

AVRIL 2023

TRIMESTRIEL

GOUTEZ # 22

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
Debelux AHK
Ferme à l'Arbre
Istock

Imprimeur
Myriad

GOUTEZ #22

Edito

Le gout retrouvé est le vrai but de la cuisine collective !
« L'AILE ou la CUISSE » : fiction ou réalité ?

Le 27 octobre 1976, le cinéma nous sortait un des derniers triomphes de Louis de Funès, flanqué ... pour l'occasion de ... Coluche.
L'histoire du combat du plus illustre des défenseurs du goût (l'éditeur des célèbres guides Duchemin : Louis de Funès) contre l'infâme restaurateur industriel sans scrupules (Julien Guiomar dans le rôle du funeste Tricatel).

Une parodie pas si éloignée que ça de la réalité ?
Même si la farce est grosse et plaisante, il faut tout de même remarquer que ces dernières années, l'acteur qui a incontestablement gagné dans nos cuisines collectives, c'est la : CHIMIE !!!
Alors que le matériel ne cesse d'évoluer et d'en arriver à des stades où les améliorations notables vont devenir... peut-être ... de plus en plus rares, le niveau culinaire des repas de la cuisine collective est à la traîne.

Mesdames et Messieurs les Ministres... Aidez-nous...
En 2023, le prix des achats alimentaires d'un repas de qualité pour nos enfants et nos aînés doit être « rediscuté », « renégocié » autour d'une table de concorde et non de discorde c'est-à-dire avec l'union des cœurs, des volontés, pour construire la bonne entente !
La gratuité des repas dans nos écoles... pour les jeunes enfants... est une démarche politique merveilleuse, d'exception... mais à une condition :
Utiliser de manière maximale des produits frais, issus de notre agriculture, par des agricultrices et agriculteurs passionnés d'un merveilleux métier de BONHEUR !
C'est vrai qu'un bon poulet fermier, de bons légumes et pommes de terre, c'est excellent ... mais nous avons besoin de toutes les garanties d'hygiène et de sécurité alimentaire !
Travailler en totale collaboration avec l'AFSCA, et ce chaque jour ...
Le rôle de la cuisine collective est de réapprendre les vraies saveurs au juste prix.
Si on n'apprend plus aux enfants à manger autour de la TABLE (quel plaisir que celui de la table de la conversation, de la convivialité). Il ne faudra pas s'étonner de plus les voir au restaurant ...
En Belgique, en Wallonie, à Bruxelles, nous pouvons faire découvrir des eaux multiples, des légumes extraordinaires, des fruits savoureux, des viandes du pays et des produits laitiers d'exception.
Un des combats est d'imposer à toutes les écoles hôtelières des cours sur la cuisine collective.
N'oublions jamais que 1/5 du temps de notre VIE est consacré à l'alimentation et aux plaisirs de la TABLE.

Le vrai futur de la cuisine collective passe par la diversification des repas et des propositions de menus.
Lorsqu'on « impose » un mets, même si celui-ci est très bon et réalisé avec les meilleurs ingrédients, il plaît rarement.
Il faut laisser à la personne le choix qui correspond à ses envies, à ses goûts et ... à son éducation alimentaire !

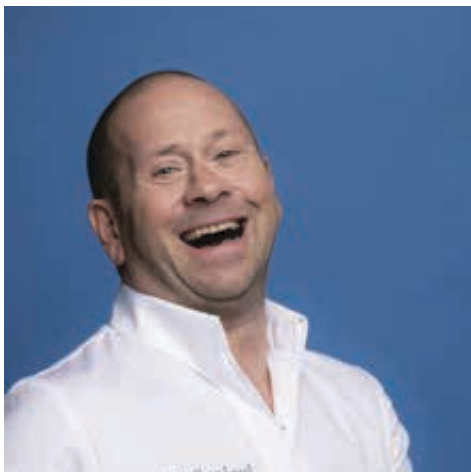
Nous pouvons résumer la restauration collective à un tryptique:

1. Proposer plutôt que d'imposer.
2. Cuisine de plaisirs et de saveurs naturelles de nos terroirs de proximité.
3. Goût retrouvé par rapport à notre éducation et culture alimentaire.

Gérard Filot
Président de la FCCWB



Sommaire



06
JEAN LUC
DANIEL

14
MECO



Q-GROUP
16



22
PATRICK
SCHIFFLERS

ERWIN
SCHÖPGES
FAIREBEL | 26



LA FERME
DE L'ARBRE
À LIÈGE
32



La maîtrise du froid

La société

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

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

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

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



Service technique SAV

☎ 04 239 90 90 (24H/24)



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



LIEU D'ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNEL À **LIEGE!**



QUI SOMMES-NOUS?

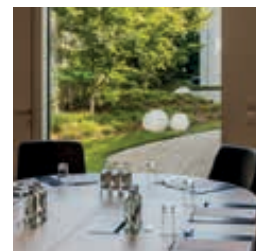
BluePoint Liège est un business & conférence centre inspiré par Agoria, le représentant de l'industrie technologique belge. Le bâtiment ultra-moderne met à disposition des espaces de travail créatifs ainsi que des salles de réunion pour tous types d'événements professionnels et privés. De plus, BluePoint vous propose une restauration haut de gamme. Vous y trouverez du matériel audio-visuel de pointe dont l'utilisation est intuitive. BluePoint est ainsi un partenaire de premier choix pour toutes vos réunions en présentiel, formations, séminaires, événements d'entreprise et banquets de prestige. Grâce à son expertise technologique, BluePoint s'est aussi spécialisé dans les événements hybrides et virtuels afin de vous proposer une solution complète. Nos experts prennent en charge vos besoins de réunions et d'événements de A à Z et vous garantissent une assistance professionnelle.

NOS ATOUTS

- Localisation idéale au cœur du quartier des Vennes et parking sécurisé équipé de bornes de chargement
- 7 salles modulables avec mobilier confortable
- Chaque salle bénéficie de lumière naturelle et d'une terrasse privée
- Grands espaces extérieurs pour vos événements estivaux
- Équipements à la pointe de la technologie et expertise audio-visuelle pour événements virtuels, hybrides et présentiels
- Accueil personnalisé et équipe professionnelle dédiée à l'organisation de vos événements
- Restauration sur place et capacité de banquet jusqu'à 400 personnes
- Restaurant d'affaires
«Le Cabochon - La table de Jean-Luc Daniel»

Organiser des événements n'a jamais été aussi facile !

+32 (0) 4 350 35 06 | infoliege@bluepoint.be | www.bluepoint.be



Let's get social!





JEAN-LUC DANIEL AU CABOCHON

CUISINE DE PLAISIR ET DE PARTAGE



Le centre de conférences BluePoint est situé dans le quartier des Venues à proximité du centre commercial de « Belle-Île », proche d'un important nœud autoroutier. Le BluePoint est le partenaire privilégié de la Fédération pour l'organisation de ses réunions, séminaires de formations et événements. Cet immeuble imposant dispose d'un grand parking souterrain sécurisé et se compose de sept espaces d'événements multifonctionnels et totalement équipés. Il dispose d'un matériel haut de gamme et offre une capacité confortable qui se prête à une grande variété d'événements dans lesquels on peut proposer des walking dinners, buffets et tous types de dégustations. « Nous offrons une grande flexibilité à chaque demande de notre clientèle, avec un haut niveau de qualité sur 3 niveaux de compétence : la restauration classique, le self-service et les banquets du centre de conférences » comme l'explique Benoit De Smedt, le manager du site.

A l'intérieur du site se trouve le restaurant le Cabochon.

Le restaurant liégeois le Cabochon a été mis à l'honneur par Michelin cette année avec l'obtention d'un 'Bib Gourmand'. Cette distinction est remise aux restaurants qui allient cuisine de qualité et qui proposent un menu trois services au prix d'environ 45 euros. La démarche du «Bib Gourmand» est de récompenser des cuisines aux répertoires très différents selon les terroirs et les produits utilisés avec une addition abordable.. Le chef est également coté d'un magnifique 13/20 dans le Guide Gault&Millau.

Beaucoup connaissent Jean-Luc Daniel à l'écran à travers « Mission Cuisine », émission dans laquelle il relève chaque jour un nouveau défi culinaire chez des particuliers. On y découvre dans ses recettes simples, un art de vivre et une philosophie principalement basés sur le goût et la qualité des produits et également dans "Qu'est-ce qu'on mange", "Mon Plat Préféré" et tout récemment dans l'émission "Fait maison" avec ses délicieuses recettes au barbecue. Ses 20 années au fourneau ont permis de révéler chez lui son ADN culinaire basé sur ses expériences en cuisine internationale.

Jean-Luc Daniel est en place au Cabochon depuis 2017 mais il a aussi le goût des voyages. Il aime particulièrement faire plaisir et partager ses expériences : Australie, Suisse, France, Autriche, Maroc... Voilà pourquoi il pratique une cuisine fusion souvent inspirée par la Méditerranée et toujours très innovante.

Au Cabochon, chaque convive est servi avec rapidité et efficacité. Il retrouve dans son assiette de généreuses portions préparées avec raffinement à base d'ingrédients de saison et issus dans la majorité des cas du circuit court. « Cela demande une très bonne organisation en cuisine ainsi qu'une grande flexibilité. Être autonome dans ce que j'entreprends, c'est important pour moi car cela me permet d'exprimer pleinement ma passion» nous confie Jean-Luc Daniel'.

[Restaurant le Cabochon](#)
[Boulevard Emile de Laveleye, 191](#)
[4000 Liège](#)
[Tél : +32 4 340 35 47](#)
benoit.desmedt@bluepoint.be

M.J.



L'ACHAT, LA RÉCEPTION ET LES MODALITÉS DE STOCKAGE DE LA VIANDE DANS LA CUISINE DE COLLECTIVITÉ

1. Commençons par la toute première étape du processus, à savoir l'achat de la marchandise.

Notez tout d'abord que l'achat de viandes fraîches découpées peut se faire chez le professionnel de votre choix. Si vous souhaitez privilégier le circuit court, vous pouvez donc décider de vous approvisionner auprès d'un boucher local ou d'une boucherie à la ferme. La seule condition sine qua non est la suivante : vos fournisseurs doivent être connus de l'AFSCA et disposer d'un enregistrement, d'une autorisation ou d'un agrément.

Si vous avez le moindre doute, sachez que vous pouvez facilement rechercher votre fournisseur via l'application en ligne de l'AFSCA Foodweb.

2. Au moment de la réception des marchandises, il vous incombe d'être particulièrement attentif.

Même si votre fournisseur doit vous offrir un certain nombre de garanties concernant les produits qu'il vous vend; vous devez vous assurer que les produits réceptionnés ne soient pas contaminés par une substance chimique indésirable. Ainsi, une odeur ou un écoulement suspects doivent vous alerter immédiatement. De même, des corps étrangers comme des morceaux de métal, de plastique ou de verre sont autant de raisons valables de refuser la marchandise.

D'autre part, la température des produits congelés ou réfrigérés ne peut pas être trop élevée et celle des aliments chauds ne peut pas être trop basse. Un non-respect des températures peut entraîner le développement de microorganismes et produire des toxines qui peuvent provoquer des maladies. Il est donc indispensable de maîtriser les risques microbiologiques en respectant au mieux ces températures et en les contrôlant très régulièrement avec un thermomètre adéquat.

Les produits doivent être bien protégés des souillures et contaminations et les emballages ni abîmés, ni écrasés, ni visiblement corrompus ou altérés. Les dates limites de consommation doivent, quant à elles, être valides et suffisamment longues pour que le produit soit transformé dans les temps.

Enfin, et pour garantir la traçabilité de vos produits à travers toutes les étapes de leur transformation, vous devez disposer d'un registre d'entrée qui contient au minimum les données suivantes : la nature du produit, son identification, sa quantité, sa date de réception et l'unité d'établissement d'origine c'est-à-dire l'endroit d'où provient le produit.

3. Le stockage reste une étape importante avant que le produit ne soit transformé.

Outre le fait que le stock doit être proportionnel à l'utilisation prévue et à l'espace disponible, il faut éviter toute contamination croisée entre les produits préparés et les produits crus. Un moyen efficace pour éviter ces contaminations croisées consiste à couvrir les aliments non emballés. La mise en place d'un système FIFO : first in first out et FEFO : first expired first out ; est également un préalable incontournable.

Vous avez encore des questions ? N'hésitez pas à suivre notre formation en ligne qui s'adresse tout particulièrement aux cuisiniers, responsables de cuisine ou personnel de cuisine qui travaillent dans l'HoReCa ou dans les cuisines de collectivité (maison de repos, hôpital, école, ...) : E-Learning: Bonnes pratiques d'hygiène en cuisine professionnelle

Cette formation accessible quand bon vous semble est axée sur 5 chapitres :

- Les allergènes : gestion des allergènes dans l'établissement, communication sur les allergènes aux clients.
- Les infrastructures et les équipements.
- L'hygiène personnelle.
- Les achats de marchandises, la réception et le stockage.
- La préparation des denrées alimentaires et les bonnes pratiques à mettre en place pour la gestion des déchets.

Pour plus d'infos, voyez notre manuel pratique d'autocontrôle : <https://www.favv-afsc.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/>

Clean Active, ce revêtement mural et de plafond révolutionnaire qui vous facilite la vie lors des contrôles sanitaires

Vous l'avez déjà constaté, les contrôles sanitaires sont de plus en plus rigoureux quel que soit le secteur.

*Toujours soucieuse de **proposer des produits adaptés aux besoins de ses clients**, l'entreprise Hygi Panel, située à Fernelmont, a développé une nouvelle gamme de revêtements muraux et de plafond antibactériens.*

Innover tout en répondant aux besoins du marché, c'est la direction qu'Hygi Panel a décidé de suivre en développant **sa nouvelle gamme de produits antibactériens Clean Active**.

C'est bien connu, l'hygiène dans les zones à risque dans des secteurs comme ceux de l'agro-alimentaire ou encore de la santé est primordiale.

La **solution antibactérienne** de la gamme Clean Active, **directement intégrée au gel coat** (couche de surface) des plaques de revêtement mural et des dalles de plafond, offre une **hygiène renforcée** et une limitation des bactéries.

Son action antibactérienne efficace et durable lutte contre le biofilm et **tue à 99,99% les bactéries**, comme par exemple la salmonelle, la staphylocoque ou encore l'E. coli. .

Dans un **esprit écologique et économique**, cette nouvelle gamme de revêtements lisses et antibactériens permet également aux entreprises d'**adopter un dosage plus raisonné des produits d'entretien** tout en bénéficiant d'un revêtement efficace et durable.

"Pour répondre aux besoins de nos clients, nous devons toujours être à l'écoute et comprendre leurs besoins. Aujourd'hui, les nouvelles technologies et innovations nous permettent de grandir et d'offrir à nos clients des produits et services adaptés à leur secteur d'activité." souligne Lorenzo Bongiovanni, CEO d'Hygi Panel.

Ajoutons à cela que la pose des plaques Hygi Panel est un **investissement gagnant sur le long terme**, mais pas seulement ! La flexibilité et la rapidité de pose permettent de réduire le temps de mise à l'arrêt ainsi que la durée des différents chantiers.

A.K.



Pose de panneaux Hygi Panel®

PLUS D'INFORMATION ?



RDV
ici



Hygi Panel®
Rue Georges Cosse, 4
5380 Fernelmont
T: +3281 22 41 64
www.hygipanel.com
info@hygipanel.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.

JAVA ON THE ROAD

9 MAI - 6 & 8 JUIN 2023

EMPLACEMENTS

MARDI 9 mai 2023 — Zottegem [NL]

MARDI 6 juin 2023 — Ophain [FR]

JEUDI 8 juin 2023 — Genk [NL]

PROGRAMME

12.00 – 13.30 heure accueil et lunch
13.30 – 17.30 heure séminaires
17.30 heure – fin dîner et networking

SÉMINAIRES

- > Soins nutritionnels chez les personnes atteintes de démence
- > Un repas sûr en cas de maladie coeliaque ou d'intolérance au gluten
- > Stimulez votre motivation ! Soyez positif !
[Séance d'inspiration présentée par la fondatrice de 30 Jours sans se plaindre.]



Chaque participant recevra le livre
« Et vous, qu'en pensez vous ? »
de Pascale Seys

S'INSCRIRE OU EN SAVOIR PLUS ?

sur www.javafoodservice.be/fr/java-on-the-road-2023

ou scanner et vous enregistrer via



Des orateurs
et des sujets
inspirants,
présentés avec
connaissance
et passion.

Interview de Philippe Otte, administrateur délégué

Une histoire familiale

La société Delvaux fut créée à Temploux par Jean-Joseph Delvaux, au départ de la ferme familiale dont il avait repris l'exploitation. Visionnaire, il était convaincu qu'il fallait se diversifier pour survivre. Jean-Joseph y créa une boucherie à la ferme et fournira bien vite une école de la région et ensuite deux hôpitaux namurois.



Depuis presque 40 ans maintenant, la société JJ Delvaux approvisionne en Wallonie et en région bruxelloise de nombreuses collectivités (hôpitaux, écoles, maisons de repos, restaurants d'entreprises ...) en viandes et volailles découpées ou préparées, charcuteries et viandes cuisinées.

Parallèlement, JJ Delvaux propose et distribue également ses gammes de viandes et préparations crues et cuites dans les restaurants et chez les traiteurs.

De ses origines, JJ Delvaux a gardé dans son « ADN », son goût pour des viandes du terroir wallon, pour des recettes et préparations naturelles et goûteuses. Elles sont élaborées de façon artisanale « comme chez le petit boucher du coin » dans le respect le plus strict des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Une équipe d'une quarantaine de professionnels travaille sur le site actuel, tout proche de la ferme familiale et auprès de nombreux élevages et fournisseurs de viandes en circuit court. Elle sert chaque semaine près 300 clients et près de 500 cuisines (collectivités, restaurants et traiteurs) des plus grands aux plus petits avec la même passion pour leur satisfaction.

Le secteur des cuisines collectives est en forte demande de produits prédécoupés et piécés. Quels types de produits et de services proposez-vous pour répondre à cette attente ?

Tous ! L'offre de JJ Delvaux s'est construite, année après année afin de répondre précisément aux besoins de ses clients et de manière plus générale, des cuisines de collectivités.

Notre vécu et le large spectre de réalités et de demandes quant aux produits, aux découpes, aux grammages, aux recettes, aux quantités commandées et aux emballages ont forgé notre offre actuelle.

Bœuf, porc, veau, agneau, cheval et volailles sont déclinés suivant cette même philosophie, permettant ainsi de répondre à chaque situation et à chaque besoin particulier.

Du piécé cru ou cuit, avec ou sans sauce, en petite ou en grande quantité, ... toute demande est considérée afin de répondre à chaque institution et à ses spécificités.

Peut-on déterminer la traçabilité de la provenance et du décès de l'animal ?

Bien sûr ! Rien n'est laissé au hasard afin d'assurer une sécurité alimentaire optimale. Nous sommes contrôlés de très près par l'AFSCA sur cet aspect et nos certifications IFS et SAC (Système d'Auto Contrôle) sont validées annuellement par un organisme indépendant agréé (Vinçotte).

En cas de survenance d'un doute sanitaire sur un produit livré, nous sommes dès lors capables, dans un laps de temps de quelques minutes, d'identifier l'animal et/ou le lot incriminé et donc l'éleveur et l'abattoir concernés. Dans ce même laps de temps, nous pouvons avertir les autres clients ayant reçu des produits issus du même lot ou du même animal.

Enfin, privilégiant une offre régionale, nous offrons bon nombre de produits issus du terroir de Wallonie. Nous sommes reconnus et labellisés à ce titre. Certains clients nous demandent l'élevage dont est issu la viande qu'ils servent à leur menu du jour afin de le communiquer à leurs consommateurs.

Quel est l'impact de ce type de produit sur la carcasse et donc son prix ?

Lorsque l'on prône de la qualité, de l'agriculture raisonnée et du « circuit court », tout commence à la ferme et au nourrissage. Soit vous encouragez l'éleveur dans sa volonté de soigner ses bêtes et de produire une bonne viande et vous le rémunérez en conséquence, soit il disparaît ou il s'adapte pour diminuer son coût. En conséquence, le bien-être animal et la qualité s'en ressentent.



Toutefois, si chaque maillon de la chaîne de valeur de viandes de qualité différenciée se comporte équitablement dans la fixation de ses prix, je suis convaincu que le supplément de prix d'achat à la portion reste raisonnable et accessible pour une cuisine de collectivité.

Quid de la tolérance du poids, de la perte de la viande à la cuisson ?

Il est difficile d'établir une norme claire et précise. Ce qui est certain est que le pourcentage dépend de plusieurs facteurs : l'espèce, le temps de nourrissage et son intensité et donc l'âge, la qualité de l'alimentation et l'absence ou non de « traitement » des pièces de viande en aval (barattage et/ou injection).

Indépendamment de la qualité gustative perçue, les tests comparatifs réalisés, entre autres dans le cadre des critères d'évaluation de cahiers des charges, constituent une bonne manière de comparer des offres. Un produit plus cher mais ayant une meilleure rétention à la cuisson peut s'avérer économiquement plus avantageux.

A votre avis, quels sont les avantages de l'achat de viandes déjà cuites et prédécoupées ?

Pour une cuisine de collectivité, il me semble que les 3 principaux avantages d'un produit précuit sont les suivants :

- Une maîtrise précise du prix de revient puisque la main d'œuvre de cuisson et le rendement à la cuisson sont inclus dans le prix d'achat ;
- La possibilité d'allouer les Ressources Humaines de la cuisine à d'autres tâches générant de la valeur ;
- De la constance dans le produit cuit.

La filière du bio est-elle aussi en demande croissante, existe-t-il d'autres filières qualitativement intéressantes pour les différents secteurs en collectivité ?

La filière bio s'est développée ces dernières années et a été boostée par les 2 ans de pandémie durant lesquels beaucoup ont (ré)appris à prendre du temps, à cuisiner, à manger local, sain et à s'approvisionner en qualité différenciée, bio ou conventionnelle raisonnée.

2022 a ensuite marqué un coup d'arrêt et les considérations purement financières, tant pour les ménages que pour les entreprises, ont repris le dessus suite aux conséquences inflationnistes de la guerre en Ukraine.

En ce qui concerne la viande, la filière bio belge n'est à mon avis pas encore en mesure de s'imposer significativement en collectivités pour des raisons de prix, de quantités disponibles et de constance des produits. L'élevage régional raisonné constitue à mon sens une réponse crédible et accessible.



M.J.

JJ Delvaux

*Ce que le terroir
a de beau...*



MECO GROUP, UNE ENTREPRISE DURABLE AU SERVICE DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Interview des patrons du groupe MECO

Meco Group est une entreprise durable qui fournit des services de restauration collective et de l'hôtellerie.

Présentation

La société Meco a été fondée en 1976 sous le nom de "Meat Company". En 1998, les deux frères jumeaux Jurn et Niek Van Steenkiste, épaulés par leur père Joran, ont pris la direction de l'entreprise, qui est devenue "Meco Group". Avec beaucoup d'enthousiasme, le groupe Meco est devenu l'un des fournisseurs et partenaires incontournables dans le secteur de la restauration collective. Les clients ciblés sont les hôpitaux, les maisons de retraite, les écoles, les prisons, les centres de réfugiés, mais également les traiteurs, tant collectifs qu'événementiels, sans oublier l'hôtellerie, les brasseries et les restaurants.

Meco Group propose une large gamme de produits, allant de la viande aux charcuteries, du poisson, des légumes frais, ainsi que des produits cuits et des plats préparés prêts à être réchauffés et consommés. Ces produits répondent aux normes strictes de qualité et de sécurité alimentaire.

Actuellement, 150 employés mettent tout en œuvre pour préparer et distribuer 130 tonnes de produits alimentaires chaque semaine, partout en Belgique.

Grâce à la création de son centre de cross-docking situé à Charleroi, Meco rayonne sur la Wallonie. Cette initiative assure à la société

Meco un meilleur service en étant plus proche de ses clients. L'initiative du cross-docking a été mûrement réfléchi pour protéger notre planète. Elle permet à Meco de parcourir environ 6 000 km de moins chaque semaine, avec une réduction des émissions de CO2 de 125 tonnes/an!

Interview des patrons

Le secteur des cuisines collectives demande de plus en plus de produits prédécoupés et prêts à être cuisinés.

Quels types de produits et de services proposez-vous pour répondre à cette demande ?

« Viande fraîche

Toutes les viandes fraîches commandées chez Meco peuvent être demandées avec un poids précis, comme les steaks de bœuf, les sautés de porc ou de veau.

Viande cuite

Tous les produits dérivés, tels que les steaks hachés, les saucisses, les boulettes, le pain de viande, ainsi que le rôti de porc, de veau ou de bœuf, cuit et tranché, en respectant le poids demandé par nos clients.

Charcuterie

Meco propose des packs de 500 g, 250 g, 150 g et même des packs mono-portions (p. ex. de 40 g) comme le jambon cuit ou cru, le filet d'Anvers, le bacon, le filet de Saxe, ainsi que toutes les charcuteries de volaille, etc.



Poisson à la découpe

Les clients de Meco ont la possibilité de commander du poisson portionné, tels que le filet de saumon, le filet de colin ou de perche du Nil, le filet ou le dos de cabillaud, etc.

Produits cuits individuellement

Nous offrons à notre clientèle la possibilité de composer leur propre menu avec un large choix de produits cuits, tels que les féculents, les pommes de terre, la purée de pommes de terre, le riz, les pâtes et les pâtes grecques, ainsi que des légumes tels que les carottes, le chou-fleur, le brocoli, les compotes de pommes et bien d'autres, et ensuite les viandes et dérivés, un steak de bœuf, un sauté de porc ou de veau, une boulette ou une saucisse, un steak haché, un oiseau sans tête, etc., et enfin le poisson, le filet de saumon ou de cabillaud et toutes les sauces chaudes pour napper les viandes ou le poisson. »

Quel est l'impact de ce type de produit sur la carcasse et donc sur son prix?

« Le prix d'un produit portionné est connu pour être plus cher qu'un morceau entier, cela se justifie par le coût de la main-d'œuvre et le coût de production. Cependant, le coût supplémentaire d'un article portionné est récupéré car le client reçoit un produit bien calibré et n'aura pas de perte en réalisant cette découpe lui-même (morceaux trop gros ou trop petits) ce qui occasionne des déchets et un gaspillage alimentaire, pas de manutention donc gain de temps et moins de matériel nécessaire. Comme les produits sont correctement portionnés, cela donne un grand avantage aux diététiciens et consultants en nutrition car ils savent exactement que les valeurs nutritionnelles sont correctes. »

Peut-on déterminer la traçabilité de la provenance du lieu d'élevage et d'abattage de l'animal?

« Oui, chez Meco, nous disposons d'une traçabilité totale qui nous

permet de savoir à 100% où l'animal est né, où il a été engraisé et avec quelle alimentation, et le lieu de l'abattage. La suite de la traçabilité se fait en interne sur les carcasses et ensuite sur les pièces techniques et cela jusqu'à l'emballage de l'article pour le client final. »

Quid de la tolérance du poids et de la perte de viande à la cuisson?

« Il faut s'attendre à une perte à la cuisson en moyenne de +/- 15%. »

À votre avis, quels sont les avantages de l'achat de produits de viande déjà cuits et prédécoupés?

« La sécurité alimentaire; moins de manipulation des produits par les clients signifie moins de risque de contamination des aliments. Tout ce que nous produisons ou coupons est traité avec le plus grand soin et professionnalisme. Ceci dans le respect des normes de sécurité hygiéniques les plus élevées possibles (label IFS Food). »

La filière bio est également en demande croissante, de même que les circuits courts. Existe-t-il des filières qualitativement intéressantes pour les différents secteurs en collectivités?

« Oui, pour la filière bio, une certification sera exigée de tous nos fournisseurs. Cela nous donne une bonne garantie. Cette certification a également été octroyée à Meco; cela nous permet de garantir un produit bio certifié. Pour le circuit court, nous achetons encore actuellement des bêtes sur pieds et également tous nos porcs. Meco travaille avec des agriculteurs locaux depuis de nombreuses années. Ceux-ci doivent respecter un cahier des charges pour l'alimentation et le bien-être de l'animal. »

Q-food



LE GROUPE Q , LA PASSION DE LA VIANDE AVEC UNE INTÉGRATION VERTICALE

Groupe-Q. un holding familial

Q-group est un holding familial de Flandre orientale dans le secteur alimentaire. Il a connu une croissance fulgurante au cours des dernières décennies. L'histoire de Q-group commence avec l'élevage du Blanc-Bleu Belge de manière traditionnelle et un commerce de viande florissant à partir des années 1970.

Après diverses reprises et participations, le groupe Q se lance dans une stratégie de diversification optimale avec une professionnalisation et un engagement très poussé dans divers domaines.

1. Q-food et Q-food Ardenne

La société œuvre dorénavant comme un fournisseur stable, de haute qualité et innovant sur le marché de la restauration traditionnelle et dans les collectivités.

En tant que fournisseur de viande fraîche dans les secteurs des cuisines industrielles et de la restauration hors foyer, Q-food et Q-food Ardenne visent à atteindre la plus haute qualité adaptée à chaque client dans les créneaux respectifs.

2. Salaisons du Hainaut (Chimay Tradition/Sélection)

C'est un groupe de charcuterie solide qui préserve un œil sur la qualité, le savoir-faire et une expérience gustative unique.

La société mise sur des produits carnés innovants, de haute qualité et raffinés. Ils sont fabriqués dans le respect des matières premières et de la tradition. Tous les produits de la marque sont d'origine de viande belge pure avec la volonté de conjuguer l'ADN des saveurs authentiques.

Interview de Monsieur Costa De Oliviera de la société Q-groupe

Quels types de produits et de services proposez-vous pour répondre à cette attente ?

« Le secteur des cuisines collectives est en forte demande de produits prédécoupés et pièces.

Nous avons un large choix d'articles déjà prédécoupés et emballés de manière standard pour contenter le plus grand nombre de nos clients, également nous nous adaptons en fonction des demandes spécifiques du client. »

Peut-on déterminer la traçabilité de la provenance et du décès de l'animal ?

« Oui les étiquettes reprennent la traçabilité depuis la naissance de l'animal, ceci tout au long du processus de découpe, transformation et produit fini. »

Quel est l'impact de ce type de produit sur la carcasse et donc son prix ?

« La première étape est le désossage et la mise en pièces techniques de la carcasse, déjà beaucoup de pièces sont vendues à ce stade. Dans la deuxième étape, les pièces techniques sont coupées par exemple en steak, carbonnades, etc. Cette transformation implique de la main-d'œuvre, des emballages. Elle a donc un impact sur le prix. »

Quid de la tolérance du poids, de la perte de la viande à la cuisson ?

« En général, la perte de la cuisson peut aller jusqu'à 15 % de perte selon le type de viandes sélectionnées. »

A votre avis quels sont les avantages de l'achat de produits de viandes déjà cuites et prédécoupées ?

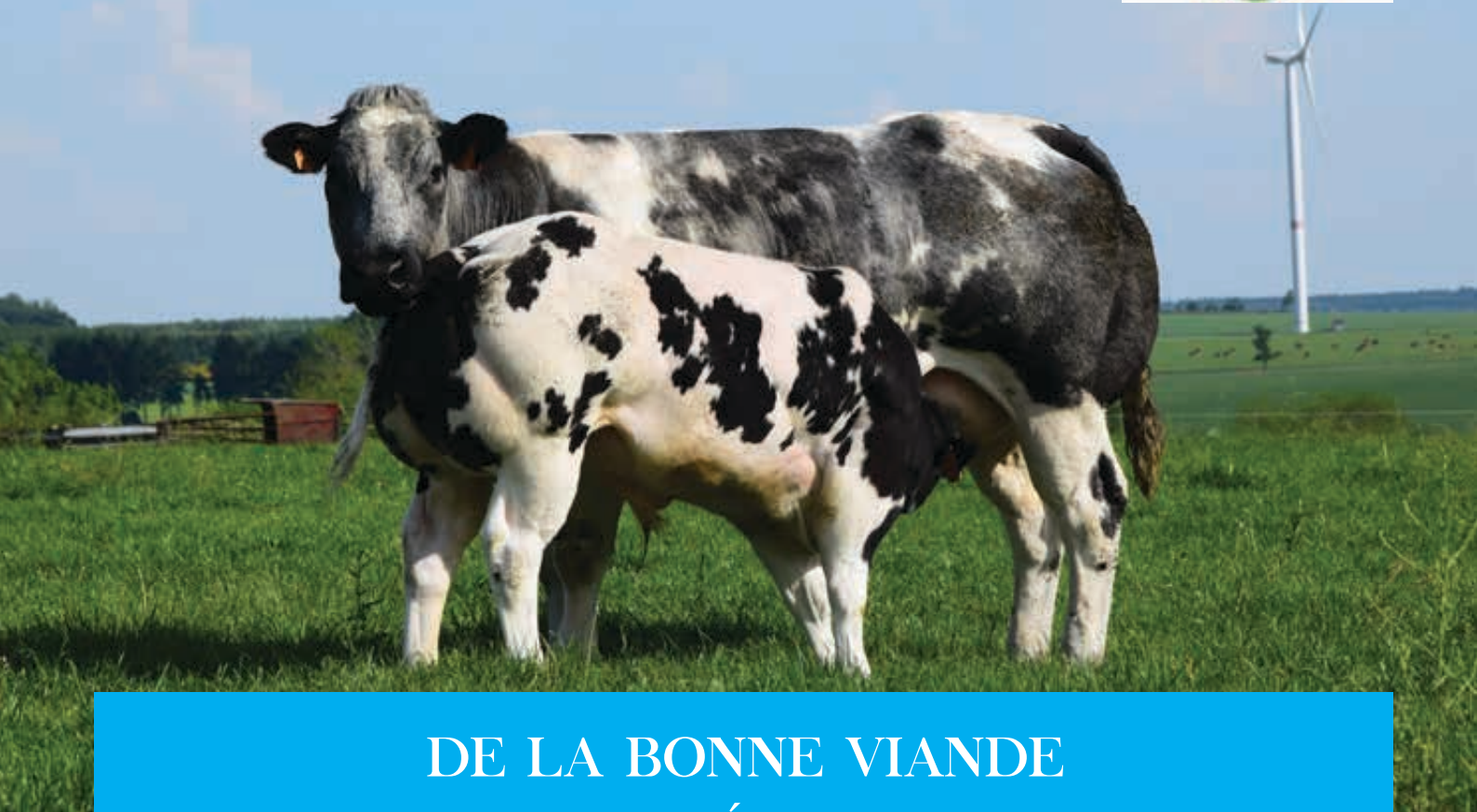
« Les avantages sont doubles: si le client est en manque de personnel ou que celui-ci n'est pas formé pour réussir des cuissons multiples et complexes, les produits cuits sont une solution immédiate ou ponctuelle pour un service réussi. »

La filière du bio est-elle aussi en demande croissante, existe-t-il d'autres filières qualitativement intéressantes pour les différents secteurs en collectivité ?

« Nous privilégions les produits locaux. Nous visons des produits carnés innovants, de haute qualité et raffinés, fabriqués dans le respect des matières premières et de la tradition. Toutes nos viandes sont élaborées à partir de viande belge pure. »



M.J.



DE LA BONNE VIANDE EN COLLECTIVITÉ, C'EST POSSIBLE !

La volonté des chefs de cuisines collectives au sein de la FCCWB est d'encourager les producteurs, artisans et agriculteurs locaux et aussi les circuits courts garant de produits bons pour la santé. Pour ce faire, nous avons rencontré Pascal Leroy, l'ancien Doyen de la Faculté de Médecine vétérinaire de l'Université de Liège (ULg) et actuellement notre Vice-Président. Il quitte régulièrement son cocon liégeois pour défendre les vertus de la viande belge à travers le monde. Le professeur Pascal Leroy fait partie des Belges qui sont reconnus à l'étranger. Toujours en partance, on le retrouve entre autres à la communauté européenne, au Tchad, en Angola, en Colombie voire au Qatar.

Sa spécialité première reste les productions animales durables. Persuadé que l'influence positive de la science peut combattre la pénurie alimentaire dans les pays démunis, Pascal Leroy poursuit sa quête pour une société plus juste où chaque individu interagit en liaison avec sa culture et son environnement.

Ses multiples travaux dans la thématique de la recherche chez les bovins (« Bleue des Prés »), les porcs (Piétrain Stress négatif) et les volailles (CoaArd) suscitent la reconnaissance des professionnels et des producteurs du monde entier.

Professeur, votre spécialité première reste les productions animales durables. Pour vous, l'influence positive de la science peut se mettre au service des petits producteurs en recherche de qualité ?

Pascal Leroy de répondre :

Les productions animales durables ont retenu notre attention depuis de nombreuses années. Dans le cadre de l'élevage des bovins, il convient de contribuer à la santé et au bien-être des animaux en utilisant des ressources renouvelables telles que les prairies conduisant d'ailleurs, dans notre région, à une certaine forme d'équilibre entre les gaz produits par les animaux et la capture du CO2 par les pâtures. Élever des ruminants dans des zones non propices à la culture de céréales a fait l'objet de l'attention de nos prédécesseurs depuis des siècles. En plus, nos bovins hyper-musclés sont des animaux très efficaces, produisant plus de viande en moins de temps par rapport aux autres races au point qu'en les utilisant dans d'autres régions du monde, on pourrait réduire significativement la quantité de gaz émise. À titre d'exemple, en Amérique du Sud, le croisement des zébus locaux avec le Blanc-Bleu Belge permet de réduire de cinq mois la durée de croissance pour atteindre 400 kg de poids vif au point que nous pouvons écrire que le Blanc-Bleu Belge participe à la préservation de la planète.

Les espèces domestiques locales qu'il est impératif de protéger sont amenées à jouer un rôle majeur dans les productions animales durables. En effet, ces espèces sont adaptées à l'environnement local et présentent naturellement une plus grande résistance aux maladies infectieuses et parasitaires; leur élevage nécessite beaucoup moins d'antibiotiques, d'antiparasitaires et autres intrants. Par ailleurs, la plupart de ces espèces ne sont pas élevées dans des bâtiments sophistiqués, très coûteux et consommateurs d'énergie.

A titre d'exemple, dans le contexte du maintien de la biodiversité, nous avons mis au point un système de croisement visant à protéger la race de volailles « Ardennaise » en croisant les coqs locaux avec des poules plus lourdes pour produire le CoqArd®, une volaille ayant gardé les caractéristiques locales comme les couleurs du plumage, les « pattes noires » qui les distinguent immédiatement des volailles à croissance rapide, tout en atteignant 2 kg à 12 semaines ce qui correspond au standard de la croissance lente. Ce projet a eu le mérite de concerner 14 petits producteurs produisant, ensemble et par semaine, deux mille volailles de qualité supérieure.

Vous êtes depuis de nombreuses années, le défenseur de la Bleue des prés, une viande locale produite en circuit court ?

Je suis en effet un des précurseurs de la « Bleue des Prés », une initiative de la Faculté de Médecine vétérinaire et de Gembloux Agro-Bio Tech, deux Facultés de l'Université de Liège souhaitant unir leurs efforts pour créer une viande locale de haute qualité. Originaires du monde rural, les deux promoteurs avaient connaissance de l'intérêt de la viande des vaches de race Blanc-Bleu Belge (BBB) dont la tendreté et le persillé constituaient deux atouts majeurs. Tirant parti des travaux sur le lin extrudé réalisé par l'UCLouvain, nous avons pu modifier la graisse des animaux par l'accumulation d'acides gras polyinsaturés notamment des acides gras oméga-3 dont les bienfaits ont convaincu les intervenants soucieux de la santé des consommateurs.

Le cahier de charges de la « Bleue des prés » est assez strict sur le plan du bien-être animal, l'obligation de saisons de pâture, ainsi que sur la nutrition avec notamment l'interdiction de l'utilisation du soja. Les animaux doivent être nés dans notre région et sont suivis par un organisme certificateur garantissant le respect des conditions de production. La viande « Bleue des prés » qui est goûteuse et savoureuse tire parti de la tendreté innée du BBB augmentée d'une teneur en graisse plus élevée que chez le taurillon; elle bénéficie également de l'âge plus avancé de l'animal qui a obligatoirement séjourné plusieurs fois au pâturage. Par ailleurs, à l'abattoir, la durée de maturation des carcasses (de classe S ou E) est plus élevée et au minimum de sept jours. Toutes ces opérations sont dirigées par GHl à Aubel, une entreprise attachée à la qualité depuis de nombreuses années et qui a la charge de la transformation et la commercialisation de la « Bleue des prés » au départ d'installations ultramodernes tout en suivant une politique du juste prix pratiqué aux producteurs ce qui constitue également un élément essentiel dans la chaîne de valeur du produit.

Tous ces éléments contribuent à la réalisation d'un produit exceptionnel ayant retenu l'attention des spécialistes et qui pourrait entrer rapidement dans le concept de la Qualité différenciée de notre Région.

Une viande bonne pour la santé et donc parfaite à l'usage des collectivités avec un cahier des charges très précis?

Pour les viandes ainsi que pour d'autres produits d'origine locale, il conviendrait de les rendre accessibles aux cuisines de collectivités. Des difficultés sont apparues au fil du temps notamment pour la rédaction des appels d'offres et la Fédération des Cuisines Collectives de Wallonie Bruxelles a indiqué les modalités ainsi que les éléments à introduire dans les appels d'offres (des détails peuvent être obtenus chez le Président de la Fédération au 0475 41 68 68). Selon nous, trois clauses considérées comme essentielles devraient « inspirer » les textes ; il s'agit des clauses de qualité, clauses sociales et clauses environnementales.

Les « Clauses de qualité » permettent d'intégrer les labels et les produits locaux en insistant notamment sur les spécifications techniques ainsi que sur des éléments de leurs cahiers de charges qui les rendent incontournables. Il convient également d'utiliser l'allotissement tout comme faire appel à des commissions gustatives. Il est également envisageable d'écrire que les produits doivent être, pour partie, issus de la Qualité différenciée en économisant sur l'emballage puisqu'ils sont de proximité.

En plus, les gouvernements ont établi des normes de qualité et de bien-être animal auxquelles il pourrait être également fait référence.



Les « Clauses sociales » sont également pertinentes. Favoriser l'économie locale en préférant des fournisseurs locaux peut être indiqué dans des appels d'offres. En effet, l'emploi local, les conditions de travail et les salaires équitables constituent autant d'éléments à prendre en considération. C'est dans ce contexte qu'il peut être également exigé de fournir les informations relatives à la chaîne d'approvisionnement.

Les « Clauses environnementales » font référence à la durabilité, au respect de certaines normes visant à minimiser l'impact environnemental ainsi que des pratiques durables dans la production, la transformation et la distribution des produits en insistant également sur la proximité qui aura un impact direct sur l'emballage ainsi que la durée et le type de transport.

Les consommateurs s'orientent de plus en plus vers des produits locaux de haute qualité. D'après vous comment peut-on répondre à cette demande ?

Il y a plusieurs façons de répondre à la demande croissante des produits locaux de haute qualité.

Tout d'abord, il convient d'établir un système de qualité, un contrôle de la qualité et surtout une certification de la qualité pour que les consommateurs puissent retrouver aisément les produits.

Des cahiers de charges doivent être établis. Ils garantissent l'origine, le respect de normes notamment dans le cadre du bien-être animal et de l'environnement tout en mettant l'accent sur la production durable et le respect de la biodiversité.

Il faut encourager l'agriculture locale en donnant des avantages ainsi que des incitants à ceux qui produisent les produits locaux et faciliter la vente des produits en créant des marchés locaux aisément accessibles ainsi que créer des réseaux de distribution locaux.

Enfin, dans le cadre des cuisines des collectivités et plus particulièrement des appels d'offres, comme indiqué dans une autre question, ceux-ci devraient être rédigés pour faciliter l'entrée des produits locaux en ajoutant des textes et des spécifications en liaison avec leur future éligibilité.

Pascal Leroy



La Bleue des Prés

PROANIWAL

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

Superior taste AWARD



LAISSEZ-NOUS VOUS INSPIRER
à faire plus...





**PATRICK SCHIFFLERS,
EXPERT EN HAPPY MEAT**





Patrick Schiffers est l'administrateur délégué de la **Société GHL (Jean Gotta Group)**, une entreprise où l'on pratique le respect de la biodiversité et la priorité aux produits locaux de qualité, avec un taux de satisfaction élevé de la clientèle. Ce sont les deux valeurs cardinales de cette société wallonne qui existe depuis plus de 45 ans (1975) et qui emploie plus d'une centaine de personnes sur les hauteurs d'Aubel en Province de Liège.

GHL est actif dans le secteur de la découpe, de la transformation et de la préparation de la viande et JG&V Group (la maison mère) exerce également des activités de logistique du frais (TGL et TLV), de service aux collectivités locales (Wallofood) et détient, en outre, une autre entité viande (Vlevia) dont les infrastructures sont situées à Mouscron et à Zele.

Le groupe est également présent en amont de la chaîne de production puisqu'il exploite 5 fermes d'élevage et/ou d'engraissement de bovins.

Le secteur des cuisines collectives est en forte demande de produits prédécoupés et pièces. Quels types de produits et de services proposez-vous pour répondre à cette attente ?

« Nous proposons de la viande bovine désossée en pièces techniques sous-vide mais également des produits tranchés et des préparations de viande crues (hachés, saucisses, burgers, brochettes...) en bœuf, porc, veau et agneau.

Ces viandes sont disponibles en emballage sous atmosphère modifiée (MAP), en conditionnement sous-vide (skin ou sous-vide classique) ou en vrac. »

Peut-on déterminer la traçabilité de la provenance et de l'abattage de l'animal ?

« Bien évidemment, tous nos produits bénéficient d'une traçabilité complète et pour la viande bovine, nous pouvons toujours identifier la ou les carcasse(s) d'origine, le lieu d'abattage, le pays de naissance et d'élevage et nous pouvons également remonter jusqu'à l'identité de l'éleveur. »

Quel est l'impact de ce type de transformation sur la carcasse et donc son prix ?

« Chaque étape de transformation entraîne bien évidemment des coûts de main-d'œuvre et d'emballage mais aussi des pertes de matière. L'impact de ces transformations peut aller de 1€ à 5 €/kg. Tout dépend évidemment du niveau de travail demandé (une préparation de viande faisant l'objet d'un assemblage générera plus de coûts qu'une viande tranchée ou qu'un haché brut). »

Quid de la tolérance du poids, de la perte de la viande à la cuisson ?

« La tolérance de poids, dans nos produits tranchés est en général de de +/- 10%. Des produits à poids fixe sont disponibles également (principalement des hachés) moyennant un petit supplément.

La perte de poids à la cuisson est fonction du type de viande (viande brute tranchée ou viande hachée) ainsi que du mode de cuisson. En général, les pertes vont de 10 à 20%. »

A votre avis quels sont les avantages de l'achat de produits de viandes déjà cuites et prédécoupées ?

« Nous ne proposons pas de produits déjà précuits (le bœuf, notamment, se prête un peu moins bien à ce type de traitement). Concernant les viandes prédécoupées, l'avantage est qu'il n'y a plus aucun déchet pour le client. Il dispose d'un article prêt à cuire et déjà calibré selon ses besoins. La coupe de la viande étant relativement technique, cela évite des déconvenues. »

La filière du bio est-elle aussi en demande croissante, existe-t-il d'autres filières qualitativement intéressantes pour les différents secteurs en collectivité ?

« En ces temps de crise, la filière bio subit un ralentissement (sachant qu'elle avait bien progressé pendant la période du Covid-19). Il existe d'autres filières de qualité présentant des avantages tant en termes de qualité de la viande, de valeur nutritionnelle, d'équilibre alimentaire et d'environnement. Je pense particulièrement à notre viande belge labellisée « Bleue des Prés » qui propose une viande plus goûteuse, avec une graisse polyinsaturée, plus riche en Oméga-3 et avec un moindre impact environnemental.

En outre, bien qu'un peu plus chère qu'une viande bovine classique, la viande de vache Bleue des Prés reste très abordable et constitue certainement un excellent compromis en termes de rapport qualité-prix. »

Charleroi - Ostende

MECO
G R O U P

meating your demands

**MECO VOUS AIDE À MAXIMISER LA PRODUCTIVITÉ
DE LA CUISINE AVEC DES SOLUTIONS DE REPAS
PORTIONNÉS ET PRÉPARÉS**

Optimiser vos processus de cuisine et économiser un temps précieux sont d'une valeur inestimable. L'utilisation de nourriture préparée et portionnée est donc une solution intelligente, rentable et professionnelle qui vous aide à optimiser votre processus de production et à préparer vos plats rapidement et facilement.

MECO est spécialisé dans les produits de viande crus, précuits, préparés et/ou portionnés. Nous produisons et distribuons également une large gamme de charcuteries, de poissons et de légumes frais mais aussi des composants de repas précuits. Avec notre normes de qualité élevée (certifiée "IFS Food") et notre système de portionnement et d'emballage industriel avancé, y compris notre département de tranchage, vous pouvez compter sur les meilleurs ingrédients pour vos plats.

Que vous cherchiez des produits de viande préparée et portionnée, des charcuteries fraîches, des plats précuits ou des composants de repas culinaires, chez Meco vous trouverez le service fiable et professionnel dont vous avez besoin pour préparer vos plats rapidement et efficacement sans compromettre la qualité.





UNE NOURRITURE PORTIONNÉE C'EST PLUS DE TEMPS ET MOINS DE GASPILLAGE.


Découvrez notre assortiment sur
meconv.be


Siège social
Leegaardsdijk 2, 8400 Ostende


Meco Wallonie
Place de l'Abattoir 1, 6000 Charleroi

Tel: 059 70 91 95
orders@meconv.be

LES BIENFAITS DE LA NOURRITURE PRÉPARÉE OU PORTIONNÉE CHEZ MECO

 **Gain de temps :** Notre nourriture prédécoupée vous fait économiser du temps lors de la découpe et du portionnement de vos ingrédients. Cela vous permet de consacrer plus de temps à la préparation de vos plats et à perfectionner vos recettes.

 **Qualité :** La plus haute qualité, traitée et emballée dans des conditions d'hygiène ultra strictes. Cela garantit que vous utilisez toujours les meilleurs ingrédients et que vos plats maintiennent une qualité constante.

 **Flexibilité :** Notre nourriture prédécoupée est disponible dans différents poids et tailles de portion, ce qui vous permet de varier facilement dans vos plats et d'adapter votre menu aux besoins de vos clients.



Emballage durable : Nous sommes soucieux de l'environnement et nous savons que la durabilité est un enjeu important pour nos clients. C'est pourquoi nous avons développé des solutions d'emballage durable pour notre gamme de produits pré-découpés.

Nos emballages sont conçus pour minimiser l'impact environnemental tout en garantissant la fraîcheur et la qualité de nos produits.





FAIREBEL, LE LABEL DES PRODUCTEURS POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

La société Faircoop développe depuis des années un partenariat vertueux au service d'une rémunération correcte du travail des agriculteurs locaux et de tous les travailleurs de la chaîne.

Fairebel est donc la marque de la Faircoop dont le but initial est de valoriser l'ensemble du lait de ses coopérateurs dans une structure de prix équitable. Elle commercialise également du lait chocolaté avec du cacao Fairtrade, des fromages à pâte molle, du beurre, de la crème glacée mais aussi des fruits belges (pommes et poires) équitables. Elle est également active dans le secteur de la viande.

La démarche de Fairebel est vraiment dans l'air du temps pour les consommateurs. Elle apparaît de plus en plus dans les demandes et appels d'offre des collectivités privées ou publiques en demande d'une alimentation saine à base de produits locaux.

Interview de Monsieur Erwin Schöpges, éleveur et actuel Président de la coopérative Faircoop basée à Arlon, en province du Luxembourg.

Pour Erwin Schöpges, travailler avec une coopérative regroupant plus de 500 agriculteurs locaux dont les bénéfices sont entièrement reversés aux différents coopérateurs, c'est simplement « une question de volonté ! »



Monsieur Schöpges, quel est votre parcours ?

« J'ai commencé mon travail à la ferme en 1982 par la reprise de la ferme familiale à 17 ans. Je compte donc plus de 40 ans de travail au compteur. Je pense que la relève est assurée par la présence de mon fils Manuel qui travaille depuis 5 ans dans l'exploitation. Notre combat a vraiment débuté avec la grande crise du lait en 2009. A cette époque, j'étais Président du Milk Producer Interest Group (MIG), membre de la fédération européenne des producteurs laitiers (EMB). Il fallait vraiment faire quelque chose et nous faire entendre par des actions spectaculaires. Quelque 200 tracteurs bloquaient à la mi-journée l'autoroute E42 à hauteur de Saint-Vith. Quelques jours avant celle des enseignants, la grève des producteurs de lait a commencé, vendredi, un peu partout en Belgique. Des dizaines de producteurs ont déversé des citernes de lait sur la E42 et jusque devant l'hôtel de ville de Charleroi dans le cadre de la grève européenne du lait. Dans la foulée est née la Faircoop avec le projet Fairebel en 2010 pour une juste rémunération des acteurs du monde agricole. »

La Faircoop est devenue une véritable success-story, comment cette initiative est-elle née ?

« Les ménages belges ont été sensibilisés à la situation difficile des fermiers de leur pays suite aux différentes actions des agriculteurs menées durant de nombreuses années. Bon nombre d'entre eux ont d'ailleurs manifesté leur soutien et ont posé la question de savoir comment ils pouvaient aider. La réponse s'appelle FAIREBEL: des produits de qualité rémunérant tous les acteurs de la chaîne équitablement et assurant ainsi aux agriculteurs un revenu correct pour leur travail. »

Travaillez-vous avec des grossistes pour collectivités, ou des fournisseurs horeca ?

« Nous travaillons avec des grossistes professionnels tels Sligro-Ispc, Solucius, Trendy Foods, JAVA, Réal, Camal, DéliSalades, Bidfood et Moka d'or. Ils sont nos intermédiaires efficaces dans les réponses aux différents cahiers des charges et assurent des livraisons quotidiennes aux collectivités. Ils assurent également la fourniture des produits Fairebel en restauration traditionnelle. »

Quid de la filière de la viande et de ses produits chez Fairebel ?

« Au fil des ans, la gamme de produits laitiers s'est étoffée. Dès 2020, la société coopérative s'ouvre aux producteurs de fruits et de viande bovine – toujours en poursuivant ses missions initiales. Ses produits sont vendus à un prix recommandé qui est le résultat d'une juste répartition des profits entre les acteurs, en commençant par le producteur qui est ainsi assuré d'un revenu décent. La coopérative poursuit ainsi plusieurs missions : offrir des produits laitiers et du terroir aux normes de qualité les plus élevées et encourager les exploitations locales, familiales. »

Des projets pour l'avenir ?

« La situation dans le monde agricole n'est pas facile. Dans pas mal de cas, les prix de vente des produits agricoles couvrent très difficilement les coûts de production. Et suite au manque de reconnaissance pour le travail de nos agriculteurs, nous devons continuer à nous battre sur chaque produit vendu sous le nom FAIREBEL. Nous travaillons actuellement avec la plupart des grandes surfaces. Le challenge de fournir les collectivités devient pour nous un défi pour l'avenir. Des initiatives sont en cours. La Faircoop soutient l'initiative européenne au niveau de la région wallonne de fournir gratuitement et directement le lait gratuitement dans un réseau de 400 écoles. C'est un enjeu important car ce sont nos futurs consommateurs. »

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

Chez Fairebel, nous avons l'habitude de dire que nous sommes avant tout des paysans. Des femmes et des hommes au caractère aussi entier que notre lait. Au travail sur nos terres, avec nos bêtes, souvent 7 jours sur 7, parfois 24 heures sur 24. Nous battant sans relâche pour faire valoir le prix d'une alimentation de qualité. Guidés par l'idée de produire pour nourrir et non produire pour produire. Cultivant le respect de la nature et l'amour de nos produits. Des produits les meilleurs possibles, les plus accessibles possibles, les plus écologiques possibles. Du lait, du beurre, du fromage ou de la glace, mais aussi des pommes, des poires et bientôt de la viande.

Aujourd'hui, nous sommes plus de 500 agriculteurs à faire le pari de cette agriculture-là. Équitable, locale et familiale. Avec un engagement inépuisable et une indépendance totale.

Et ça, quand on y réfléchit bien, pour vous comme pour nous, ça fait toute la différence.



BIENVENUE
DANS UN MONDE
PLUS ÉQUITABLE



Green Deal Cantines Durables – Focus sur la demande des cantines en viandes

Introduction

La Cellule Manger Demain, dans le cadre de son accompagnement, caractérise avec les cantines signataires du Green Deal Cantines durables leur demande en produits alimentaires, dans le but de basculer certains produits en local. Les données exposées ci-dessous sont la synthèse de cette enquête : il s'agit d'un échantillon de 65 cantines pour un total de 13 500 repas chauds par jour, leur profil est majoritairement scolaire et du domaine des soins de santé.

Ces chiffres donnent les principales tendances en matière d'approvisionnement. Certains biais sont néanmoins à prendre en compte (encodage...).

Vous souhaitez découvrir la synthèse complète ? Rendez-vous sur :

<https://www.mangerdemain.be/2021/12/07/caracterisation-de-la-demande/>

Analyse

De manière générale, on constate que la viande la plus utilisée par les cantines est la volaille (40%), suivi par le bœuf (26%), le porc (21%) et les mélanges de viandes (13%). Par filière, voici les morceaux les plus consommés (en tonnes/an) :



Haché (19,7) ; Rôti/rosbeef (10,5), carbonades (9,7), steak (8,3), burger (4t), sauté de veau (3,2) et émincé de bœuf (2,6).



Rôti de porc (27,9), saucisse de porc (12,6), jambon (9,9), côtes de porc (7,2) et haché de porc (6,6).



Blanc de poulet (36,5), cuisse de poulet (25,9), émincé de volaille (10,3), escalope de volaille (10), rôti de dinde (7,2) et filet de dinde (4,8).



Haché porc-veau (10,5), haché porc-bœuf (10), haché mouton-agneau (1), salade de viande (0,5), saucisses porc-bœuf (0,3)

Ces chiffres mettent en évidence les produits les plus demandés : Sans surprise, une part importante concerne les morceaux les moins nobles, leur bas prix étant plus attractif pour les cantines aux budgets souvent limités. Ces produits sont achetés le plus souvent en frais (93%).

Caractère bio et local

A peine ¼ des répondants ont pu fournir une information sur la provenance des produits qu'ils achètent. Un travail de sensibilisation est donc à mener auprès des acheteurs ainsi qu'auprès des vendeurs pour améliorer la transparence sur la traçabilité des produits.

Sur base des chiffres disponibles, on peut estimer qu'au moins 60% des viandes achetées sont d'origine wallonne, en particulier pour les filières porcines et bovines. Les produits viandeux sont les produits les plus souvent achetés wallons. Toutefois, il est rare qu'ils soient achetés en bio : 15% pour la viande de bœuf et 8% pour le porc. Les mélanges de viandes ne s'achètent presque jamais en bio.

Comment relocaliser votre approvisionnement ?

Le Green Deal Cantines Durables vous accompagne dans la relocalisation de votre approvisionnement. La Cellule Manger Demain collabore en effet avec de nombreux fournisseurs locaux marquant leur volonté d'approvisionner les cantines. Retrouvez-les dans le catalogue disponible sur : <https://www.mangerdemain.be/outils/> .

LES DÉCISIONS SUSCEPTIBLES DE RECOURS DANS LE CADRE DES MARCHÉS PUBLICS

Lorsqu'on parle de décision susceptible d'un recours en matière de marchés publics, on pense immédiatement aux décisions d'attribution, par lesquelles les acheteurs publics décident de confier l'exécution de leurs marchés à un des soumissionnaires.

Mais ces décisions ne sont pas les seules susceptibles de recours, ce qu'a rappelé le Conseil d'Etat dans un arrêt relativement récent du 28 septembre 2022.

Faits de la cause

Dans cette affaire, un pouvoir adjudicateur avait lancé un marché. Les documents du marché précisait que : « Afin de pouvoir apprécier l'ampleur du marché, la disposition des lieux et les difficultés éventuelles d'exécution, chaque soumissionnaire devra assister à une séance d'information obligatoire. »

La représentante d'un des soumissionnaires est arrivée avec retard à ladite séance d'information, de sorte que l'attestation de présence n'a pu lui être remise.

Interpellé par ce soumissionnaire, le pouvoir adjudicateur décide de lui adresser un courrier dans lequel il indique que la stricte application des principes applicables en matière de marchés publics l'obligera à déclarer toute offre déposée par ladite société irrégulière dès lors qu'elle n'a pas assisté à la séance d'information obligatoire.

Le soumissionnaire concerné a interprété ce courrier comme une décision et a introduit un recours à son encontre. Et à juste titre puisque le Conseil d'Etat a effectivement considéré ce courrier comme une décision susceptible de recours. De surcroît, il a même fait droit au recours mais tel n'est pas l'objet de cette chronique.

Jurisprudence européenne

À l'occasion de l'examen de cette affaire, le Conseil d'Etat a rappelé la jurisprudence de la Cour de justice de l'Union européenne qui énonce que toute « décision d'un pouvoir adjudicateur qui relève des règles issues du droit de l'Union en matière de marchés publics et qui est susceptible de les enfreindre doit être soumise au contrôle

juridictionnel sans faire de distinction entre ces décisions en fonction de leur nature, de leur contenu ou du moment de leur adoption. »

Le droit des marchés publics étant directement tirés de Directives de l'Union européenne, l'interprétation de ce droit par la Cour de justice de l'Union européenne s'impose directement.

Appliquant le principe énoncé supra à l'affaire qu'il avait à connaître, le Conseil d'Etat constate que le courrier litigieux doit être considéré comme une décision unilatérale causant grief à son destinataire, puisque ce courrier énonce d'emblée que toute offre serait considérée comme irrégulière.

Application au cahier des charges

Le cahier des charges est le fruit d'une décision du pouvoir adjudicateur. Or, certaines prescriptions d'un cahier spécial des charges peuvent être considérées comme faisant définitivement grief.

En effet, un cahier des charges comprenant par exemple un critère de sélection qualitative qui écarterait d'emblée certains soumissionnaires pourrait être contesté directement par ces soumissionnaires devant le Conseil d'Etat.

Conclusions

Toute décision prise par un pouvoir adjudicateur est susceptible de recours pour autant qu'elle apparaisse comme faisant directement grief à l'opérateur économique concerné et pas comme un acte préparatoire de la décision d'attribution.

Les délais de recours restent applicables à ces décisions (15 jours pour le recours en suspension, 60 jours pour le recours en annulation), de sorte qu'il ne faut pas tarder à réagir à la réception de pareille décision.





LA FERME À L'ARBRE DE LIÈGE

Divine surprise pour la Ferme à l'Arbre de Liège que cette formidable récompense de « **meilleur magasin bio d'Europe** » ! Rassemblant plus de deux mille candidats dans toute l'Europe avant d'être choisi parmi trois finalistes. Faisant suite à cette reconnaissance internationale, les Pâque jouissent d'une fameuse fierté qu'ils partagent volontiers avec les clients, les habitués, le personnel : une visibilité inattendue qui propulse la ferme vers le succès sur les hauteurs de Liège. Le règne du bio et du local, intimement liés, sont les bases indéfectibles de cette exploitation à la richesse humaine de haute valeur pour le plaisir des utilisateurs.

C'est en 1978 que **Henri et Michelle Pâque-Bartholomé** se lancent dans cette aventure dont ils ne soupçonnaient pas le développement. A un petit magasin « Bioval » à Ans succède l'installation à Lantin sur une surface réduite avant de voir l'installation, en 2003, d'une **supérette de 350 m²** et ses trente membres du personnel aussi compétents que souriants et accueillants. Le fils **Michel Pâque** (51 ans) en assure la gestion avec l'aide efficace de **Renato**, gérant du point de vente. Le magasin propose une subtile sélection de produits bio en majorité d'origine locale à des prix bien étudiés, au rapport qualité-choix plus qu'évident. Le domaine qui entoure le magasin s'étale sur plus de 45 hectares dédiés à l'élevage et à la culture. Un orme majestueux mis en évidence près de la ferme a disparu vers 1900, il servait de balise, de point de repère sur la route menant de la Hesbaye vers Liège.



Les **viandes** sont issues de leur propre élevage : une quarantaine de bovins (Blonde d'Aquitaine à la constitution robuste et à la saveur inégalable), trois cents porcs, six cents poules. C'est le personnel local qui prend en charge, grâce à ses professionnels aguerris, la découpe (avec la possibilité de choix personnels) et toutes les transformations pour approvisionner le magasin et son exigeante clientèle. Ce ne sont pas moins de soixante sortes de **légumes** différents qui se succèdent, au gré des saisons sur les étals du magasin ; ils proviennent tous des trois hectares de culture. Comme pour les fruits, fraîcheur, choix, saveurs et diversités sont toujours à l'ordre du jour. En vedette, entre autres, la tomate, plutôt les tomates dans une gamme de formes, couleurs et goûts incroyables, les pommes de terre et les carottes, sans oublier une sélection de découvertes peu communes menées par une équipe déterminée de connaisseurs. Dix hectares sont dévolus aux **céréales** (froment et épeautre) pour la transformation en farines et en aliments pour le bétail : tout est produit localement avec autant de soin que de constance. Dans la cour d'entrée se niche le restaurant local « **Au P'tit Bon Orme** » dont la carte se décline en une suite de préparations riches en saveurs, basées sur les produits de la ferme. Grâce au houblon et au froment, la « Brasserie coopérative liégeoise » peut élaborer, sur un site voisin, plus de quatre-vingt mille litres annuels de bières, la fameuse Badjave, soit en fûts ou en bouteilles (33 et 75 cl), appréciée des connaisseurs et coopérateurs.

La Ferme à l'Arbre de Liège
Rue de Liège 43
4450 Lantin
Tél. 04/263 58 01
www.ferme-paque.be
Fermé dimanche et lundi

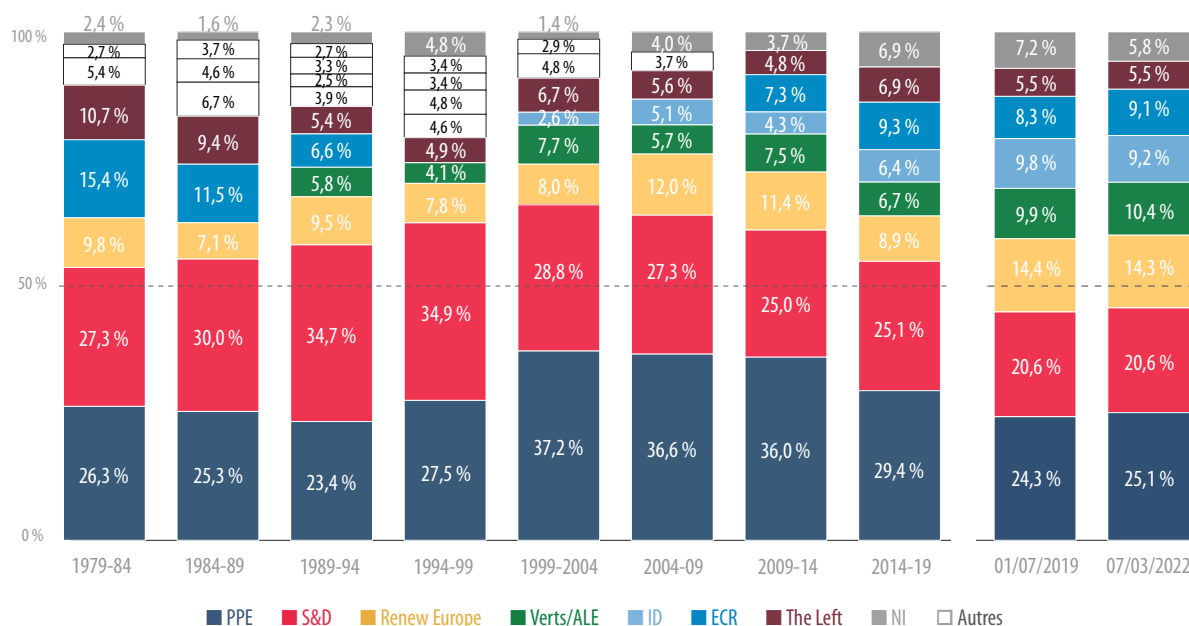


Guy Delville
Saveurs de nos Régions

Parlement européen, 1979-2019

Taille des groupes politiques par législature

La taille des groupes politiques au Parlement européen est représentée pour chacune des neuf législatures qui se sont succédé depuis les premières élections au suffrage direct en 1979. Les données, exprimées en pourcentage du nombre total de sièges, se rapportent à la session constitutive (en juillet) de chaque législature. La dernière colonne, située à droite, indique la composition du Parlement en février 2022.



Source: DG Communication, Parlement européen.

Les couleurs utilisées pour différencier les groupes politiques de la législature actuelle sont aussi utilisées rétrospectivement pour les législatures précédentes, afin que l'histoire des groupes d'aujourd'hui puisse être retracée. Toutefois, les noms et les statuts et, a fortiori, les membres des groupes peuvent varier fréquemment. Par conséquent, s'il est possible de distinguer une nette continuité entre les groupes actuels et leurs prédécesseurs, un groupe ne peut pas toujours être considéré comme un seul et même groupe tout au long de son histoire. La catégorie «Autres» comprend plusieurs groupes qui ont disparu.

Partis nationaux et groupes politiques au Parlement européen

Au fil des neuf législatures du Parlement européen, le nombre de partis politiques nationaux représentés au Parlement a augmenté plus vite que le nombre d'États membres et de députés. Si le nombre de groupes politiques a fluctué entre sept et dix – il y en a actuellement sept –, le seuil pour former un groupe a été relevé au fil du temps. Les groupes ont inclus des députés issus d'un plus grand nombre de partis et d'un plus grand nombre d'États membres – on compte aujourd'hui 206 partis politiques nationaux, contre 127 en 1999 et 57 en 1979.

Les données correspondent à la session constitutive	1979-1984	1984-1989	1989-1994	1994-1999	1999-2004	2004-2009	2009-2014	2014-2019	01/07/2019	07/03/2022
Nombre de députés européens	410	434	518	567	626	732	736	751	748	705
Nombre d'États membres	9	10	12	12	15	25	27	28	28	27
Nombre de groupes politiques	7	8	10	9	8	7	7	7	7	7
Nombre de partis politiques nationaux	57	67	103	97	127	168	176	191	203	206
Nombre de délégations nationales dans les groupes politiques	37	42	64	58	74	109	116	129	128	140



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

Régime électoral des élections européennes

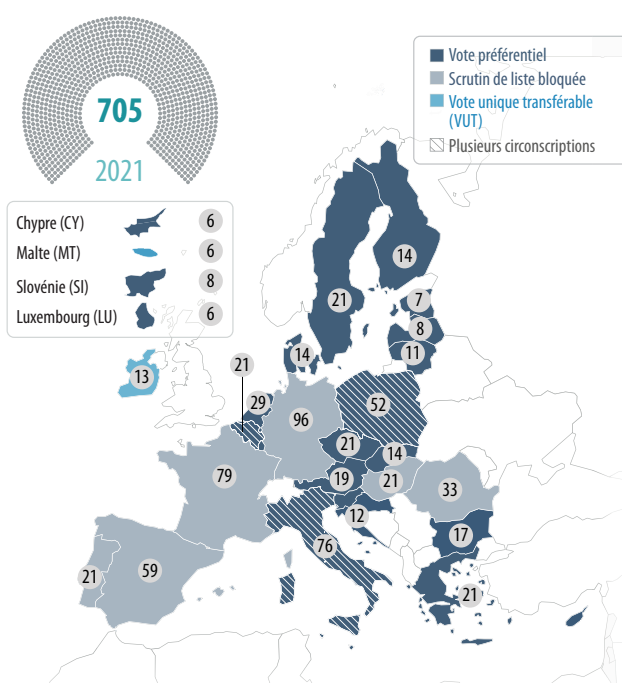
Modes de scrutin et nombre de députés

Le Parlement européen compte actuellement 705 sièges, contre 751 entre 2014 et janvier 2020, qui est le nombre maximum de sièges autorisés par les traités de l'Union. À la suite du départ du Royaume-Uni de l'Union européenne le 31 janvier 2020, ses 73 députés ont quitté le Parlement européen, tandis que 27 députés supplémentaires provenant de 14 États membres ont rejoint le Parlement, comme le montre le tableau ci-dessous. Les États membres concernés avaient déjà prévu de pourvoir ces sièges lors des élections de juin 2019.

États membres ayant obtenu des sièges supplémentaires au 1 ^{er} février 2020														Total	
État membre	FR	ES	IT	NL	IE	PL	RO	SE	AT	DK	SK	FI	HR	EE	Total
Sièges supplémentaires	5	5	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	27

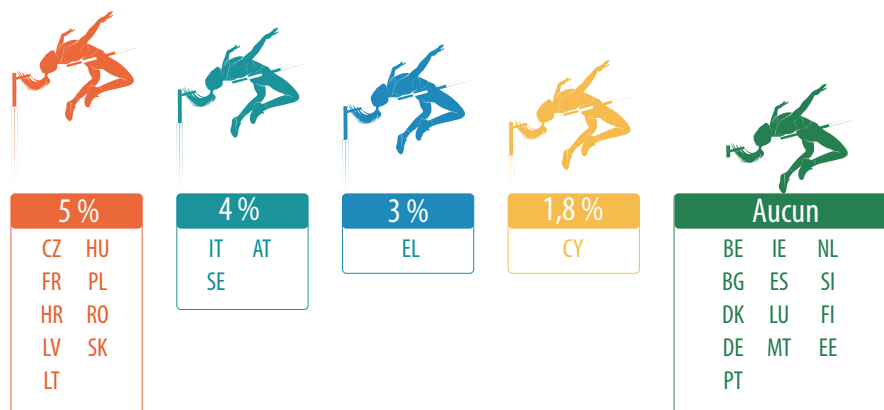
N.B.: Ces sièges sont inclus dans les totaux par pays figurant sur la carte.

Les 705 députés européens sont élus selon le régime électoral en vigueur dans chaque pays mais ce régime doit respecter certains principes communs établis par la législation de l'Union européenne, notamment la représentation proportionnelle (RP). Généralement, selon la RP, les électeurs peuvent voter pour un parti politique ou pour un candidat en particulier, voire une combinaison des deux. Si, dans certains États membres, les électeurs ne peuvent voter que pour une liste sans pouvoir modifier l'ordre des candidats (liste bloquée), dans d'autres États, ils peuvent choisir un ou plusieurs candidats (vote préférentiel). Certains États membres n'ont pas adopté le scrutin de liste mais le vote unique transférable (VUT), autre moyen de RP. La carte de droite montre le nombre de sièges pour chaque État membre (à compter de février 2020) ainsi que le système électoral utilisé lors des élections européennes de 2019.



Seuil électoral

La législation de l'Union européenne autorise les États membres à fixer un seuil électoral à atteindre avant qu'un parti ou une liste n'obtienne des sièges lors des élections européennes. Au niveau national, ce seuil ne doit pas dépasser 5 % des suffrages valables exprimés.



AHK debelux

Chambre de Commerce belgo-luxembourgeoise-allemande

VOYAGE D'INFORMATION SUR LES CUISINES COLLECTIVES EN ALLEMAGNE AVEC DEBELUX AHK

Du 13 au 15 mars 2023, la Chambre de Commerce Belgo-Luxembourgeoise-Allemande (AHK debelux) a réuni une délégation de 7 entreprises pour un voyage d'information sur les cuisines collectives en Allemagne. Le projet, soutenu par le Ministère fédéral allemand, visait à familiariser les entreprises belges avec le marché voisin et à encourager les échanges entre experts belges et allemands.

Après un voyage matinal en train vers Hambourg, première halte : le salon Internorga, qui s'impose comme un rendez-vous incontournable pour les acteurs du monde de la gastronomie et de la restauration. L'AHK debelux y a organisé une conférence, conviant également un public allemand. Monsieur Alain Crabs, directeur opérationnel des Cuisines Bruxelloises, donna un aperçu du marché belge. D'après lui, si certains secteurs, comme les restaurants d'entreprise, ont changé depuis la pandémie de la COVID-19, d'autres, comme les maisons de repos, sont appelés à changer en raison des nouvelles habitudes alimentaires et de voyages. Monsieur Alain Hougrand, responsable du pôle hôtelier du groupe CHC, présenta le secteur de la restauration collective en milieu hospitalier. Il mentionna l'investissement dans une laverie semi-automatique de marque allemande, qui a permis d'améliorer la rentabilité et l'ergonomie au travail. L'orateur cita également d'autres actions mises en œuvre, comme la formation d'une soixantaine de personnes issues de l'horeca pour servir les repas en chambres à la place des infirmiers et aides-soignants. Un buffet déjeuner est une autre solution, proposée par exemple aux mamans en maternité.

Le groupe CHC a constaté une nette augmentation de la satisfaction des patients à la suite de l'introduction de ces concepts hôteliers. Le marché allemand a été présenté par monsieur Carsten Zellner, membre du comité directeur de la fédération allemande des concepteurs de cuisines collectives (Verband der Fachplaner, VdF) et directeur du bureau Zellner/proconsult. Il évoqua son projet de conception de la plus grande cuisine centrale allemande pour deux hôpitaux à Bochum où seront préparés plus de 10 000 repas par jour.

Nous avons retrouvé la VdF pour une visite guidée de la foire Internorga le deuxième jour. Les entreprises belges, accompagnées par deux interprètes, ont pu assister à une démonstration des appareils de cuisson rapide iVario xs et iCombi Pro de Rational, deux innovations qui font face à la pénurie de main-d'œuvre et aux frais énergétiques élevés. Phoenix a présenté au groupe ses techniques de cuisine thermique « made in Germany » (vendues sous la marque « Palux » en Belgique), Cool Compact ses appareils de réfrigération haut de gamme et MKN ses équipements de cuisson premium. Hobart a mis l'accent sur la vaisselle réutilisable et a montré l'efficacité de ses solutions de séchage.

Enfin, le groupe a pu déguster un « currywurst » au stand de Palux ou un plat préparé par le robot cuisinier voisin GoodBytz.

En fin d'après-midi, nous avons pris le train vers la Rhénanie-du-Nord-Westphalie. Nous avons rendez-vous avec monsieur Köhn, export sales manager, pour une visite de l'entreprise Phoenix le lendemain matin. Phoenix est installée depuis deux ans sur le site de l'ancienne usine sidérurgique de Schalke à Gelsenkirchen et a repris la tradition de Küppersbusch. Outre les lignes de production artisanales de marmites et sauteuses, nous avons pu voir la nouvelle cuisine de formation avec ses appareils K-Line équipés d'IoT. La dernière halte, à Cologne, était une visite des cuisines d'Axa, que la société Rational va prochainement rénover. Monsieur Beyer, key account manager de Rational invita le groupe à voir les cuisines et concepts innovants d'Axa, à tester les menus variés de la cantine et à assister à une démonstration de la préparation de desserts avec des appareils Rational (avec dégustation). Ce fut également un moment de riches échanges sur les cuisines de demain et l'occasion de rappeler l'importance, malgré l'introduction d'appareils ultra-modernes qui nécessitent peu de surveillance, du rôle et de la présence de cuisiniers formés au sein d'une cuisine collective. L'AHK debelux s'est réjouie du retour positif des participants et de la bonne collaboration avec la FCCWB pour l'organisation de ce projet.



Deutsch-Belgisch-Luxemburgische Handelskammer
Belgisch-Luxemburgs-Duitse Kamer van Koophandel
Chambre de Commerce Belgo-Luxembourgeoise-Allemande

Supported by:



on the basis of a decision
by the German Bundestag







CONSEILS NUTRITIONNELS À L'INTENTION DES PERSONNES ÂGÉES

Les facteurs de risque de maladies cardiovasculaires tels que l'obésité, l'hypercholestérolémie et l'hypertension, entre autres, sont plus fréquents à un âge avancé.¹

Lorsqu'il y a obésité manifeste chez les personnes âgées associée à d'autres complications telles que le diabète de type 2, l'hypertension, etc., une perte de poids est souhaitée. Celle-ci peut avoir une incidence positive sur la fonctionnalité et la mobilité - et donc sur la qualité de vie - de la personne âgée, mais elle peut également s'accompagner d'une perte de masse musculaire. Il convient donc de peser au mieux le pour et le contre d'un « régime ».²

Il n'est pas sans importance que, si nous nous concentrons souvent sur le surpoids et l'obésité, nous devrions également être attentifs à la malnutrition. En effet, les personnes âgées sont également exposées à un risque accru de malnutrition en raison de plusieurs facteurs tels qu'une mobilité réduite due à la perte de masse musculaire, un accès moindre à une alimentation de qualité, des difficultés à s'alimenter, moins de repas chauds, une alimentation plus unilatérale, etc. Une personne en surpoids peut également être confrontée à la malnutrition de cette manière.¹ Dans cet article, nous nous concentrerons davantage sur les personnes âgées en surpoids/obèses sans risque de malnutrition.

Il y a là un rôle important pour les diététicien(ne)s. En tant que diététicien(ne), il est important d'encourager le patient dans son processus de perte de poids, mais aussi d'améliorer ses habitudes alimentaires, que cela implique ou non des complications cardiovasculaires. Après tout, un mode de vie plus sain présente déjà des avantages pour la santé. L'accent est mis sur le fait que le traitement est toujours effectué selon une approche individuelle axée sur la situation spécifique de la personne âgée.












Le conseil diététique général chez les personnes âgées en surpoids/obèses présentant des complications consiste à éviter les régimes à haute densité énergétique et de privilégier des aliments à faible densité énergétique (ou des régimes à restriction énergétique).¹ Toutefois, ce régime doit être riche en minéraux et en vitamines et contenir suffisamment de protéines. Cela ne signifie pas que les compléments alimentaires doivent être pris d'office : cela se fait toujours après des analyses de sang et en concertation avec le médecin. Ils ne sont pas systématiquement nécessaires, sachant qu'une alimentation saine et variée fournit tous les nutriments nécessaires. Il est également conseillé de l'associer à une activité physique suffisante et à de la musculation pour prévenir la perte de masse musculaire.²

Une personne âgée en bonne santé a besoin de moins d'énergie que les jeunes et les adultes (19-59 ans) en raison de changements physiques tels que la modification de la composition corporelle (réduction de la masse musculaire). Ce phénomène peut être très variable d'une personne à l'autre ; une approche individuelle est donc nécessaire et des exercices adaptés à la personne sont importants pour contrer la perte de masse musculaire.

Les besoins énergétiques généraux d'une personne de plus de 60 ans en bonne santé se situent en moyenne entre 2050 et 2200 kcal pour les hommes et autour de 1850 kcal par jour pour les femmes. Chez les personnes âgées en surpoids ou obèses, l'accent est mis sur un apport énergétique plus faible que nécessaire, mais en veillant à un apport protéique suffisant. Un besoin accru en vitamine D et B12 constitue une préoccupation supplémentaire chez les plus de 60 ans.

Le tableau ci-contre indique les besoins journaliers recommandés pour une personne de plus de 60 ans en bonne santé, en tenant compte des besoins énergétiques réduits pour ce groupe-cible.

Chez les personnes âgées en surpoids, il est nécessaire (en raison de la diminution des besoins énergétiques) de réduire le nombre de grammes/portions de pain et de pommes de terre en fonction des besoins énergétiques ainsi que de limiter les aliments du groupe résiduel. Un régime restrictif en énergie pour une personne de 60 ans en surpoids sera donc toujours préparé en concertation avec le diététicien, et nécessitera une approche personnalisée

QUANTITÉS RECOMMANDÉES D'ALIMENTS PAR JOUR		
Aliment	18-60 ans	+ de 60 ans
 eau	1,5 litre	
 Pommes de terre cuites	3 à 5 (210 à 350 g)	3 à 4 (210 à 280 g)
 Pain gris	7 à 12 tranches	5 à 9 tranches
 Légumes	300 g	
 Fruits (frais)	2 (250 g)	2 à 3 (250 à 375 g)
 Alternatives à la viande (fraîches)	100 g	
 Produits laitiers et produits à base de soja enrichis en calcium	3 verres (450 ml)	4 verres (600 ml)
 Fromage	1 tranche (20 g)	1 à 2 tranches (20 à 40 g)
 Viande, poisson, œufs (pesés préparés)	100 g	
 Matière grasse à tartiner	5 g par tranche	
 Matière grasse à cuisiner	max. 15 g	
Alimentation du groupe résiduel	Inutile	
Alliments : max. 10% des besoins énergétiques quotidiens	Max. 200 à 250 Kcal	Max. 185 à 220 Kcal
Comportement sédentaire : position assise et activités sur écran	Limiter et interrompre régulièrement	

© VLAAMS INSTITUUT GEZOND LEVEN 2020

Messages clés sur l'obésité chez les personnes âgées

- Choisir un mode de vie sain avec une alimentation saine et une activité physique suffisante.
- Consulter le médecin et le diététicien pour élaborer une approche sur mesure et un objectif de poids réaliste, en tenant compte de l'état de santé.
- Éviter les régimes inutiles ou trop stricts, qui augmentent le risque de carences nutritionnelles.
- Veiller à la bonne structuration et à la régularité de l'alimentation.
- Faire attention à la taille des portions et aux méthodes de préparation des repas.
- Demander au/à la diététicien(ne) de déterminer les bonnes quantités à mesurer et les conseils pour choisir les produits.

Références ;

1. Vlaams instituut, Gezond leven
2. Ouderen en voeding. Voedingscentrum
3. UCLL. Voedings- en levensstijladviezen voor volwassenen met overgewicht/obesitas. Kompas evidence based handelen, <https://www.voeding.ucll.be/kompas-overgewicht-obesitas>



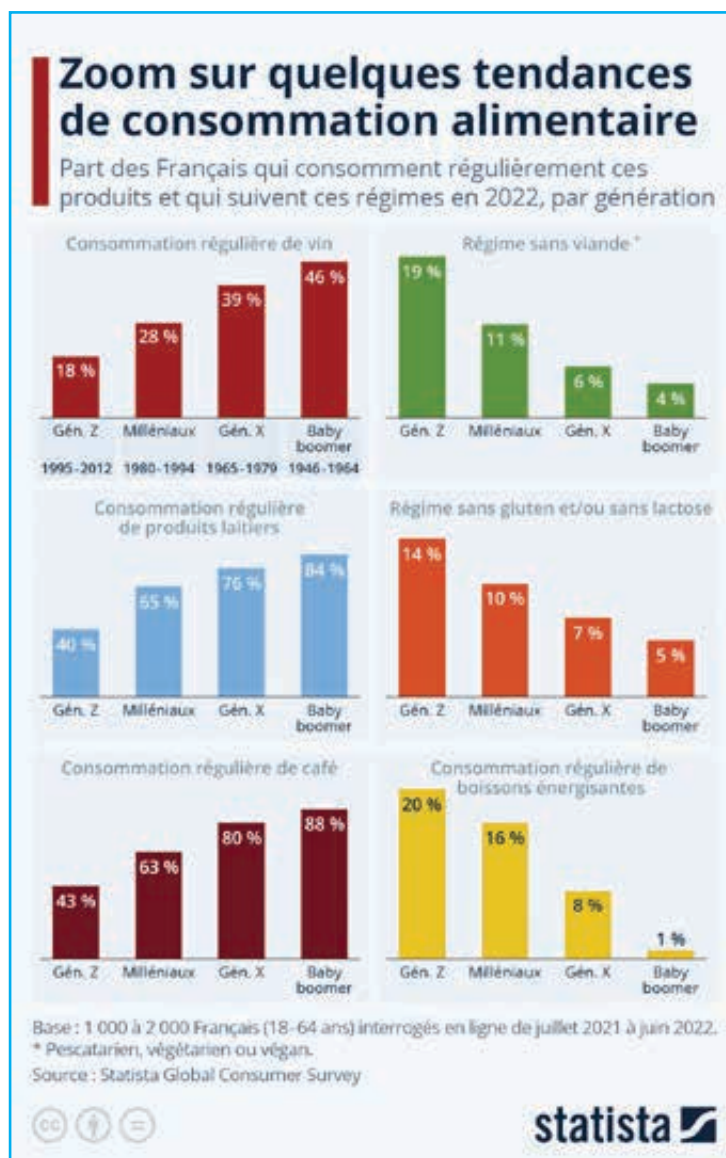
QUELS MANGEURS SERONS-NOUS DEMAIN ?

Depuis quelques décennies, nous avons la chance de ne plus connaître de périodes de véritable pénurie alimentaire dans nos pays occidentaux. Nous ne manquons de rien. Mes tendances alimentaires, notamment les « sans », se succèdent au fil de temps, influencées par des considérations économiques, philosophiques, environnementales, liées à la santé, vraies ou fausses d'ailleurs,... Alors demain, quels mangeurs serons-nous ? Carnivores, omnivores, végétariens, végétaliens,... ?

La dernière enquête du Global Consumer Survey, sondage en ligne réalisé en France de juillet 2021 à juin 2022, a sondé les différentes tendances de consommation alimentaire, par génération. (voir infographie 1)

On y observe que près de 20 % des jeunes de la génération Z, nés de 1995 à 2012, déclarent se passer complètement de viande alors que ce n'est le cas que pour 4% des baby boomer, nés de 1946 à 1964. Cette même tendance est observée pour la consommation de produits laitiers, passant respectivement de 40% chez les plus jeunes à 84 % chez les consommateurs plus âgés. Les régimes « sans », sans lactose ou sans gluten rencontrent globalement plus de succès chez les jeunes consommateurs.

D'une manière générale, les jeunes ont tendance à se détourner des aliments d'origine animale, sensibilisés par le bien-être animal et par l'impact environnemental potentiel de ces aliments. Des questions restent en suspens : quel est le niveau et la qualité d'information qui sous-tend ces choix ? Les choix alternatifs intègrent-ils efficacement les besoins physiologiques nécessaires à un bon état de santé ? Nous y reviendrons plus loin.



Végétarisme, végétalisme, véganisme, de quoi parle-t-on ?

Pour rappel, l'homme à la base est un omnivore.

Végétariens, végétaliens et végétaliens ont un point commun : ils ne consomment pas de viande.

Le régime végétarien prône l'interdiction de toute chair animale (volaille, viande, poisson). Le régime végétarien est parfaitement compatible avec un bon état de santé. En revanche, le taux de fer des végétariens est souvent trop bas car l'assimilation du fer végétal, c'est ce qu'on appelle la biodisponibilité du fer, est moins bonne. Le régime végétarien demande donc une attention plus importante dans le choix de ses aliments pour couvrir tous les besoins indispensables à un bon état de santé.

Les végétaliens ne consomment aucun produit d'origine animale, donc ni viande, ni lait, ni œufs, ni miel. Ils n'ont donc pas accès à certains micronutriments vitaux qui doivent obligatoirement être fournis par l'alimentation car l'organisme humain ne peut pas les fabriquer. Un des défis les plus importants est la vitamine B12.

Quant au véganisme, en plus d'un régime alimentaire sans produit d'origine animale, il exclut tout ce qui pourrait s'apparenter à l'exploitation animale (cuir, cirque, zoo,...). Le risque nutritionnel est identique à celui des végétaliens.

Quelle est la place de ces régimes alternatifs dans nos sociétés ?

Dans l'enquête du Global Consumer Survey de 2022, sur les 12 pays européens étudiés, la Suisse se classe première avec 15% de citoyens adultes qui suivent un régime végétarien ou végétalien, suivie par les Pays-Bas (10 %), l'Allemagne et le Royaume-Uni. La France n'en compte que 6%. (voir infographie 2)

On peut constater que ces choix alimentaires ne concernent que, globalement, une faible partie de la population. Mais attention, comme nous le montrait l'infographie précédente, il y a de fortes différences suivant les générations et les jeunes sont beaucoup plus nombreux à adopter une alimentation sans viande. Comme expliqué plus haut, il est tout à fait possible d'avoir une alimentation équilibrée sans viande mais c'est nettement moins facile. Il faut certaines connaissances nutritionnelles de base. Il y a donc peut-être un risque méconnu et non maîtrisé... Revenons sur les qualités nutritionnelles de la viande.



Composants nutritionnels intéressants dans la viande

La viande constitue d'abord une très bonne source de protéines d'excellente qualité, c'est-à-dire contenant l'ensemble des acides aminés essentiels pour notre corps.

Par ailleurs, c'est également une excellente source de fer, de zinc et de sélénium, avec une très bonne biodisponibilité, c'est-à-dire qu'ils sont bien absorbés dans l'organisme et donc utilisables par nos cellules.

Enfin, c'est une source majeure de vitamine B12, véritable défi dans les régimes végétaliens. Sa richesse en lipides saturés peut être excessive, selon l'animal et selon le morceau choisi. La qualité des viandes est donc importante à considérer.

Ainsi il ne suffit pas de supprimer la viande pour obtenir un régime végétarien équilibré. Il faut connaître les propriétés des aliments pour savoir comment la remplacer sans développer de carence.

En conclusion, on observe clairement une tendance à la diminution de consommation des produits d'origine animale, principalement dans la jeune génération. Les raisons en sont diverses, parfois fondées, parfois basées sur de fausses croyances comme l'effet néfaste du lait.

Quoiqu'il en soit, cela nécessite d'être attentif à véhiculer des informations nutritionnelles correctes. Et plutôt que de passer de tout à rien, si on modérait simplement sa consommation de viande tout en augmentant celles des végétaux, trop simple ... ?



Dr. Anne Boucquiau

La cuisine exotique & les risques de contaminations croisées

La cuisine asiatique est une vraie source d'inspiration et de créativité. En combinant des produits exotiques et de la viande bien de chez nous, vous créez des saveurs inédites qui surprendront votre clientèle. Attention, ces mélanges à base d'épices, de légumes, de fruits ou préparations terre et mer augmentent énormément les risques de contaminations croisées.

Les contaminations croisées, c'est quoi ?

Par contamination croisée, on entend que les denrées alimentaires sont salies ou contaminées par un contact direct avec d'autres denrées alimentaires ou indirect par les mains, les planches de découpe, le matériel ou les machines.

Par exemple, beaucoup de poulets sont contaminés par la Salmonelle. Après la découpe, des Salmonelles peuvent se retrouver sur les mains, les couteaux et la planche de découpe. Si les mains, les couteaux et la planche de découpe ne sont pas nettoyés entre-temps, ces Salmonelles peuvent contaminer les autres denrées alimentaires: épices et herbes aromatiques, fruits et légumes, etc.

Comment éviter la contamination croisée ?

Voici plusieurs trucs et astuces pour éviter la contamination croisée :

- Conservez et présentez les denrées alimentaires dans des compartiments séparés : Utilisez autant de récipients différents que de types de viandes, poissons et volailles sur vos plateaux teppanyaki, wok ou fondue chinoise.

- Emballez les denrées alimentaires : Avant et après utilisation de vos épices, fruits, légumes, nouilles, etc., conservez-les dans un emballage hermétique et entreposez-les dans un endroit qui leur est propre (de préférence hors de la zone de découpe et de conservation de la viande et de la volaille).
- Séparez les activités : réservez une zone pour la préparation de ces plats, plateaux.
- Utilisez des couteaux, des planches de découpe et des machines séparées lors de la transformation.
- Nettoyez et désinfectez vos mains entre les différentes activités.

Votre protocole de nettoyage doit impérativement être respecté à la lettre pour éviter toute contamination croisée. Le Degres-L+ de Realco convient parfaitement pour assurer une hygiène optimale. Cette solution enzymatique et multi-usages nettoie et désinfecte en un seul passage. Pour encore plus de sécurité, il est également conseillé d'utiliser un désinfectant hydroalcoolique prêt-à-l'emploi, comme le Sanihol, notamment pour les plans de travail, planches et lames (trancheuse, couteaux, ...) entre deux découpes.



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

QUI SOMMES NOUS?

Solutions for Waste conseille et propose toute une gamme de solutions pour optimiser la gestion des déchets dans les entreprises de toutes tailles. Des solutions qui améliorent, facilitent et incitent au tri sélectif (poubelles spéciales, sacs intelligents, ...) mais aussi des solutions de réductions de volume et /ou de prétraitements efficaces sur la plupart des déchets courants (cartons, plastiques, biodéchets/alimentaires, conserves, bidons, EPS/frigolite, fractions résiduelles etc.). Ces propositions vous permettent de gagner beaucoup de place, de réduire vos coûts, d'améliorer votre organisation et votre efficacité, mais aussi votre empreinte carbone !



LES DÉCHETS ORGANIQUES

La majorité des déchets organiques alimentaires produits ne sont, pour l'instant, pas triés. Ils finissent ainsi à l'incinérateur au lieu d'être orientés vers des filières de valorisation. Ces déchets alimentaires représentent environ 50% du volume de votre poubelle résiduelle.

Nous proposons des déshydrateurs qui permettent de transformer efficacement les bio-déchets générés quotidiennement en un produit revalorisable (amendement sol/biométhanisation). En plus de permettre la revalorisation des déchets, ces équipements offrent de nombreux avantages : gestion plus efficace, sécurité alimentaire, meilleure hygiène (absence de nuisibles et d'odeurs), gain de place, réduction des coûts, évite le coût 'chambre froide/déchets', etc.

NOS SOLUTIONS

Gain de temps - d'espace - d'argent

Le carton



x10



Les emballages plastiques



x5



Les déchets divers



x10



Le polystyrène (frigolite)



x40



Pots - Bidons - PMC



x10



x5

CYCLE DU DÉCHET ORGANIQUE



RSE - DÉVELOPPEMENT DURABLE

Les déchets et leur recyclage sont des éléments essentiels du pilier environnemental de la RSE. Nous vous aidons à mieux trier pour mieux recycler tout en améliorant facilement et à faible coût votre empreinte CO2 directe et indirecte. Nos solutions peuvent également avoir des effets positifs sur le pilier social (sécurité, ergonomie, santé, hygiène) et sur le pilier économique.





Michel Jonet



Un nouveau centre de distribution pour Sligro-Food

Le nouveau centre de distribution de Sligro Food Group Belgium est en construction avancée à Evergem.

Ce centre de distribution est la prochaine étape de sa croissance en tant que grossiste de premier plan dans le secteur de la restauration dans le but de livrer tous les clients de JAVA Foodservice à Rotselaar et Sligro-ISPC à Anvers, Gand et Liège. L'entrepôt a une superficie de pas moins de 16 500 m² et possède 30 quais de livraison .

La durabilité y est primordiale : l'absence de gaz, les panneaux solaires et la récupération de chaleur ne sont que quelques-unes des installations prévues dans le but de devenir plus durable.

Ce « nouveau paysage de livraison en Belgique » est prévu pour débiter au printemps 2023.



Écrivez-nous !

Nous sommes très attentifs à vos réactions ou commentaires concernant notre magazine Goutez. Dans un autre domaine, si vous cherchez un emploi ou une fonction dans le domaine de l'hôtellerie ou la cuisine collective, la

FCCWB peut vous aider et servir de relais dans le cadre de cette demande.

C'est aussi le cas dans le cadre de gestionnaires de cuisine en recherche de personnel. Alors, n'hésitez pas à contacter le secrétariat de la FCCWB à l'attention de Madame Carine Knapen : federationfccwb@gmail.com



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.

A vos agendas !

Nos deux prochains événements auront comme thème général
"Mieux acheter pour mieux cuisiner"

FORMATIONS - SEMINAIRES FCCWB

« Avec la Collaboration de l'Afscsa et de nos partenaires »

Site BluePoint Liège, le 23/05/2023
Boulevard Emile de Laveleye, 191
4020 Liège

Site BluePoint Bruxelles, le 24/10/2023
Boulevard Auguste Reyers, 80
1030 Schaerbeek

Ils se dérouleront comme suit :

9h00-9h30 Accueil
9h30-13h00 Séminaire
13h00 Repas





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 Wuiot
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@debelfux.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



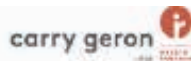
Philippe Caps
0474/99.89.26
philippe.caps@vandemoortele.com



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



Ine Van Grieken
0479/66.51.00
ine_vangrieken@manna.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



Christophe Borgillon
0493/55.60.55
Christophe@disfood.com



Fabian Fremout
0498/162.046
F.Fremout@rational.be



Gyöngyi Horvath
0478/44.60.04
Gyoengyi.Horvath@winterhalter.be



Yves Delaïresse
0477/428.103
yves.delaïresse@myriad.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