignés pour exercer des fonctions incompatibles avec celle de député au Parlement européen, par exemple en devenant membre de leur parlement ou gouvernement national. En outre, 73 députés élus au Royaume-Uni ont quitté le Parlement européen avec le départ du Royaume-Uni de l'Union européenne le 31 janvier 2020.

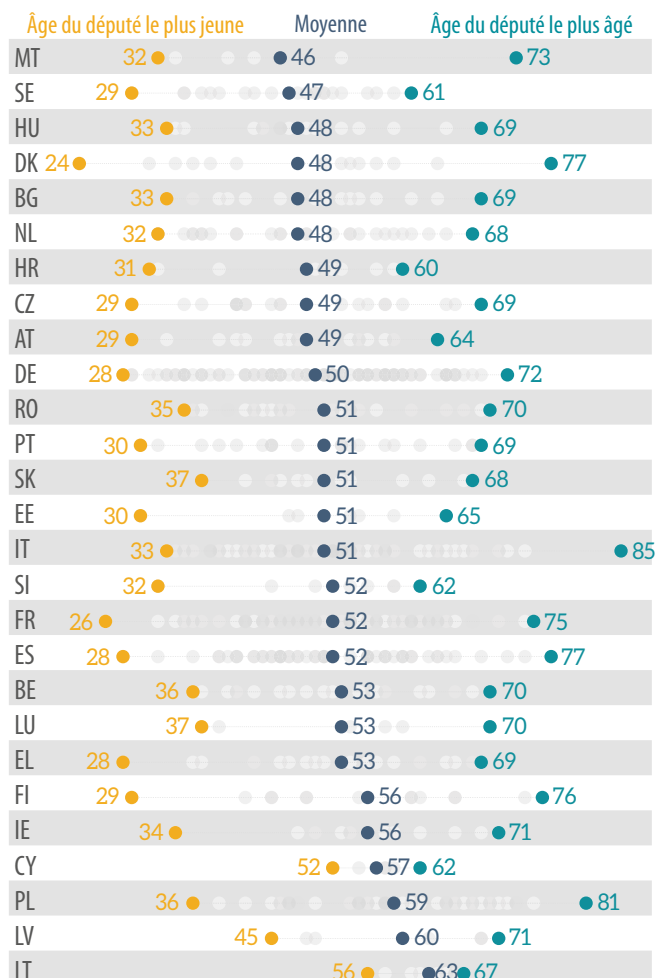
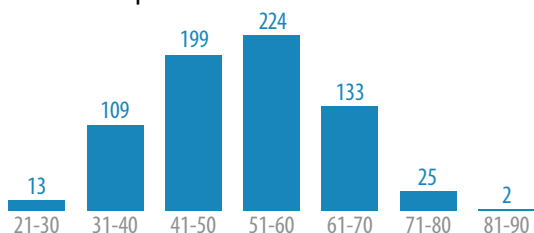
Âge des députés au Parlement européen

Les graphiques ci-dessous et à droite montrent l'âge moyen des députés européens, l'âge du député le plus âgé et celui du plus jeune, à la fois dans l'ensemble et par État membre. L'âge moyen des députés est de 52 ans; les moyennes nationales varient entre 46 et 63 ans. Le député le plus jeune est originaire du Danemark (24 ans), et le plus âgé, d'Italie (85 ans).



Répartition par âge des députés

Le graphique ci-dessous montre la répartition par âge des 705 députés au Parlement européen, avec 199 députés qui ont entre 41 et 50 ans. Le mode – la valeur la plus commune – est de 46 ans et la médiane – la valeur centrale – est, comme la moyenne, de 52 ans. La majorité des députés ont entre 41 et 60 ans.

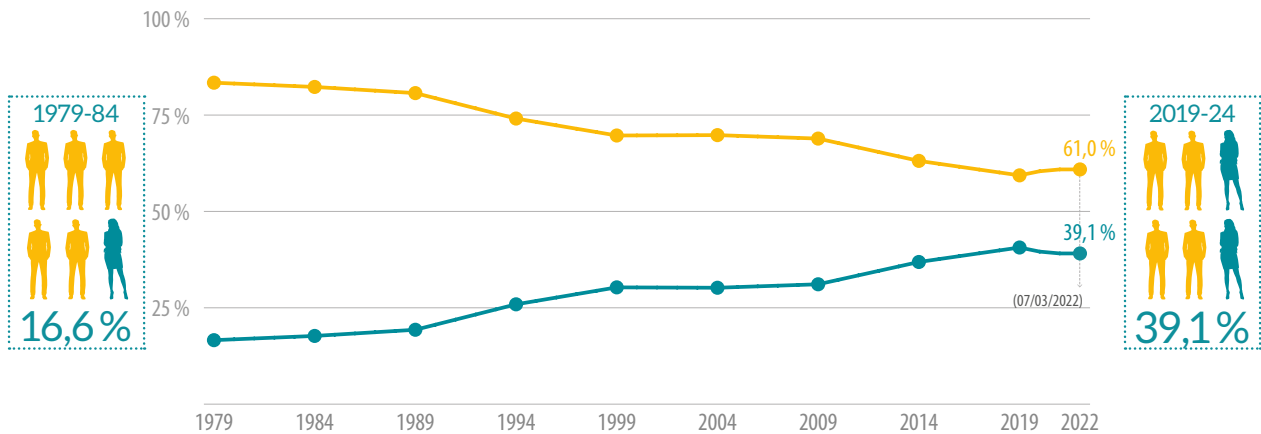


EPRS | Service de recherche du Parlement européen

Auteur: Giulio Sabbati; Graphiques: Lucille Killmayer et Samy Chahri
Service de recherche pour les députés
PE 698.880

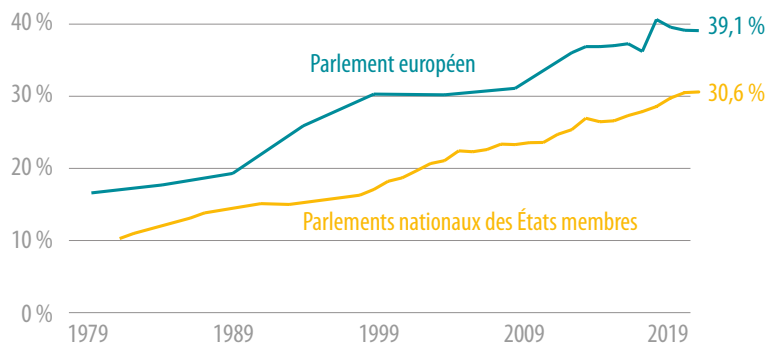
Proportion d'hommes et de femmes au Parlement européen

La proportion de femmes parmi les députés au Parlement européen a augmenté de manière régulière à chaque législature: de 16,6 % en juillet 1979 au cours de la première législature, il est passé à 40,6 %, pourcentage le plus élevé, en juillet 2019, au début de la législature actuelle.

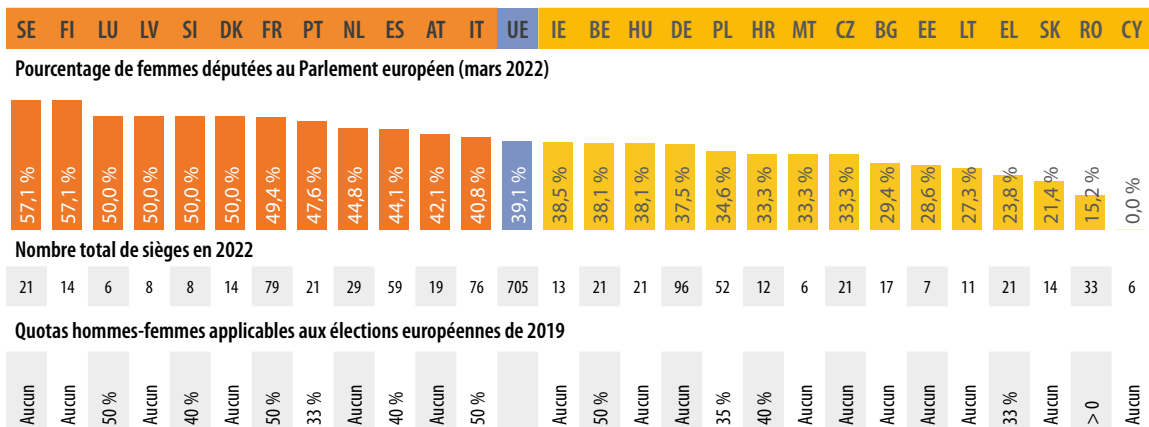


Les femmes au Parlement européen et dans les parlements nationaux des États membres

Le nombre de femmes siégeant dans les parlements nationaux des États membres et au Parlement européen a augmenté au fil du temps. La courbe représentant le pourcentage de femmes dans les parlements nationaux jusqu'en 1996 est donnée à titre indicatif seulement car elle repose sur des données concernant un nombre limité d'États membres. Au milieu des années 2000, le pourcentage de femmes dans les parlements nationaux a augmenté nettement, notamment à la suite de l'adoption de quotas hommes-femmes lors des élections dans plusieurs États membres (en 2000 en France, en 2002 en Belgique, en 2006 au Portugal, en 2007 en Espagne, par ex.).



Femmes députées au Parlement européen par État membre

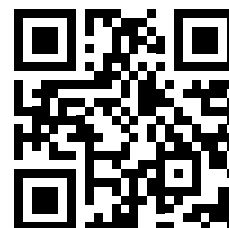


Le pourcentage actuel de femmes députées au Parlement européen varie entre 0 % pour Chypre et 57 % pour la Suède. Lors des élections de mai 2019, onze États membres avaient des quotas hommes-femmes, qui concernaient principalement la composition des listes électorales et s'appliquaient aux deux genres, pour éviter toute sous-représentation.

Tirez plus de profit de
votre cuisine
avec les pâques
de pâte feuilletée
de Banquet d'Or®
prêts à utiliser

BANQUET
DEPUIS **D'OR** 1983

Laissez-vous
inspirer &
composez votre
menu hivernal



Ou Visitez-nous
à Horeca Expo

HORECA
odxe

20-24 nov 22
stand 8201



B51

Plaque de pâte
feuilletée au beurre
2,8 mm - 714g x 14 st

B01

Plaque de pâte
feuilletée à la margarine
2,5 mm - 625g x 16 st

www.vandemoorteleprofessional.com

 **Vandemoortele**
PROFESSIONAL

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET CONTRÔLES

L'AFSCA cherche en permanence à s'améliorer, c'est la raison pour laquelle, en concertation avec les organisations sectorielles concernées, une nouvelle méthodologie de contrôle a été élaborée.

Cette nouvelle méthode de contrôle a été mise en place en plusieurs étapes. Elle est désormais effective dans tout le secteur de la distribution en ce compris bien sûr celui des cuisines de collectivité. Elle s'applique au secteur de la transformation depuis début 2022 et sera d'application en 2023 pour le secteur de la production primaire.

Afin de garantir une transparence totale et de s'assurer de la bonne compréhension par chacune et chacun, cette nouvelle approche de contrôle a été communiquée à plusieurs reprises aux fédérations professionnelles et aux associations de consommateurs avec lesquelles l'AFSCA se concerta régulièrement.

Pour faire court, les obligations réglementaires n'ont pas changé mais le contenu des contrôles est optimisé pour mettre l'accent sur le résultat.

Comment vous préparer en toute sérénité à une visite de l'AFSCA ?

Conseils pratiques - Les 15 points incontournables

1. Présence de dispositif pour le lavage des mains : il y a suffisamment de lavabos équipés d'eau courante chaude et froide (ou mixte), utilisation des robinets sans contact direct avec les mains, un système de lavage et de séchage hygiénique des mains et un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes.
2. Absence d'animaux domestiques et de nuisibles : il n'y a pas d'animaux domestiques (exception possible dans l'espace de consommation), ni d'animaux nuisibles.
3. Locaux propres : les espaces/locaux où des denrées alimentaires sont préparées, manipulées ou transformées sont en bon état et propres.
4. Surfaces propres : les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (y compris les installations et équipements) sont propres, bien nettoyées, et si nécessaire désinfectées.
5. Absence de denrées alimentaires avariées ou dont la date limite de consommation est dépassée ou impropres à la consommation humaine.
6. Communication sur les allergènes : pour les denrées alimentaires non-préemballées, la transmission des informations sur les allergènes PAR ÉCRIT est disponible à l'endroit où la denrée alimentaire est mise en vente, clairement lisible, exacte et complète. Pour plus d'infos, consultez la page du site web de l'AFSCA dédiée à ce sujet : <https://www.favv-afscab.be/professionnels/denreesalimentaires/allergenes/>
7. Pour les denrées alimentaires non-préemballées, l'information sur les allergènes peut être donnée oralement sans délai (au client et au C/I) sur place où la denrée alimentaire est proposée à la vente.
8. Respect de la chaîne du chaud/du froid : les températures des produits réfrigérés sont conformes et la chaîne du froid est respectée.
9. Les températures des produits surgelés sont respectées.
10. La chaîne du chaud est respectée (minimum 60°C).
11. Décongélation de denrées selon les bonnes pratiques et dans des conditions adéquates.
12. Des restes provenant d'assiettes, verres, etc... ne sont pas réutilisés.
13. De l'eau potable est utilisée là où c'est nécessaire.
14. Bonne hygiène personnelle et vêtements adéquats et propres.
15. Les denrées alimentaires sont transportées à la température requise.

Pour plus d'infos, n'hésitez pas à aller consulter notre présentation de cette nouvelle procédure de contrôle.

A bon entendre, voici le top 3 des non-conformités constatées lors des contrôles en 2021 :

- l'absence d'information sur les allergènes qui doit être communiquée au client ;
- les espaces/locaux où les aliments sont préparés, manipulés ou transformés ne sont pas en bon état et ne sont pas propres ;
- l'absence d'un dispositif pour le lavage des mains avec de l'eau courante et/ou l'absence de savon liquide et/ou l'absence d'un système hygiénique pour le séchage des mains.

Comment trouver l'équilibre pour assurer la sécurité sanitaire de votre établissement?

Sans précédent, la pandémie nous a démontré combien le nettoyage et la désinfection sont essentiels. Entre nettoyage et désinfection, la frontière est de plus en plus floue : quand faut-il privilégier l'un et/ou l'autre. Quelles sont les bonnes pratiques ? A quelle fréquence ? Autant de questions pertinentes pour l'entretien de votre établissement.

Dans la mesure où le nettoyage et la désinfection font aujourd'hui plus que jamais partie de notre quotidien, il est important d'utiliser les produits de manière adéquate et responsable en respectant les conditions d'emploi. Et tout d'abord de bien comprendre et distinguer ces notions

Le **nettoyage** des surfaces et équipements consiste en un retrait des résidus et salissures d'origine organique ou non. Les surfaces ainsi traitées sont alors visuellement propres. Mais le nettoyage à lui seul ne garantit pas une décontamination

complète. C'est la raison pour laquelle il est nécessaire d'avoir recours à un processus régulier de désinfection.

La **désinfection** élimine les organismes nuisibles à la santé humaine. Il est important de garder en tête que la désinfection ne peut être efficace sans un nettoyage préalable de la surface.

La notion de **désinfection raisonnée** vise à limiter l'utilisation d'agents biocides en préconisant une utilisation sélective et raisonnée, afin que les bénéfices de leur utilisation surpassent les inconvénients et conséquences néfastes qu'ils peuvent engendrer.

Cette approche suggère qu'**un nettoyage avec un détergent performant est tout aussi efficace, voire plus puissant qu'une application généralisée (parfois excessive) de désinfectant.**

Grâce à un nettoyage en profondeur, les souillures, source

de nourriture pour les agents pathogènes, sont éliminées. La charge microbienne est alors réduite à des niveaux respectables et non-nocifs.

Une utilisation récurrente et excessive de biocide ne nettoie pas les surfaces et peut soutenir le développement de pathogènes résistants. C'est ce qu'on appelle la résistance bactérienne. L'utilisation des désinfectants doit rester ponctuelle et ciblée, mais leur application peut s'accroître en cas de risque sanitaire et vise alors des surfaces fréquemment en contact avec les mains : poignées, rampes d'escalier, interrupteurs, etc.

Nettoyage et désinfection doivent donc être appliqués en complément l'un de l'autre. De plus, pour garantir leur efficacité, il est primordial d'employer le matériel et les produits appropriés, tout en respectant les méthodes d'utilisation (temps d'action, température, dosage, ...).

Nettoyer en profondeur

Appliquer un désinfectant sur une surface sale réduit considérablement son efficacité. Une désinfection optimale nécessite au préalable un nettoyage en profondeur. Il faut retirer les souillures, afin que le désinfectant puisse agir directement sur les micro-organismes résiduels

Appliquer rigoureusement le mode opératoire du produit

L'efficacité de vos solutions de nettoyage et de désinfection s'articule autour de quatre facteurs indissociables d'ordres chimique, mécanique, thermique et temporel. Plus connu sous le nom de Cercle de Sinner, ou TACT (Température / Action mécanique / Chimie / Temps d'action).

Respecter toutes les étapes du protocole d'hygiène

Autour du nettoyage et de la désinfection il y a aussi l'étape préparatoire (ou le dégrossi) qui influe sur la performance du nettoyage, mais également le rinçage (souvent négligé). Au-delà de l'évacuation des souillures et des germes, il permet d'éliminer les traces résiduelles des produits de nettoyage et de désinfection et d'éviter toute interférence entre l'agent biocide et d'autres substances pouvant réduire son efficacité.



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

La Cellule Manger Demain vous propose une fiche pratique « Hygiène et sécurité alimentaire pour vos projets durables - Les essentiels des recommandations AFSCA »

*Pour plus d'infos, n'hésitez pas à contacter directement les **unités locales de l'AFSCA**.*

Chaque cantine doit respecter la réglementation en matière de sécurité alimentaire. Et comme le dit ce célèbre adage, « nul n'est censé ignorer la loi ».

Vous l'aurez probablement compris, l'outil proposé n'a donc pas pour vocation de vous rappeler les réglementations qui s'appliquent aux cantines mais bien de mettre en lumière les cas particuliers de projets collectifs, pédagogiques, etc. qui participent à votre transition vers une alimentation plus durable !

Dans le cadre du **Label Cantines Durables**, la possession d'une autorisation de l'AFSCA est un prérequis. Pour pouvoir prétendre au Label, la cantine doit notamment avoir reçu un résultat favorable lors de la dernière inspection ou du dernier recontrôle de l'AFSCA.

Vous développez un projet d'autoproduction ? Un projet de collation collective ? Des ateliers culinaires ? Vous souhaitez valoriser vos surplus vers l'aide alimentaire ? Pas toujours simples de s'y retrouver parmi les multiples réglementations en matière de sécurité alimentaire ! C'est pourquoi, nous avons capitalisé dans une fiche pratique les liens utiles à vos projets par thématique ! En voici un bref aperçu :

- **Activités pédagogiques en cuisine** / Quid de la participation des enfants/personnes âgées à l'élaboration des repas qui seront servis au sein de la cantine ? Faut-il une autorisation de l'AFSCA pour ce type d'activité ?
- **Consommation de produits issus d'une production interne à la cantine (potager, verger, élevage de poules pondeuses...)** / Si vous souhaitez pouvoir consommer et utiliser les aliments autoproduits au sein de la cantine (>< utilisation occasionnelle dans le cadre d'un atelier pédagogique), il est nécessaire d'en assurer la traçabilité, des graines aux repas - voire d'être reconnu comme producteur agréé. Quid d'une tolérance par rapport aux herbes aromatiques ?
- **Conservation/Surgélation des denrées issues d'une autoproduction** / Outre l'aspect didactique et pédagogique des potagers, ceux-ci permettent aux cantines de se fournir partiellement avec les récoltes. Pour en profiter pleinement, il est important d'informer le personnel de cuisine sur les règles à suivre en matière de conservation/surgélation des légumes pour éviter les pertes. Idem pour **la décongélation de denrées alimentaires**.
- **Soupes et collations collectives**
- **Invendus et dons alimentaires.**

Pour l'ensemble de ces thématiques, vous devez suivre toute une série de règles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Pour faciliter la mise en place de ce type de projet, nous vous apportons les réponses aux questions les plus fréquemment posées. Rendez-vous sur <https://www.mangerdemain.be/outils/> pour découvrir la fiche et bien d'autres outils.



QUE MANGERONS-NOUS DEMAIN ?

La fin de l'année approche. 2022 fera bientôt partie du passé. C'est le temps des rétrospectives. C'est aussi une période propice pour penser au futur. Qu'en est-il concernant l'alimentation. Penchons-nous sur les défis alimentaires qui nous attendent. La population mondiale continue de croître ; les ressources de la terre sont limitées ; notre assiette devra évoluer, inévitablement.

Alors, que mangerons-nous demain?

Quelles sont les grandes tendances qui se profilent ?

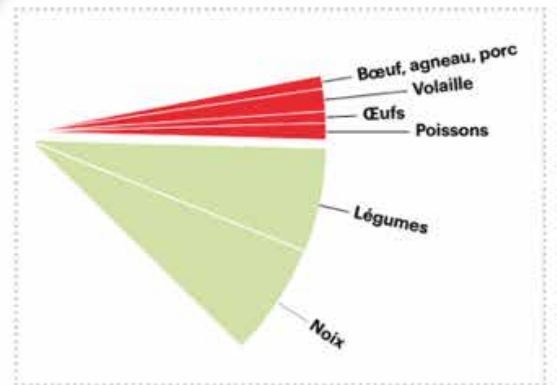
1) De la viande à la viande cellulaire?

Sans nul doute, une consommation excessive de viande peut être délétère pour la santé et a un impact négatif sur l'environnement. Réduire ses quantités de viande pour ne pas dépasser 300g par semaine? Oui. Supprimer la viande ? Ce n'est pas nécessaire pour avoir une alimentation équilibrée. Faut-il évoluer vers une viande synthétisée en laboratoire? Car, pour répondre à cette nouvelle tendance de marché a été créé, il y a une dizaine d'années, la viande cellulaire, produite par culture de cellules en laboratoire. Non seulement l'innocuité de ces produits n'est pas avérée mais en plus, le coût environnemental de production est phénoménal....Une solution d'avenir ? Certainement pas à court terme.

2) Des insectes ?

Si dans nos régimes occidentaux, consommer des insectes nous semble étrange, dans le monde par contre 2 milliards d'individus en consomment, surtout en Afrique, en Asie et en Amérique Latine. Pourquoi envisager de les introduire dans nos rations alimentaires ? Certaines espèces possèdent des teneurs intéressantes en protéines tout en ayant un impact environnemental nettement moins important. C'est sous des formes transformées qu'on les retrouve le plus souvent chez nous, farine, biscuits, pâtes,.... LA solution pour couvrir nos besoins en protéines ? Non, mais peut-être, UNE solution parmi d'autres. Deviendrez-vous « entomophage », c'est-à-dire mangeur d'insectes, en 2023?

3) Une alimentation plus végétale, « plant based » ? Une chose est sûre, le végétal progresse.... Effet de mode ou choix raisonné ? Toutes les recommandations internationales en matière de santé, tant au niveau cardiovasculaire qu'au niveau cancer, recommandent une alimentation riche en céréales complètes, légumes, fruits, noix et graines. Sans conteste, avoir une plus grande ration alimentaire d'origine végétale est un facteur positif pour la santé. Le bilan environnemental en est aussi amélioré. De là à ne consommer que des aliments exclusivement d'origine végétale, sans aucun produit d'origine animale, comme le préconise le véganisme, cela relève d'un choix philosophique personnel mais qui exige une grande attention à ses choix alimentaires car le risque de carences est important. Pour cette raison, il est déconseillé chez les jeunes enfants.



<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>

4) Plus, durable?

La durabilité s'impose peu à peu comme un objectif incontournable. La Fevia, la Fédération de l'Industrie Agroalimentaire belge, a développé une road map pour améliorer la durabilité du secteur et a fait le point sur le sujet lors de la réunion annuelle du 5 décembre dernier avec comme question : Que mangerons-nous demain ? En savoir plus : <https://www.fevia.be/fr/roadmap-de-developpement-durable>

En 2019, la commission EAT-Lancet, Food, Planet, Health, a mis en avant les impacts gagnants-gagnants d'une alimentation saine sur la santé humaine et planétaire. Parmi ses principales conclusions, nourrir 10 milliards de personnes avec une alimentation saine dans les limites environnementales est non seulement possible, mais permettrait aussi d'éviter plus de 11 millions de décès prématurés d'adultes par an.

<https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>

Cette figure représente le régime alimentaire préconisé, essentiellement à base de plantes, mais pouvant éventuellement contenir de petites quantités de poisson, de viande et de produits laitiers. C'est la base d'un régime flexitarien, de plus en plus adopté par une population sensible à la question environnementale sans vouloir supprimer une catégorie alimentaire.

Progressivement, les objectifs de durabilité et de santé se rejoignent. L'un comme l'autre sont indispensables. C'est le concept One World, One Health, un Monde, une Santé. La plupart des organismes de santé publique comme l'OMS, utilise ce concept comme cadre de référence.

Il s'agit de reconnaître l'interconnexion entre la santé humaine, la santé animale et nos écosystèmes et ce, sur base de données scientifiques accumulées depuis plus d'un demi-siècle.

2023, en route vers des cuisines de collectivité « flexitariennes » ?
Une bonne résolution, ou en tous cas, matière à réflexion....



Dr. Anne Boucquiau



BE GOOD

BESOIN D'UN COUP DE FRAIS?
FAITES APPEL À UN EXPERT-CONSEIL!



Notre mission

Be Good conseille et accompagne en toute indépendance les entreprises qui souhaitent réaliser des travaux d'aménagement, d'amélioration ou de maintenance de zones hygiène.

Ces prestations vont d'une **analyse-conseil** au traitement complet avec **suivi de chantier et réception** en passant par la rédaction des parties techniques de vos **cahiers des charges**.

Be Good gère votre projet et soulage vos responsables technique/ maintenance de manière ponctuelle, ciblée ou récurrente.

Une solution objective et impartiale qui permet de gagner du temps et de bénéficier de **compétences d'experts**.



Demandez un entretien sans engagement !

+32 494 300 999 | info@begood-consult.be | begood-consult.be
Rue Campagne 149 — B-4630 Soumagne | TVA BE 0757 602 068

Ne peut mériter votre confiance que celui dont le seul intérêt est votre succès !



**UNE PRESTATION DE PROXIMITÉ
AVEC LA QUALITÉ POUR MAITRE MOT**

ÉCOLES ET INSTITUTIONS
MÉDICO-PÉDAGOGIQUES

ADMINISTRATIONS
PUBLIQUES

ÉTABLISSEMENTS
HOSPITALIERS

CENTRES D'ACCUEIL DE
DEMANDEURS D'ASILE

ENTREPRISES ET
INDUSTRIES

MAISONS DE REPOS
RÉSIDENCES SERVICE

Duo Catering s.a.

Place de l'Université, 25 Bte 7 • B-1348 Louvain-la-Neuve
T. +32 (0)10 77 92 84 • F. +32 (0)10 77 92 85
info@duocatering.be • www.duocatering.be

 Duocatering2008

GOUTEZ BRÈVES



Michel Jonet

Brèves de la FCCWB



Aujourd'hui, plus que jamais, la crise énergétique rappelle à l'ensemble de notre société, l'importance de la relocalisation de l'économie et de l'autonomie alimentaire.

Notre agriculture et nos producteurs occupent une place primordiale. Leurs produits méritent bien quelques récompenses !

Pour la troisième année consécutive, les "Agriculteurs de Valeurs" et les "Coqs de Cristal" ont été proclamés conjointement en présence d'un représentant du Ministre wallon de l'Agriculture, Willy Borsus.

Cette remise de prix, à l'initiative de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W), en collaboration avec Accueil Champêtre en Wallonie et la Foire de Libramont s'est tenue dans le cadre de l'Agr-e-Sommet au Libramont Exhibition & Congress. L'animation a été assurée par notre ambassadrice Sandrine Dans.

7 produits d'excellence "Coq de Cristal 2022"

Le Concours Coq de Cristal récompense, depuis 28 ans, les produits de bouche agricoles et artisanaux d'excellence de notre terroir, à l'issue d'une dégustation à l'aveugle par des jurés professionnels en lien avec le secteur de l'Horeca.

Près de 70 produits issus d'une soixantaine de producteurs de notre Région ont été présentés le 23 novembre à l'École hôtelière de Namur.

5 Coqs de Cristal sont remportés par des entreprises agricoles namuroises, tandis que les deux autres Coqs sont attribués à des producteurs liégeois et luxembourgeois.(1)

(1)Source APAQW

Volys, 100% de quality
100% de volaille
100% d'inspiration
100% Belge

Volys

QUALITY CONTROL APPROVED

IFS Food



Privilégiez les circuits courts !

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 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.

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



QUE FAIRE QUAND TOUT AUGMENTE ?

Nous sommes, aujourd'hui et plus que jamais, confrontés à une hausse importante des prix de l'alimentation, des prix des énergies,... A part croiser les doigts pour que tout redevienne comme avant, nous sommes devant une montagne d'inconnues qui nous obligent à réagir avant de sombrer définitivement dans le découragement au sein duquel personne ne sera épargné. Il est donc venu le temps de prendre les initiatives qui s'imposent tant pour le consommateur, que pour les restaurateurs, les boulangers et les bouchers sans oublier les grandes collectivités qui sont également fortement concernées.

POUR LE CONSOMMATEUR CHEZ LUI.

Pour le consommateur, c'est au quotidien qu'il devra choisir les produits les moins chers, essentiellement de production locale, tout en maintenant la qualité nutritive de ses aliments. Il s'efforcera à ne pas devoir s'imposer de la viande à tous les repas.

Les habitudes alimentaires devront être modifiées avec une préparation adaptée en cuisine, préparation qui ne sera plus nécessairement quotidienne.

Le télétravail va être de plus en plus encouragé avec, pour conséquence, de nouvelles habitudes alimentaires. Nous constatons aussi une demande exponentielle du consommateur en ce qui concerne la fourniture de plats préparés à domicile.

En ce qui concerne la consommation des énergies pour cuisiner, le consommateur sera attentif à chaque consommation tout en valorisant la cuisson passive en fin de préparation.

Il en sera de même pour la limitation de ses consommations pour le chauffage de son habitation et pour ses déplacements en voiture.

POUR LES RESTAURATEURS, LES BOULANGERS, LES BOUCHERS.

Pour les cuisines des restaurateurs, les boulangers et les bouchers, les choix des produits moins chers mais toujours de qualité et en circuits courts seront privilégiés.

Les consommations énergétiques doivent être fortement limitées et à un point tel que les jours d'ouverture et les plages horaires seront diminués.

On doit aussi et de plus en plus valoriser les filières locales et écologiques.

POUR LES CUISINES DE COLLECTIVITÉS.

Pour les cuisines de collectivités, ici également la crise actuelle les touche de plein fouet.

Les produits s'avèrent de plus en plus chers.

Les pratiques de centralisation de fabrication font en sorte que les coûts de transport sont de plus en plus élevés et donc déjà aujourd'hui certains grossistes travaillent à perte. Il faut donc d'urgence revoir ce concept de centralisation de production.

Nous devons donc exploiter toutes les solutions afin de toujours trouver une cuisine saine et pas chère.

DOIT-ON GENERALISER UNE AUGMENTATION LINEAIRE DE TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES ?

Quant à l'impact des indexations successives sur les produits, indexation qui arrive à plus de 11% aujourd'hui, nous arrivons à une situation telle que certains consommateurs doivent faire aujourd'hui des choix entre manger, se soigner, se chauffer ou se déplacer.

Il est important de ne pas appliquer cette indexation linéaire pour tous les produits.

Nous devons en effet profiter de la situation actuelle afin d'adopter ces indexations uniquement pour les produits qui ne sont pas bons pour la santé.

Quant aux bons produits, ils ne devront pas être augmentés automatiquement mais ils seront réduits à la quantité suffisante en fonction du type de consommateur (enfant, adolescent, adulte, sénior,...).

IL FAUT VULGARISER LES RAISONS DE NOS NOUVELLES PRATIQUES ALIMENTAIRES.

Les enfants dès le plus jeune âge doivent de plus en plus être éduqués aux bonnes pratiques alimentaires.

Le consommateur devra être préparé à changer progressivement ses habitudes alimentaires en remplaçant progressivement sa consommation de viandes, en privilégiant les protéines végétales, les céréales et les légumineuses.

On doit rappeler les raisons de nos nouvelles pratiques alimentaires tant pour notre portefeuille que pour la protection de la planète.

En effet, le secteur alimentaire est indispensable pour la vie, souvent la survie de l'individu. De plus, et peu de gens le savent, l'alimentation en général représente 30% des émissions de gaz à effet de serre. C'est un facteur important de destruction de nos écosystèmes. Sa production engendre une forte pollution et elle épuise de nombreuses ressources. Quant à nos producteurs agriculteurs, de moins en moins nombreux, ils vivent une situation catastrophique depuis de nombreuses années.

En produisant, en distribuant et en préparant autrement nos repas, nous économisons de l'argent, tout en ayant un impact positif sur la protection du climat, la biodiversité et la protection des travailleurs du secteur, travailleurs qui devront toujours être rémunérés suivant le critère éthique qui passe par la juste rémunération des producteurs ou par la valorisation de produits de moins en moins transformés.

CONCLUSIONS

1. Le manque flagrant de personnel constaté aujourd'hui au sein des différents secteurs de l'alimentation impose une aide spécifique et publique pour toutes les Ecoles hôtelières et les Centres de formation.

Ces aides permettront de reconstituer une nouvelle et indispensable génération de travailleurs du secteur de l'alimentation.

2. Même si la crise nous touche de plein fouet, nous devons profiter de cette crise pour prendre de nouvelles résolutions qui vont, automatiquement, améliorer notre qualité de vie et, de facto, notre santé.

Gérard GEORGES

Directeur honoraire de l'Ecole d'hôtellerie et de tourisme de la Ville de Liège,
Administrateur de la Fédération des Cuisines Collectives de la Fédération Wallonie-Bruxelles.





Ilse De Dobbeleer
0479/75.59.59
ilse.dedobbeleer@solucious.be



Gabrielle Dufailly
0488/58.89.82
gabrielle.dufailly@conpax.com



Ludovic Maisin
0478/44.52.00
ludovic.maisin@duocatering.be



Sven Van Coillie
0485/72.03.13
sven@gaultmillau.be



tommy wiliot
0477/33.73.67
traiteurtommy@gmail.com



Frédéric Nikelmann
0495/26.87.79
frederik.nikermann@sligro-ispc.be



Niek Van Steenkiste
0496/16.60.96
niek@meconv.be



Flavio Rizzo
0491/71.24.96
flavio@delizio.eu



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



Olivier François
0476/91.58.30
olivierfrancois@gefra.be



Olivier Cloquet
0475/63.65.21
olivier.cloquet@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@sysco.com



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



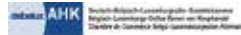
Narcisse Vilenne
0485/66.06.45
narcisse.vilenne@jeangotta.be



Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be



Peter Janssens
0499/94.73.71
peter.janssens@javafoodservice.be



Claire Caby
02/204.01.79
caby@debelux.org



William Gerkens
0477/50.05.65
william.gerkens@ez-ostbelgien.be



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



Lorenzo Bongiovanni
081/22.41.64
lorenzo.bongiovanni@hygipanel.com



Olivier Magnée
0496/53.77.62
oliviermagnee@skynet.be



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



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



Samya Aweis
04/240.75.00
saw@quality-partner.com



Raphaël Legrand
0477/54.03.10
rle@foodchainidtech.be



Leon Van Rompay
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
noemie.henry@formation-epicuris.be



Philippe Cartry
0470/578.116
philippe@s4waste.lu



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



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



Geoffrey ROLLAND
0471/28.11.55
geoffrey.rolland@pains-tradition.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



William Gerkens
0477/50.05.65
william@horeca-gerkens.com



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



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



Francis Plunus
0486/15.30.24
francis.plunus@trendyfoods.com



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



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



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



Costa De Oliveira
09/340.97.20
costa.deoliveira@q-food.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@habitsetmetiers.be



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



Charlotte Vanden Bossche
0485/128.308
charlotte.vandenbossche@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



Nancy Bonni
0478/97.99.40
bonni.nancy@gmail.com



Lyse Bauduin
0493/274.493
lyse.bauduin@mangerdemain.be



André Croufer
0497/57.11.49
andre.croufer@external.danone.com



Alexandra Boulangé
02/620.66.00
alexandra.boulangé@danone.com



Carine Decroix
0475/27.65.89
cdecroix@groupe-bel.com



Amaury Ruffato
0498/71.51.56
ar@polymatbelgium.com



Tommy Willot
0474/69.69.11
caille.des.fagnes@skynet.be



Dominique Mirguet
0491/27.57.10
dominique@starfresh-liege.be



Jean Pepinster
0478/20.63.03
info@pepinsterprimeurs.be



Vincent Dubois
0471/06.95.04
vincent.dubois@lantmannen.com



Tim Van Roy
0471/04.19.09
Tim.van.roy@pekakroef.com



Chris Folens
0477/80.32.67
chris.folens@bonduelle.com



Michel Renard
0498/586.377
michel.renard@unilever.com



Alexandra Seleguinsky
0477/43.55.48
aselenguinsky@verstegen.be

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





Cuisine chaude



Environnement Inox



Self-service



Matériel de cuisson



Station de portionnement réfrigérée



Distribution de repas



Laverie