

OCTOBRE 2023
TRIMESTRIEL

GOUTEZ # 24

VOTRE MAGAZINE DES CUISINES COLLECTIVES

WALLONIE - BRUXELLES

FÉDÉRATION
FCCWB



GOUTEZ #24

Edito

“Goûtez”
est une publication de la FCCWB

Editeur responsable

Gérard Filot
Blvd Emile de Laveleye, 191
4020 Liège

Rédacteur en chef

Michel Jonet
mich.jonet@gmail.com

Rédaction

Anne Boucquiau
Guy Delville
Gérard Filot
Michel Jonet
Gaël Tilman

**Relecture
et correction texte**

Isabelle Dubois

**Création graphique
et mise en page**

Frédéric Filot

Secrétariat de rédaction

Carine Knapen
federationfccwb@gmail.com

Crédits photos

Membres et partenaires FCCWB
Manger Demain
GBM - Rational Production
Michel Jonet
Ligue cardiologique belge
Fondation contre le Cancer
Terre de Fromages
Le D'Arville
EPRS.BE698.880
Hainaut-terre de goût
Belgian Owl
Istock

Imprimeur

Myriad

L'appétit vient en mangeant... et en travaillant !

La main-d'œuvre qualifiée disparaît, mois après mois, dans nos cuisines collectives...

Que se passe-t-il ?

Quelle difficulté de trouver aisément des cuisinier(e)s diplômé(e)s et passionné(e)s... pour les hôpitaux, maisons de repos, crèches, écoles en Wallonie et Bruxelles.

Est-ce un abandon du métier par le fait que le secteur serait moins attrayant ?

La nutrition est-elle et serait-elle compromise...

Par ailleurs, il est à noter le très faible nombre d'heures d'enseignement, qui sont consacrées à l'alimentation dans les cursus des études de médecine.

Il y a là quelque chose qui relève de la partition des savoirs entre sciences dures (capable de prédire des résultats exacts, mathématiques tels que, la physique, la chimie, la biologie) et sciences molles (relatives à l'incapacité de prédire des résultats exacts tels que l'anthropologie, la psychologie, la sociologie, l'histoire) qui organise à son tour la représentation et la hiérarchie du savoir médical, happé depuis plusieurs décennies par le modèle des sciences... dures !

Est-ce dire qu'une idéologie scientifique se serait à son tour substituée à la morale sociale, pour exclure du champ de la nutrition ce qui n'est pas quantifiable et ainsi compromettre la reconnaissance de la dimension affective de la consommation d'aliments :

SAINS ET NATURELS

La Fédération des Cuisines Collectives Wallonie – Bruxelles est convaincue que la qualité de la santé alimentaire de l'humain ne peut se concrétiser sans la complicité médicale des sciences dures et molles avec les directions des cuisines collectives autour d'une

TABLE DE CONCORDE

Nous sommes complémentaires et devons contribuer modestement à construire ensemble l'équilibre budgétaire de la sécurité sociale alimentaire par l'obligation de travailler principalement et prioritairement des produits alimentaires.

Une diététique révolutionnaire médicale validée par les ministères concernés sur un plan régional et fédéral doit naître !... afin d'éliminer l'ensemble des additifs inutiles et interpellants pour notre santé journalière.

Nous sommes à la recherche d'un supplément « d'âme » afin de sensibiliser les jeunes cuisinier(e)s diplômé(e)s d'un retour au travail opératif, avec des viandes, légumes, féculents, légumineuses, poissons, produits laitiers de qualité maximale issus du monde de nos agriculteur(trice)s proches de nos villes et communes.

Et en sus, entouré d'un matériel fixe et roulant en quantité suffisante doté d'une sécurité technique optimale afin de permettre à l'ensemble de l'équipe... de travailler avec :

AMOUR ET PASSION

Souhaitons d'être lu... et entendu...

Gérard Filot
Président de la FCCWB



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

VOOR ALLE OGENBLIKKEN
TE MARKEREN MET EEN...



Sommaire



4
TRENDY FOODS

12
NOTRE DOSSIER



TERRE
DE
FROMAGES

46



52
VISITE MECO

CONCOURS
BEURRE
54



LE D'ARVILLE
64





**AVEC PLUS 1,6 MILLIARD € DE CHIFFRE D'AFFAIRES,
TRENDY FOODS ORGANISE SA CROISSANCE**

Discrète mais pourtant présente depuis plus de 50 ans, Trendy Foods Belgium S.A. n'a cessé de grandir et de se diversifier pour occuper aujourd'hui la place de leader sur le marché belgo-luxembourgeois de la distribution alimentaire pour les commerces de proximité, les petites centrales d'achat ou encore les collectivités.

Avec 1,6 milliard de chiffre d'affaires annuel, l'entreprise qui compte 550 personnes est toujours en pleine croissance. C'est la raison pour laquelle elle a décidé de réorganiser toute son activité en s'implantant sur un nouveau site industriel. L'entreprise vient de rejoindre son Trendy Hub situé dans le Zoning Industriel des Hauts-Sarts à Milmort (Herstal), en région liégeoise. La construction de ce gigantesque complexe de 27 000 m² a débuté il y a à peine 1 an.

Francis et François Plunus nous ont reçus dans les nouveaux locaux de Trendy Foods où, aujourd'hui, toute l'équipe de Trendy Foods est désormais opérationnelle pour encore mieux répondre aux exigences d'une clientèle toujours plus nombreuse et toujours plus diversifiée. L'invitation s'est concrétisée par la visite de tous les départements de l'entreprise en terminant dans le vaste espace de stockage dans le ballet constant de nombreux clarks et élévateurs.

Un entretien de longue durée nous a permis de mieux comprendre les avantages et la stratégie d'une entreprise en croissance permanente.

Trendy foods, une longueur d'avance

Trendy Foods, est une entreprise qui incarne la réussite grâce à une combinaison de facteurs stratégiques et d'une vision claire. Elle met en lumière les clés de son succès. Elle cultive le caractère familial depuis sa création, tissant des liens solides avec ses collaborateurs et ses clients, instaurant une confiance et une fidélité inébranlables.

La diversification de l'offre est une autre clé de son succès. L'entreprise propose une offre extrêmement variée, comprenant plus de 40 000 références, y compris celles de la Marketplace. Cette diversité lui permet de répondre à une multitude de besoins, garantissant ainsi sa pertinence sur le marché.

L'optimisation de la logistique demeure un pilier essentiel.

Trendy Foods s'appuie sur une logistique parfaitement huilée, avec 45 000 m² de stockage, une flotte de 108 camions et trois dépôts stratégiquement répartis. Cette infrastructure lui permet de garantir la livraison de chaque commande en moins de 24 heures, avec près de 100 000 colis expédiés chaque jour. De plus, l'entreprise déploie des marchandises pour accompagner les gestionnaires de moyennes et grandes surfaces dans la gestion de zones clés, telles que les caisses et les confiseries en vrac.

Une équipe commerciale dévouée est aussi un atout majeur avec 60 représentants qui se consacrent entièrement à la satisfaction des clients, visitant chacun d'entre eux pour comprendre leurs besoins spécifiques et les soutenir dans leurs activités. Cette proximité renforce les relations avec la clientèle.

Le marketing efficace est également au cœur de la stratégie de Trendy Foods. L'entreprise mise sur une stratégie marketing performante, comprenant des publications régulières, des catalogues saisonniers et une communication digitale bien orchestrée. Un programme de fidélité attractif vient également récompenser la loyauté de la clientèle.

La personnalisation de l'approche digitale est une autre innovation majeure. L'entreprise a développé des outils sur mesure, tels que le profilage client, pour garantir une offre adaptée à chaque client, que ce soit en termes de produits ou de promotions.

Cette entreprise incarne la démonstration vivante que la clé du succès réside dans l'adaptation constante et la satisfaction du client.

La nécessité d'un nouveau Trendy Hub performant.

L'histoire de Trendy Foods, depuis sa création en 1970 sous le nom de Specaly-Lekkerland, a été marquée par une croissance constante, des déménagements et des agrandissements. En 2002, elle est devenue indépendante sous le nom de Trendy Foods. En 2023, l'entreprise a déménagé de Petit-Rechain à Vottem dans le Zoning Industriel de Milmort pour créer le nouveau Trendy Hub. Cette évolution témoigne de la nécessité d'un nouveau hub performant pour plusieurs raisons.

Trendy Foods a augmenté son chiffre d'affaires et élargi sa clientèle au fil des ans. Pour répondre à cette croissance et à la demande croissante de ses produits et services, l'entreprise avait besoin de locaux plus grands et de meilleures infrastructures, ce que les locaux de Petit-Rechain ne pouvaient plus offrir.

Ensuite, l'optimisation de la logistique était essentielle. Le nouveau Trendy Hub, situé dans le zoning des Hauts-Sarts, offre une proximité stratégique avec les échangeurs de Vottem, Cheratte et Loncin, ce qui permet d'optimiser les flux logistiques. Cela se traduit par un service clientèle amélioré, des temps de transport réduits et des coûts logistiques moindres.



Trendy Foods a augmenté son chiffre d'affaires et élargi sa clientèle au fil des ans. Pour répondre à cette croissance et à la demande croissante de ses produits et services, l'entreprise avait besoin de locaux plus grands et de meilleures infrastructures, ce que les locaux de Petit-Rechain ne pouvaient plus offrir.

Ensuite, l'optimisation de la logistique était essentielle. Le nouveau Trendy Hub, situé dans le zoning des Hauts-Sarts, offre une proximité stratégique avec les échangeurs de Vottem, Cheratte et Loncin, ce qui permet d'optimiser les flux logistiques. Cela se traduit par un service clientèle amélioré, des temps de transport réduits et des coûts logistiques moindres.

La meilleure accessibilité aux fournisseurs et aux clients est un autre avantage du Trendy Hub. Cette proximité facilite les échanges commerciaux et garantit des livraisons plus rapides et plus efficaces, ce qui contribue à la satisfaction de la clientèle.

De plus, le nouveau hub améliore les conditions de travail pour les employés et les ouvriers, tant en termes d'environnement de travail que de confort des équipements. Cela inclut la construction de bâtiments modernes ainsi que l'investissement dans de nouveaux mobiliers et moyens de transport pour une circulation optimale au sein du dépôt.

Enfin, le Trendy Hub répond aux besoins actuels du marché en permettant le développement logistique de segments variés, notamment les productions issues du circuit court. Il offre une "branche circuit court" permettant aux petits et moyens producteurs de collaborer avec Trendy Foods pour le transport et la distribution de produits locaux, une réponse aux tendances actuelles de consommation.



Des pratiques écologiques, un engagement solide

Trendy Foods Belgium S.A. se distingue en tant qu'entreprise véritablement durable grâce à une combinaison d'initiatives majeures lors de la construction de son nouveau bâtiment et d'engagements constants dans ses opérations quotidiennes.

Tout d'abord, la conception et la construction du nouveau bâtiment sont exemplaires en matière de durabilité. Une installation photovoltaïque de 500 kWc, extensible à 850 kWc, est intégrée, fournissant une source d'énergie propre pour compenser les besoins électriques du bâtiment. Cela contribue à réduire considérablement l'empreinte carbone de l'entreprise. De plus, l'isolation thermique du bâtiment va au-delà des normes en vigueur, maintenant une température intérieure optimale et réduisant ainsi la dépendance aux systèmes de chauffage et de climatisation. Les vitrages solaires performants optimisent l'éclairage naturel tout en minimisant la surchauffe en été.

L'architecture du bâtiment est réfléchi pour minimiser la surchauffe, avec des casquettes solaires qui offrent une ombre naturelle en été et maximisent les apports solaires en hiver. De plus, l'utilisation d'une pompe à chaleur (PAC) pour le chauffage et la climatisation des bureaux améliore considérablement l'efficacité énergétique. La PAC est liée à l'installation photovoltaïque, ce qui réduit l'empreinte carbone globale du bâtiment.

La gestion technique centralisée optimise l'efficacité opérationnelle, surveillant en temps réel la température intérieure et ajustant automatiquement le chauffage et la climatisation en fonction des besoins. Les systèmes d'éclairage intelligents détectent la présence



des occupants et ajustent automatiquement l'éclairage en conséquence, réduisant ainsi la dépendance à l'éclairage artificiel. De plus, l'énergie solaire alimente les bornes de recharge pour les véhicules électriques du personnel, encourageant ainsi la mobilité durable.

Le bâtiment est équipé d'un système de ventilation double flux qui assure un renouvellement efficace de l'air tout en récupérant la chaleur de l'air sortant pour préchauffer l'air entrant.

En ce qui concerne les opérations quotidiennes, Trendy Foods maintient un engagement constant envers la durabilité. L'entreprise pratique la gestion responsable des déchets en les triant, contribuant ainsi à la gestion responsable des déchets et à la réduction des déchets non recyclables. Le personnel est activement sensibilisé aux pratiques de développement durable, favorisant des changements positifs de comportement au sein de l'entreprise.

De plus, Trendy Foods favorise le circuit court en collaborant avec des producteurs locaux, réduisant ainsi les distances de livraison et l'empreinte carbone liée au transport des marchandises sur de longues distances. La plateforme Marketplace de l'entreprise met en avant les produits locaux, soutenant ainsi les économies locales et régionales tout en contribuant à la préservation des savoir-faire traditionnels.

La Marketplace de Trendy Foods, des solutions prometteuses

François Plunus Marketing Manager Belux nous expose les différentes activités et des méthodes de fonctionnement d'une entreprise axée sur le retail, le secteur pétrolier, les cinémas, les cantines d'entreprises...et sur pas moins de 10 000 clients belges et luxembourgeois : « Nous avons observé de près l'évolution du marché de l'alimentation au cours des dernières années, et il est devenu évident que des changements profonds étaient en cours. Depuis la crise sanitaire, nous avons assisté à une véritable explosion de la demande pour les produits locaux en circuit court. Cette tendance s'est accompagnée d'un déséquilibre entre l'offre et la demande, créant une opportunité pour les petits agriculteurs et artisans régionaux. »

Quels sont les avantages de la Marketplace ?

« Les marketplaces jouent un rôle crucial dans la transformation du commerce. Les avantages d'une marketplace sont nombreux et couvrent divers aspects du commerce moderne. En tant que modèle d'affaires en pleine croissance, les marketplaces offrent une plateforme en ligne qui connecte des vendeurs et des acheteurs, facilitant ainsi les transactions commerciales. »

Comment ça fonctionne ?

« L'un des défis majeurs auxquels nous avons été confrontés était la distribution informelle de ces produits locaux. Les modes de distribution étaient souvent informels et irréguliers, ce qui rendait difficile la mise en relation des producteurs et des distributeurs. De plus, les consommateurs manquaient d'informations sur la gamme de produits locaux disponibles dans leur région, ce qui limitait leur accès à ces trésors du terroir. C'est à ce moment que nous avons décidé de développer notre application Marketplace. Cette plateforme innovante permet de connecter directement les petits et moyens producteurs régionaux aux distributeurs locaux, favorisant ainsi une collaboration plus étroite et une meilleure distribution des produits locaux en circuit court. L'application facilite la découverte de ces produits par les épiceries et commerçants locaux, renforçant ainsi le lien entre les producteurs et les distributeurs. »

C'est donc un outil facilitateur qui offre une assistance complète et efficace ?

« Ce qui rend notre application encore plus spéciale, c'est qu'elle offre une assistance technique et logistique complète. Une fois que la relation est établie entre un producteur et un distributeur, l'application propose des outils pour gérer les stocks en ligne, organiser les livraisons, gérer les aspects comptables, émettre des factures, et s'occuper de tous les aspects administratifs nécessaires. »

Dans le cadre d'une approche globale accessible à tous ?

« Tout à fait ! Cela facilite la vie des acteurs impliqués et renforce la confiance dans l'utilisation de notre plateforme. De plus, en tant que Trendy Foods Belgium S.A., nous mettons à disposition notre expertise en logistique et en gestion pour offrir des solutions pratiques à nos utilisateurs. Nous avons également veillé à ce que l'application puisse être utilisée avec une formation informatique minimale, la rendant accessible à tous. Nous sommes fiers d'avoir développé l'application la plus aboutie et la plus complète de ce genre en Belgique. Elle assure la promotion de produits alimentaires de haute qualité, souvent naturels et créés en circuit court. Nous sommes également en mesure de garantir certaines transactions, assurant ainsi un déroulement en toute sécurité sur le terrain. Notre Marketplace rassure à la fois les producteurs et les distributeurs. Elle les encadre techniquement, administrativement et logistiquement, offrant à chaque acteur une souplesse qui s'apparente à un véritable service sur mesure et personnalisé. »



FRANÇOIS PLUNUS - MARKETING MANAGER BELUX



FRANCIS PLUNUS - CEO TRENDY FOODS

Des perspectives pour l'avenir ?

« Quant à nos perspectives d'avenir, nous avons de grands projets en tête. Nous souhaitons continuer à consolider notre position de leader sur le marché impulse. Nous allons intensifier notre support "Category Management" pour structurer les points de vente et accélérer le développement de la proximité. De plus, nous prévoyons de développer davantage nos moyens de commandes digitaux pour améliorer la fidélisation de nos clients et renforcer la collaboration avec nos fournisseurs. Nous avons également l'ambition d'élargir notre gamme de produits avec de nouveaux partenaires afin de devenir un guichet unique pour notre clientèle. En parallèle, nous allons mettre un fort accent sur le renforcement de l'image de marque de nos produits, contribuant ainsi à leur succès sur le marché. Dans l'ensemble, chez Trendy Foods Belgium S.A., nous sommes déterminés à continuer d'innover et à soutenir l'économie en circuit court tout en répondant aux besoins changeants de nos clients et partenaires. Nous sommes convaincus que notre application numérique "circuit court" jouera un rôle essentiel dans la réalisation de ces objectifs. »

Contacts :

[Trendy Foods](#)

[Nouvelle adresse](#)

[Rue du Fond des Fourches](#)

[4041 Vottem](#)

Pour un complément d'informations, une visite des infrastructures ou une rencontre avec la direction, vous pouvez contacter :

• [Trendy Foods : François Plunus](#)

[par téléphone au 087/789 860](#)

[par mail via \[info@trendyfoods.com\]\(mailto:info@trendyfoods.com\)](#)



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

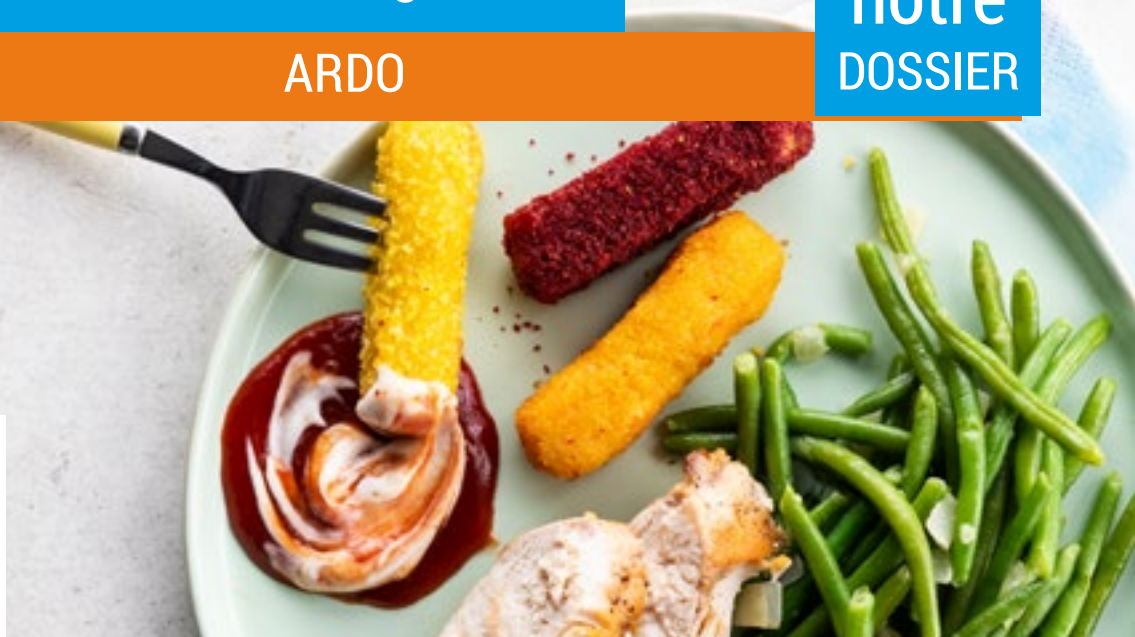




LAISSEZ-NOUS VOUS INSPIRER à faire plus...



ARDO



ARDO au service des cuisines collectives

Pouvez-vous nous préciser l'origine de vos produits ? Sont-ils d'origine européenne ou mondiale ?

Nos sites de production, d'emballage et de distribution s'étendent du nord au sud et d'est en ouest dans les régions agricoles les plus fertiles d'Europe. L'une de nos principales forces réside dans la proximité étroite entre nos usines et nos cultures, grâce à laquelle seul un instant très bref sépare la récolte de l'entreposage des produits dans nos congélateurs pour en préserver les qualités nutritives naturelles.

Quelle est la description de votre organisation par rapport à vos livraisons en Wallonie et Bruxelles ?

Ardo travaille ensemble avec ses partenaires grossistes afin de pouvoir livrer nos clients le plus rapidement partout dans la Wallonie et Bruxelles et ceci avec le plus de flexibilité possible.

Dans vos références de l'ensemble de vos produits surgelés, quels sont ceux spécifiques que vous conseillez aux cuisines collectives ...particulièrement aux hôpitaux et maisons de repos et de soins ?

Une grande partie de nos produits réduit le temps de préparation. Il suffit de les réchauffer pour les ajouter à vos plats chauds. Leur consistance, leur goût et leur valeur nutritive restent constants. Et ils sont parfaitement portionnables. La cuisine de collectivité devient un jeu d'enfant tout en réduisant les coûts et le temps de préparation.

Par exemple :

- Notre gamme Express : un large choix de féculents, légumes uniques ou en mélanges et céréales en précuits. Ceci offre un énorme gain de temps et de manipulation en cuisine.
- Mélanges d'herbes : pas besoin de couper les herbes soi-même, gain de temps, toujours frais, on prend ce dont on a besoin.
- Fruits : toujours mûrs et disponibles toute l'année.
- Des snacks végétaux comme les fingers de légumes : une façon simple de manger des légumes, peuvent être servis comme alternative aux frites, comme fingerfood ou comme garniture sur une salade.
- Les légumineuses : faciles à transformer dans toutes sortes de plats, bonne source de protéines.

Souhaitez-vous, prioritairement, privilégier certains de ces produits en 2023 et 2024 ?

Nous surfons actuellement sur la tendance des céréales et des légumineuses. Grande source de protéines et de fibres, elles sont de plus en plus utilisées dans les hôpitaux et les collectivités pour leurs valeurs nutritives. Elles sont également les éléments principaux de la cuisine végane et végétarienne. Mais certes nous n'oublions pas tous les autres produits de notre gamme qui resteront indispensables aux cuisines et qui sont continuellement innovés.

Quel produit surgelé pouvez-vous nous conseiller comme "leader" de votre gamme ?

Le mélange de légumes oubliés sans aucun doute ! C'est notre produit le plus connu dans les collectivités en Belgique.

A base de topinambour, panais, céleri-rave, potiron, carotte et oignon rouge. Ce mélange original et harmonieux accompagne parfaitement les poissons, viandes et volailles.

Possédez-vous une fiche technique inhérente à chaque produit ?

Toutes les fiches techniques de nos produits sont facilement visibles et téléchargeables sur le site.

<https://psinfoodservice.com>, il vous suffit d'y introduire notre code du produit (à trouver sur notre site www.ardo.com ou dans notre catalogue).

BONDUELLE



Bonduelle est la première marque de légumes au monde.

Nous sommes une entreprise familiale passionnée depuis plus de 170 ans par les légumes, les céréales et les légumineuses, dans les champs comme en cuisine. La 7ème génération de la famille Bonduelle tient désormais les rênes de l'entreprise. Nous produisons des centaines de variétés de légumes, de légumineuses et de céréales différentes sur 56 sites et dans 11 pays.

Convaincus d'un avenir plus végétal

Nous sommes convaincus qu'à l'avenir, la nourriture végétale occupera une place essentielle à chaque repas. Il y a d'une part le souci de la planète qui nous oblige à passer à un autre mode de consommation. Et d'autre part, la demande croissante des clients pour une alimentation plus saine et plus végétale. Chez Bonduelle, nous voulons accompagner les chefs dans cette transition avec des solutions pratiques et innovantes pour une cuisine végétale plus facile, plus agréable et plus rentable pour les professionnels.

Ensemble avec les agriculteurs

Chez Bonduelle, nous récoltons la quasi-totalité de nos légumes chez des cultivateurs avec lesquels nous avons une relation à long terme. Grâce aux nombreuses années d'expertise agroalimentaire de notre équipe, nous pouvons soutenir nos partenaires agricoles à chaque étape du processus de culture : de la sélection des semences et la préparation du sol jusqu'à la récolte finale. Ce partenariat intensif vient concrétiser notre vision : cultiver avec – et non contre la nature. Notre objectif : une culture respectueuse de l'environnement, un sol sain et un impact minimal sur le milieu.

Toute l'année aussi frais que le jour de la récolte

Grâce au partenariat étroit entre Bonduelle et nos producteurs, nous avons toujours " le bon légume, au bon endroit, au bon moment ". Les parcelles où sont cultivés nos légumes sont proches de nos usines. Après la récolte, nous traitons et conditionnons les légumes en quelques heures. Ce qui permet de les récolter quand ils sont parfaitement mûrs, et de conserver ainsi les meilleures saveurs et valeurs nutritives possibles. Et cela se goûte !

Une offre sur mesure pour chaque type de chef

Notre mission est de rendre l'alimentation végétale accessible à tous les chefs. Et de les inspirer pour proposer à leurs clients des plats savoureux et riches en légumes. Avec près de 500 types de légumes, de légumineuses et de céréales différentes dans notre gamme, notre offre de produits professionnels est très large. Chez Bonduelle, les chefs peuvent choisir parmi différentes technologies de produits (de Surgelé et Ambient au Benelux, jusqu'aux légumes frais et aux solutions de repas dans divers pays européens), ainsi que différentes méthodes de préparation.

Grâce à l'étendue de cette gamme, nous pouvons proposer une offre sur mesure pour chaque type de cuisinier.

Pouvez-vous nous préciser l'origine de vos produits? Sont-ils d'origine européenne ou mondiale?

Comme indiqué dans l'introduction, Bonduelle maîtrise 3 disciplines en légumes : le frais, l'appertisé et le surgelé. La plupart de nos produits que nous vendons en Europe est cultivé en France (bassin Hauts de France, Sud-Ouest). Les usines qui traitent nos récoltes se trouvent à



une distance maximale de 80 km des champs, pour garantir une procession rapide.

Quelle est la description de votre organisation par rapport à vos livraisons en Wallonie et Bruxelles ?

Pour garantir nos livraisons et un service irréprochable, nous faisons appel à notre réseau de grossistes. Eux sont les spécialistes de la distribution et facilitent la vie de nos clients en collectivité. Ça permet aux cuisines collectives de commander selon leurs besoins, sans devoir se surstocker.

Dans vos références de l'ensemble de vos produits surgelés, quels sont ceux spécifiques que vous conseillez aux cuisines collectives ...particulièrement aux hôpitaux et maisons de repos et de soins ?

La gamme phare chez Bonduelle, c'est la gamme Minute. Cette gamme, développée déjà en 1993, reste l'incontournable dans la cuisine collective. Il vous garantit un produit précuit à vapeur à cuisson parfaite, juste à réchauffer quelques minutes. En plus il ne perd pas d'eau, il vous donne la liberté d'assaisonnement personnelle et garde sa couleur.

Une autre gamme importante sont les purées, en boulettes de 30 grammes, 100% de légumes. Vous les utilisez dans des préparations pour vos résidents avec des problèmes de déglutition ou malnutrition, et aussi pour des potages un peu spécifiques (comme le potimarron). Et pour ceux qui cherchent de l'inspiration végétarienne ou végétalienne, nous avons des mélanges prêts à l'emploi à base de grains, légumineuses et légumes pour faire vos meilleures créations.

Souhaitez- vous, prioritairement, privilégier certains de ces produits en 2023 et 2024 ?

Quelles en sont les raisons objectives et nutritionnelles ?

Pour les années à venir, la gamme Minute restera une priorité, mais les légumineuses et les grains (boulgour, quinoa, sarrasin,...) gagneront la sympathie des cuisiniers et cuisinières. La transition vers des menus flexitariens nous obligera à mettre des sources de protéines alternatives au menu. Les légumineuses et les grains contribuent à un bon apport journalier de ces protéines. Chez Bonduelle, vous trouvez déjà une large gamme de ces produits en appertisé et en surgelé.

Quel produit surgelé pouvez-vous nous conseiller comme "leader" de votre gamme ?

Les clients Bonduelle adorent nos haricots verts, petits pois, brocolis et épinards en surgelé. En appertisé, la betterave rouge, le maïs et les pois chiches sont devenus incontournables.

Possédez-vous une fiche technique inhérente à chaque produit?

Bonduelle a un service de qualité qui contrôle les produits du sol jusqu'à l'assiette. Nous avons plusieurs brevets de qualité internationaux et pour chaque produit les fiches techniques sont disponibles chez nos grossistes ou directement chez nos services commerciaux.

GREENYARD

La puissance du végétal

Chez Greenyard, nous souhaitons améliorer la vie de tous grâce à une alimentation végétale, en lien avec un mode de vie sain et des pratiques culturelles vertueuses. C'est ce que nous faisons, chaque jour.

Nous sommes le trait d'union entre la fourche et la fourchette, puisqu'à travers nos clients, nous fournissons des fruits, herbes et légumes sains et durables aux consommateurs du monde entier.

Quand ils le veulent et selon ce qu'ils préfèrent : en frais, en **surgelé** ou appertisé. Nous proposons une meilleure alimentation basée sur les bienfaits du végétal, rien d'autre. Nous transformons et distribuons les pouvoirs de la Nature. Notre gamme complète, transformée au plus près des champs, se révèle être le meilleur choix pour notre planète et pour votre santé.

Toutes nos références sont les éléments fondamentaux d'un régime **alimentaire durable**. Nos engagements auprès d'un large réseau de producteurs nous garantissent une volumétrie sur du long terme.

Nous travaillons en permanence à l'amélioration d'une agriculture "plus verte", tout en nous efforçant d'atteindre une conformité à 100 % sur le plan social.

Nous sommes la référence pour l'alimentation végétale saine proche des champs. Depuis nos débuts, nous avons trouvé de nouvelles façons d'améliorer la vie grâce aux fruits et légumes.



Nous allons maintenant accélérer le développement de références végétales et prêtes à consommer et continuer à utiliser la technologie comme facteur clé de succès de Greenyard.



Ensemble, nous élaborons un assortiment varié de produits qui répondent à la tendance du marché et à l'inspiration des chefs des cuisines de collectivités, des consommateurs et aux services attendus par nos clients.

Notre service de qualité analyse et réalise les fiches techniques de chacun de nos produits.

Nous conseillons aux chefs de cuisines de collectivités tous nos produits de légumes mono, bio, nos mélanges, nos légumineuses, herbes et fruits surgelés pour réaliser un menu équilibré.

Nos gammes sont faciles d'utilisation, propices pour la gestion en cuisine, la gestion des déchets et du gaspillage.

Greenyard, votre partenaire qui fait rayonner vos assiettes.



La société Pastridor se positionne comme une marque responsable et engagée.

Pastridor est une marque de pain appartenant à la coopérative d'agriculteurs scandinave Lantmännen Unibake. Elle offre une gamme de pains allant de la baguette et la viennoiserie aux pains à hamburger, tous fabriqués avec des ingrédients de qualité.

La marque met l'accent sur la durabilité, de la production à la distribution, en utilisant des ingrédients locaux et durables, en réduisant les émissions de CO2 et en évitant autant que possible l'utilisation d'huile de palme.

La durabilité est également au cœur de l'engagement de la société à fournir des produits complets avec beaucoup de fibres et des graines pour promouvoir une alimentation saine.

Enfin, Pastridor propose également une gamme de sandwiches chauds et grillés, y compris des pains plus sains tels que le Naanta Pocket Bread et le Slim Oat Bread, les dernières nouveautés de la gamme.

Pastridor a également mis en place un programme de recyclage de ses emballages, en partenariat avec des entreprises spécialisées dans le traitement des déchets. Enfin, la marque a lancé des produits labellisés bio, et s'engage à offrir une alimentation saine et équilibrée à ses clients.

L'expérience My Foodspot

La plateforme My Foodspot propose plusieurs avantages pratiques pour les chefs actifs dans le secteur de la restauration traditionnelle ou collective.

L'équipe de Pastridor s'efforce d'inspirer les professionnels de l'alimentation pour qu'ils réussissent et soient créatifs en facilitant un peu leur vie professionnelle tout en faisant du bien aux gens et à la planète. Chaque jour, nous donnons sens à cette vocation en mesurant tout ce que nous faisons à l'aune des **trois piliers de la marque** :

1. Simply good for people & planet
2. Simply good for your business
3. Simply good for your kitchen & menu

Chez Pastridor, ils connaissent parfaitement les rouages du secteur de la restauration. Avec des solutions simples, un bon rapport qualité/prix et des conseils en ligne accessibles, ils veulent inspirer les clients afin de pouvoir faire évoluer le business.

En outre, avec l'app My Foodspot, vous pouvez non seulement scanner et épargner des points pour des cadeaux ou des produits gratuits, mais vous avez aussi toutes les infos concernant MyFoodSpot en un seul endroit. Et donc, tous vos produits et recettes favoris à portée de main 24h/24, 7j/7 !

Steven Van Parijs est le nouveau représentant de Pastridor pour les cuisines de collectivités pour Wallonie-Bruxelles. Pour lui, les produits principalement utilisés sont des baguettes classiques, la viennoiserie, le pain du meunier et les gourmet hamburger buns.



SYSCO, UN PARTENAIRE DE RÉFÉRENCE POUR VOUS ACCOMPAGNER AVEC PASSION DANS LE SUCCÈS DE VOTRE ENTREPRISE.

Sysco est un acteur clé de la commercialisation et de la distribution de produits alimentaires et non alimentaires pour les professionnels de la restauration.

Sysco Belgium, ce sont des collaborateurs qui vous accompagnent au quotidien dans vos cuisines avec un positionnement unique de producteur et distributeur de produits frais, surgelés, glaces, crèmerie et épicerie pour vous proposer :

- Une gamme de plus de 4.500 références de haute qualité.
- Une équipe commerciale dédiée et des solutions sur mesure
- Un réseau logistique intégré pour une livraison unique multi-température en moins de 24h.
- Un engagement pour une alimentation respectueuse des hommes, de leur santé et de leur environnement.

En tant que producteur et distributeur Sysco se trouve « au cœur de l'alimentation et du service ».



NOTRE PRIORITÉ? PROPOSER DES PRODUITS DONT L'ORIGINE EST MAÎTRISÉE ET DONT ON ASSURE LA TRAÇABILITÉ JUSQU'À NOS CLIENTS.

La majorité de nos produits sont issus d'Europe et plus particulièrement de France et de Belgique, mais nous avons pour objectif de sélectionner les meilleures filières dans le monde.

Exemple : le tronçon d'ananas Victoria, travaillé et surgelé mûr à la Réunion ou la crevette Label Rouge de Madagascar et la raie de Nouvelle Angleterre.

LIVRAISONS AUX 4 COINS DE LA BELGIQUE.

Notre site logistique se situe à Bornem. De là, partent quotidiennement nos 15 camions aux 4 coins de la Belgique. La plupart de nos produits sont disponibles en A pour B (commande avant 15h). Certains sont en flux tendu, mais sont identifiables sur notre webshop (www.sysco-be.com)

DES PRODUITS SPÉCIFIQUES POUR LES CUISINES COLLECTIVES? OUI BIEN SÛR!

Parmi toutes nos gammes (produits bruts, élaborés et plats préparés), le poisson surgelé reste la gamme préférée de nos clients en cuisines collectives. Nous constatons néanmoins que les alternatives végétariennes (contenant plus de 10g de protéines par portion) prennent de l'ampleur grâce à notre large gamme d'une centaine de produits.

FOCUS SUR LE "LEADER" DE LA GAMME SURGELÉE

Si la gamme poisson reste la famille la plus vendue en collectivité, le cordon bleu de dindonneau issu de nos « Ateliers du Goût » prend la tête du classement. Des ingrédients de qualité, l'absence d'additifs et un façonnage à la main pour garantir une belle fermeture en font de lui notre numéro 1, suivi de près par nos Filetés et Filésimes de Colin d'Alaska produits eux aussi dans nos ateliers.

2023 - 2024 : L'ANNÉE DE LA GAMME "NUTRITION".

En 2023 - 2024 nous mettons en avant notre gamme « nutrition » avec le développement de nos quiches à textures modifiées IDDSI 4. L'objectif est de proposer des plats appétissants adaptés aux personnes présentant des difficultés de déglutition et de mastication sévères. Ces quiches de 180g contiennent 14g de protéines, pour couvrir les besoins des personnes âgées.

Dans la continuité de notre marque Collectif du Goût, notre projet « Clean Label » ne fait que progresser. L'objectif : retravailler nos recettes ainsi que celles de nos fournisseurs afin d'éliminer les additifs alimentaires, même ceux qui sont seulement considérés « à limiter ».

UNE FICHE TECHNIQUE INHÉRENTE A CHAQUE PRODUIT

L'absence d'additifs se constate dans les fiches techniques de nos produits via la déclaration d'ingrédients. La marque « Collectif du Goût » est également identifiable dans nos supports marketing et garante du Clean Label.



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

Sysco Belgium SA, Rijksweg 19, 2880 Bornem, 03/393 94 70
 info-be@sysco.com | order-be@sysco.com | www.sysco-be.com
 Médias sociaux : [Syscobelgium](https://www.facebook.com/syscobelgium)
 Sébastien Desmet : 0473 21 01 62 | sebastien.desmet@sysco.com



1. Pouvez-vous nous préciser l'origine de vos produits? Sont-ils d'origine européenne ou mondiale?

L'origine de nos produits de la pêche est véritablement mondiale. L'Islande est un pays important pour l'approvisionnement des poissons blancs frais comme le cabillaud, l'aiglefin, la dorade sébaste et le loup de mer.

La Norvège, le Chili, l'Irlande et l'Ecosse pour le saumon atlantique. Les Iles Féroé pour le lieu noir et le merlan. La Chine pour la limande du Japon, le merlan bleu austral et le saumon pacifique. La Namibie pour le merlu du Cap.

La Nouvelle-Zélande pour le hoki. Le Kenya pour la perche de Nil. Le Vietnam pour le pangasius. L'Indonésie pour le tilapia. La Turquie pour la truite. Bangladesh, Vietnam et l'Inde pour les scampis. L'Argentine pour les calamars.

2. Quelle est la description de votre organisation par rapport à vos livraisons en Wallonie et Bruxelles ?

Notre modèle commercial est une livraison directe de notre usine à l'utilisateur.

Nous faisons appel à un transporteur extérieur pour la distribution de la marchandise vers les collectivités bruxelloises et wallonnes.

Une commande passée aujourd'hui avant 14h sera livrée demain avant midi n'importe où à Bruxelles ou en Wallonie.

Les livraisons ont lieu de mardi au vendredi. Un choix conscient car le poisson frais livré le lundi ne peut jamais être frais.

3. Dans vos références de l'ensemble de vos produits surgelés, quels sont ceux spécifiques que vous conseillez aux cuisines collectives, particulièrement aux hôpitaux et maisons de repos et de soins ?

Le monde de la pêche est un monde traditionnel. Les 2 principales espèces de poissons pour les cuisines collectives restent le saumon et le cabillaud.

Après le Covid-19, le colin d'Alaska a temporairement fait tomber le cabillaud de la 2e place à cause des prix du cabillaud historiquement élevés.

Maintenant que les prix du cabillaud reviennent progressivement à la normale, nous pensons que le cabillaud reviendra en position 2.

En quatrième place, on trouve le lieu noir suivi par des espèces de poissons blancs comme la limande du Japon, le merlu du Cap, le hoki, le pangasius, le merlan bleu austral et le tilapia.

En crustacés, les scampis 16/20 et les crevettes roses et grises sont également populaires.

4. Souhaitez-vous, prioritairement, privilégier certains de ces produits en 2023 et 2024 ?

La tendance à la liaison froide dans la restauration hospitalière se poursuit. Les grandes cuisines des hôpitaux abandonnent les produits crus au profit des produits cuits.

Les nombreux avantages parlent d'eux-mêmes : énorme gain de temps, une perte de cuisson minimale, moins de personnel.

La gamme cuite est la solution parfaite pour la baisse du métier des cuistos dans les cuisines collectives.

De plus, de nombreuses directions actives dans les collectivités de soin se plaignent du manque de personnel en cuisine.

5. Quel produit surgelé pouvez-vous nous conseiller comme "leader" de votre gamme ?

Les produits à base de saumon représentent 25% du volume total en collectivités : le saumon en surgelé et les dérivés comme les chutes, les cubes et le burger de saumon.

6. Possédez-vous une fiche technique inhérente à chaque produit?

Bien sûr, une fiche technique par produit est le minimum olympique pour une entreprise active dans la restauration collective.

Aujourd'hui, l'information sur les allergènes est devenue vitale

Votre spécialiste de poisson

Pieters offre un assortiment étendu de poissons frais, congelés et fumés, adaptés aux procédés et besoins spécifiques dans le secteur de la restauration : maisons de retraite et de soins, enseignement, entreprises, gouvernement, horeca, etc.



by Mowi



Mowi Belgium
Kolvestraat 4 - 8000 Brugge
T 050 45 86 20
pietersbrugge@mowi.com
www.pieters.be



VALOR SERVICES GROUP

QUI SOMMES-NOUS

Chez Valor Services Group, nous croyons en un partenaire unique offrant des solutions multiples en matière d'hygiène, de sécurité incendie et de santé. Notre mission est simple: nous voulons être l'endroit vers lequel nos clients peuvent toujours se tourner pour tous leurs besoins en matière de nettoyage spécialisé et de qualité de l'air. Notre objectif est de fournir des solutions à tout moment, quel que soit le défi à relever.

Notre devise est la suivante: "avec Valor Services Group, vous faites un choix brillant". Ce choix est soutenu par les valeurs que nous nous efforçons d'appliquer à chaque contact et chaque jour. Nos Valoristes dévoués sont toujours prêts à agir rapidement, avec compétence et avec le souci du détail.

Avec plus de 100 Valorists répartis sur 8 bases d'intervention dans 3 pays, nous sommes toujours proches de nos clients. Cela nous permet non seulement de réagir rapidement, mais aussi de fournir des solutions durables. Nos diverses implantations renforcent notre lien avec les clients et contribuent à la qualité globale de nos services et à la durabilité.

Avec notre partenariat avec la FCCWB, nous voulons surtout nous faire connaître en Wallonie. En nous concentrant sur les entités locales de Mons, Liège et Anderlecht. Nous sommes ainsi proches de nos clients et de nos Valoristes, ce qui nous permet de réagir rapidement et durablement.

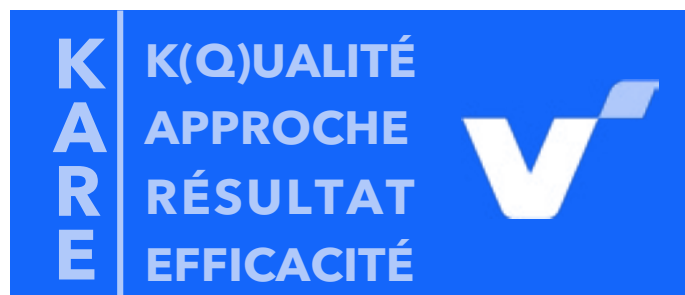
**LE ONE-STOP-SHOP EN
MATIÈRE DE QUALITÉ
DE L'AIR ET D'HYGIÈNE
SPÉCIALISÉE DANS LE
BENELUX**



QU'EST-CE QUE LE KARE

Nous sommes fiers de vous présenter notre gamme complète de services KARE, conçus pour répondre à tous vos besoins en matière de nettoyage spécialisé. Avec une équipe de professionnels dévoués, nous sommes prêts à soutenir vos installations et à assurer un environnement de travail propre, sûr et sain.

Les KARE sont des formules de gestion totale où nous vous déchargeons de diverses activités.



Nettoyage périodique dans l'industrie alimentaire



Nettoyage périodique dans les cuisines commerciales & industrielles



Nettoyage périodique pour un air sain



Service périodique pour la prévention et le contrôle des nuisibles



Solutions de nettoyage personnalisées



Nettoyage périodique des installations sanitaires

FOOD KARE

Dans le cadre de notre offre Food KARE, nous nous concentrons sur l'industrie alimentaire en proposant des services tels que le nettoyage et la désinfection des installations de production alimentaire, des évaporateurs et des condenseurs, des tours de refroidissement, des travaux de dépoussiérage, ainsi que des services de conseil et de vente de séparateurs de graisse. Avec nos formules KARE, nous garantissons des services de nettoyage et d'entretien spécialisés de haute qualité pour maintenir votre environnement opérationnel en parfait état. Vous pouvez compter sur le groupe Valor Services pour une approche professionnelle et attentive de vos besoins en matière de nettoyage.

KITCHEN KARE

Dans le cadre du programme Kitchen KARE, nous proposons un large éventail de services, notamment le nettoyage des hottes, des conduits à graisse, des ventilateurs, le nettoyage en profondeur des cuisines commerciales, ou collectives et bien d'autres choses encore. Nous assurons également l'entretien préventif, le conseil et la vente de séparateurs de graisse, ainsi que l'entretien des systèmes d'extinction d'incendie pour les hottes de cuisine.

A brilliant choice

QUELQUES NOUVEAUTÉS EN MATIÈRE DE MARCHÉS PUBLICS

Ces derniers mois, plusieurs changements sont intervenus venant modifier la pratique des acheteurs publics et des soumissionnaires.

Nouvelle plateforme

Depuis le 4 septembre, une nouvelle plateforme e-Procurement.

Cette nouvelle plateforme a plusieurs vocations.

D'abord celle d'être toujours conforme au cadre législatif et technologique. Ainsi, elle intègre non seulement la réglementation des marchés publics mais tient également compte des nombreuses autres obligations légales (RGPD, emploi des langues, publicité, ...)

Ensuite celle d'être évolutive afin de permettre un soutien plus large et plus complet tout au long du processus d'achat.

La plateforme a déjà permis de remplacer et de regrouper dans un même endroit les applications existantes (e-Notification, e-Tendering, e-Catalogue).

Plusieurs fonctionnalités supplémentaires sont déjà programmées ou envisagées, telles que la numérisation des signataires, l'accompagnement des acteurs, une bibliothèque de clauses, une évaluation semi-automatique, un D.U.M.E. intégré, ...

Tout cela devrait conduire à faciliter la vie des acheteurs, mais également des potentiels soumissionnaires dans la rédaction et le dépôt de leur offre.

Transparence et gouvernance

En vue d'améliorer la transparence et la bonne gouvernance dans les marchés publics, une loi modifiant la loi du 17 juin 2016 à cet égard a été promulguée le 8 février 2023.

Plusieurs dispositions de cette loi entrent en vigueur ce 1er septembre 2023.

- La plateforme e-Procurement devra également être utilisée en cas de procédure négociée sans publication préalable sous les seuils européens. L'exception qui concernait cette procédure est donc supprimée ;
- Un avis d'attribution simplifié devra être publié pour les marchés publics et les accords-cadres d'un montant inférieur aux seuils de publicité européenne ;
- Un avis d'attribution (le cas échéant simplifié) devra être publié lorsque le pouvoir adjudicateur décide de renoncer à attribuer ou conclure un marché, ou de recommencer sa procédure de passation.

On peut déjà noter pour mémoire que le 1er janvier 2025, deux nouvelles obligations seront imposées :

- La communication au point de référence fédéral, au plus tard le 15 février de chaque année, de la valeur totale des marchés subséquents attribués sur la base d'accords-cadres au cours de l'année précédente;
- La communication au point de référence fédéral, au plus tard le 15 février de chaque année, de la valeur totale des marchés de faible montant conclus l'année précédente, à l'exception des marchés dont le montant d'attribution est inférieur à 3.000 € H.T.V.A.

Facturation électronique

Le 1er mai 2023, la facturation électronique est entrée dans sa deuxième phase.

Dorénavant, les opérateurs économiques sont tenus de transmettre leurs factures par voie électronique également pour les marchés public et les concessions dont la valeur estimée est inférieure aux seuils de publicité européenne mais supérieure ou égale à 30.000 € H.T.V.A.

Ce qui était une faculté pour ces marchés est maintenant un obligation.



La surgélation, la congélation que signifient ces deux termes ?

La congélation/surgélation permet de prolonger la durée de vie des aliments. La congélation présente un autre avantage non négligeable vu qu'elle permet aussi de limiter le gaspillage.

Que dit la réglementation au sujet de la surgélation ?

Les produits surgelés ont été soumis à un processus industriel qui permet d'atteindre très rapidement une température de -18°C . La température des produits surgelés doit être maintenue à -18°C ou plus bas, avec éventuellement de brèves fluctuations vers le haut de 3°C maximum.

Quelle est la différence entre congélation et surgélation ?

La congélation est l'équivalent non industriel de la surgélation. En cas de congélation, le processus d'abaissement de la température est plus lent. En effet, il est courant d'atteindre -18°C à cœur du produit après seulement 24h.

Vu la lenteur du processus, des cristaux de glace se forment à l'intérieur des cellules du produit. Ces cristaux sont responsables de la rupture des parois cellulaires des aliments, ce qui entraîne une perte de texture et de qualité gustative.

En terme de sécurité alimentaire, il est important de savoir que les bactéries continuent de se développer pendant le processus de refroidissement.

La conservation des aliments par la congélation : quelques conseils utiles !

Il est préférable **de congeler un produit lorsqu'il est frais**, plutôt qu'un produit en fin de vie. Ça semble évident, mais on ne congèle pas un produit dont la date limite de consommation est dépassée.

Avant la congélation, il est vivement conseillé **d'emballer convenablement les produits** pour, d'une part éviter que l'aliment se dessèche par le froid et, d'autre part, éviter les contaminations croisées.

Faites aussi en sorte que **le processus de congélation soit le plus rapide possible**, en répartissant les produits en fines couches et en petites quantités.

Étiquetez le produit avant de le placer dans le congélateur. Indiquez la date de congélation et la nature du produit. Il est en effet bien difficile de reconnaître un produit congelé d'un autre sans indication. Cette date de congélation revêt un réel intérêt vu qu'elle permet de gérer le stock et de consommer les produits au bon moment.

La conservation des produits que vous avez congelés vous-même doit être **limitée à maximum 6 mois** ; à moins que vous puissiez démontrer par des analyses en laboratoire, que le produit peut être conservé plus longtemps. Un produit surgelé par un processus industriel se conserve plus longtemps et une date de péremption apparaît toujours sur son emballage.

Il est important de garder à l'esprit que la décongélation est une étape qui peut entraîner un risque microbiologique, d'autant plus lorsqu'il s'agit d'un produit congelé.

Et le congélateur ?

Entretenez correctement votre congélateur, veillez à ce qu'il soit bien propre (n'oubliez pas les joints des portes) et dégivré. Un congélateur bien entretenu vous rendra longtemps de bons services.

Enfin, placez un thermomètre dans votre congélateur, de manière à pouvoir lire facilement la température et afin de vous assurer de son bon fonctionnement. Sachez que pour les enceintes de plus de 10 m³, l'enregistrement automatique des températures constitue une obligation réglementaire.

LES PRODUITS SURGELÉS OU LES PRODUITS FRAIS À TOUT PRIX ?

Très souvent, pour les professionnels de la restauration ou les cuisiniers amateurs, les produits frais ont une excellente réputation par rapport aux produits surgelés. Qu'en est-il exactement ? D'un point de vue gustatif ou visuel ou encore du point de vue de la composition nutritionnelle ? Parle-t-on tous des mêmes produits ? Faisons le point ensemble

L'abondance alimentaire que nous connaissons dans nos régions est récente dans l'histoire de l'humanité. Or pour survivre, l'Homme a besoin quotidiennement de l'énergie que lui apporte la nourriture. Ainsi, depuis la nuit des temps, un de ses grands défis fût de conserver les aliments pour qu'ils restent comestibles et éviter les périodes de jeûnes forcés, voire de famine.

Une méthode de conservation ancestrale des aliments : le froid

Très tôt, les hommes ont observé que le froid avait un effet favorable sur la conservation des aliments et les techniques se sont améliorées au fil du temps et des évolutions technologiques.

Le mécanisme ? Le froid arrête ou plus exactement ralentit les réactions enzymatiques dans les cellules et le développement des micro-organismes indésirables, voire dangereux pour la santé humaine. Il prolonge ainsi la durée de vie des denrées alimentaires en limitant leur altération.

A retenir d'emblée, le froid n'arrête pas la dégradation de l'aliment mais la ralentit. Il en va de même pour les micro-organismes ; ils ne sont pas détruits et ils reprendront leur multiplication lorsque la température s'élèvera à nouveau.

En fonction de la température, différentes techniques existent:

1) Le Refroidissement naturel:

À l'origine, les hommes recherchaient des endroits naturellement plus frais pour y stocker leurs aliments.. Par exemple, des grottes ou selon les régions, de la glace, de la neige, ou les caves utilisées comme réserves alimentaires.

2) La réfrigération mécanique

La véritable révolution dans la conservation des aliments par le froid est survenue avec le développement de la réfrigération mécanique. L'invention du réfrigérateur électrique est relativement récente puisqu'elle date du début du 20e siècle. Un frigo doit avoir une température comprise entre 0°C et 7°C avec une moyenne de 4°C à 5°C.



- +5° Oeufs
- +4° Produits laitiers, beurre, fromage, volaille
- +3° Plats cuisinés, pâtisseries fraîches, charcuteries
- +2° Viandes hachées
- 0 à +2° Poissons, mollusques et crustacés
- +7 à 8° Fruits et légumes (bac)

3) La congélation

Elle permet d'abaisser la température de telle manière que l'eau contenue dans une denrée alimentaire passe à l'état solide. Cette cristallisation permet de réduire l'eau disponible pour des réactions biologiques et ainsi ralentit ou arrête l'activité microbienne et enzymatique. On parle le plus souvent de congélation dans un usage domestique avec un matériel de congélation non spécialisé.

4) La surgélation

Lors de la surgélation, on fait subir un traitement d'abaissement de la température de -30°C à -50°C d'un produit jusqu'à moins -18° C à cœur. A ces températures, la cristallisation est plus fine que dans la congélation, limitant ainsi la destruction cellulaire.

Quelles sont les différences entre produits congelés et surgelés ?

Dans le langage commun, les deux termes sont utilisés sans grande distinction. En pratique, le processus de surgélation est très rapide, tandis que la congélation est plus progressive. De ce fait, la congélation ne garantit pas la même sécurité car les bactéries continuent de se développer pendant le processus de refroidissement, jusqu'à ce que l'aliment soit congelé à cœur.

D'autre part, la surgélation altère moins la palatabilité des aliments. Au cours de la congélation, le produit se refroidit peu à peu et de gros cristaux de glace se forment, risquant d'altérer son goût, mais aussi sa texture.

Quoiqu'il en soit, il est très important de conserver ses aliments à -18°, de bien respecter les dates de péremption mentionnées, ainsi que les méthodes de décongélation recommandées.

Avant d'être consommés, les aliments périssables seront donc conservés dans une atmosphère froide, soit réfrigérés, soit congelés ou surgelés.

Alors les aliments frais, sont-ils préférables aux produits surgelés ?

Il faut préciser de quel aspect on parle : le goût ? la texture ? le prix ? le temps de préparation ? le gaspillage éventuel ? l'intérêt nutritionnel ? Si on prend l'exemple des fruits et légumes, côté goût et côté texture, le frais l'emporte sur les surgelés. Avis à nuancer toutefois en fonction des préparations, dans une soupe, une sauce, un plat mijoté,... la différence peut être bien difficile à percevoir. Le temps de préparation, le prix et le contrôle du gaspillage éventuel parlent plutôt en faveur des produits surgelés.

Comparons l'intérêt nutritionnel de ces deux gammes d'aliments :

D'abord, il y a frais et frais. Si vos produits frais sont préparés le jour même, sans stockage ou long transport préalable, vous aurez probablement une composition nutritionnelle optimale. Si vos produits frais sont réfrigérés plusieurs jours avant consommation, la perte d'éléments nutritionnellement intéressants peut s'avérer importante et est souvent sous-estimée. C'est vrai par exemple pour certaines vitamines. La vitamine C est souvent utilisée comme marqueur de la dégradation des nutriments. Ainsi un brocoli resté à l'air libre trois jours aura déjà perdu environ 50 % de sa vitamine C. Mais à température basse, 0° degré, sa perte de vitamine C est presque nulle. La vitamine B9, que l'on trouve par exemple dans les épinards, est très sensible à l'oxygène, la lumière et la chaleur.

Lors de la surgélation et de certaines étapes préliminaires, comme le blanchiment, il y a aussi perte de nutriments, variable suivant le nutriment en question.

Selon des études menées par l'INRA, en France, leurs teneurs des folates (vitamine B9), de vitamine C et des polyphénols, molécules importantes pour notre santé, restent stables dans les légumes surgelés, une fois passée l'étape du blanchiment. Mais la provitamine A (bêta-carotène) et le lycopène, qui a des effets intéressants contre le cancer de la prostate, supportent moins bien le stockage une fois congelés: il y a alors une perte de 30% sur un an pour certains produits.

S'agissant des poissons, leurs protéines, minéraux, et la plupart des vitamines résistent à la congélation. Mais on observe une perte de vitamines E et B12 ainsi qu'une baisse de la teneur en acides gras polyinsaturés de l'ordre de 15 %. Les conserves de poissons constituent une bonne alternative pour ces nutriments.

Et il faut bien garder à l'esprit que les teneurs en vitamines et minéraux des aliments surgelés se dégradent aussi progressivement avec le temps. C'est pourquoi respecter les dates de péremption est très important.

Servir des menus équilibrés proposant une consommation régulière de poisson, de nombreuses portions de fruits et légumes est une recommandation importante pour la santé et un défi permanent.

Pour y parvenir, les produits frais ne sont pas forcément le seul et unique moyen d'y parvenir. Les surgelés représentent un complément à considérer. Comme on l'a vu, dans certains cas, les qualités nutritionnelles sont parfois mieux préservées avec un produit surgelé qu'un aliment frais, livré il y a quelques jours. Voilà de quoi vous aider à faire les choix les plus judicieux en fonction de votre menu, de votre budget et du temps disponible.

Sources

Source : <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr>

R. Burch. Nutritional content of fresh vs frozen foods. Leatherhead Food Research. 19/04/2013.

ide gratuit

"Libérez-vous des sucres"

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez votre guide + les conseils nutrition et santé de nos experts pour prendre soin de vous. Haut du formulaire Bas du formulaire

Li, Linshan, et al. "Selected nutrient analyses of fresh, fresh-Stored, and frozen fruits and vegetables." Journal of Food Composition and Analysis, vol. 59, 2017, pp. 8-17., doi:10.1016/j.jfca.2017.02.002.

Dr. Anne Boucquiau



MANGER 3 PARTS DE FRUITS ET 3 PARTS DE LÉGUMES PAR JOUR, ÇA MARCHE AUSSI AVEC LES SURGELÉS ? L'AVIS DE LA FONDATION CONTRE LE CANCER

Une alimentation saine qui aurait un effet protecteur contre le cancer est similaire à celle recommandée pour réduire le risque d'autres maladies chroniques telles que le diabète et les maladies cardiaques.

Pour être saine, notre assiette doit être idéalement variée, colorée et de saison, faire la part belle aux fruits et légumes, limiter la viande rouge ou transformée et tout ce qui est industriel. Il est établi que manger 3 parts de fruits et 3 parts de légumes par jour diminue les risques liés à ce qu'on nomme parfois la 'malbouffe'.

Une mauvaise alimentation découle par exemple de la consommation de viande rouge au-delà de 500 g par semaine, de viande transformée, de charcuterie, de manque de fibres, des plats préparés industriels, des plats trop salés, trop gras, trop sucrés, contenant trop d'additifs, etc. Et elle contribue à un autre facteur de risque de cancer : le surpoids et l'obésité !

Aujourd'hui, on trouve de tout en version surgelé, et c'est bien pratique ! Mais est-ce bon pour la santé ?

Les produits surgelés ont plusieurs avantages : ils évitent le gâchis car leur date de péremption est souvent très éloignée, ils limitent les corvées des courses et ils nous font gagner un temps précieux au quotidien. Toutefois, il faut en distinguer deux catégories, l'une étant une alternative recommandée aux produits frais, l'autre nettement moins !

Les produits surgelés bruts

Les fruits et légumes naturels, les filets de viande ou de poisson surgelés sont de bonnes alternatives aux produits frais car ils en sont proches au niveau nutritionnel, et nous font gagner du temps et éviter le gaspillage alimentaire. Il ne faut donc pas hésiter à surgeler soi-même des produits frais de qualité : pain complet du boulanger, viande locale, etc.

Les légumes et fruits, 72h après la cueillette, perdent près de la moitié de leurs nutriments. Surgelés dès la cueillette, ceux que l'on trouve

dans le commerce peuvent finalement garantir moins de perte de nutriments que ceux qui sont depuis parfois (trop) longtemps dans les rayons d'un supermarché ou dans le bac du réfrigérateur. Il s'agit donc de produits non transformés (légumes et fruits tels quels, sans sauce). Et il faut bien sûr pouvoir garantir que la chaîne du froid soit respectée.

Pour les viandes et poissons, il vaut mieux les choisir bruts également ; on évite donc les poissons panés et autres nuggets. La surgélation n'altère pas leurs qualités nutritionnelles. Il se pourrait toutefois que la teneur en oméga-3 des poissons diminue au-delà de 6 mois de surgélation.

Les aliments préparés ou transformés

Les produits à éviter sont les produits transformés. Leur consommation doit être occasionnelle et idéalement il faut choisir les plus simples, avec une liste d'ingrédients la plus courte possible.

Souvent riches en additifs, en sel, en graisses saturées, ils sont à l'inverse souvent pauvres en minéraux et vitamines. Pour la grande majorité, il s'agit d'aliments ultra-transformés, néfastes pour la santé quand ils sont consommés régulièrement. Et attention aux préparations à base de légumes : en voulant bien faire, nous achetons régulièrement des poêlées de légumes, des purées ou encore des galettes de légumes.

Mais ces produits contiennent souvent beaucoup de sel, de matières grasses, de sucres ajoutés, d'additifs et parfois peu de légumes. Leur consommation doit donc rester très exceptionnelle.

En conclusion, les surgelés – à condition qu'ils ne soient que peu ou pas du tout transformés – peuvent faire partie d'une alimentation saine, et dès lors contribuer à réduire le risque de cancers. Il suffit de faire les bons choix !



**VERKRIJGBAAR IN
DISPONIBLE EN**
6x900 ml e
12x900 ml e
4x2,5L e



- VEGAN**
- LACTOSE FREE**
- GLUTEN FREE**
- ALLERGEN FREE**
- NO NEED TO STORE IN THE FRIDGE**



SCAN QR-CODE
Discover our Delizio products



**FRYING GUIDE
NL + FR**

**HOE BAK JE DE PERFECTE BELGISCHE FRIET?
COMMENT CUIRE LES VRAIES FRITES BELGES?**
 Vraag ernaar bij uw Delizio Sales
 Demandez à votre représentant Delizio



CHOCOLATERIE GALLER

FONDÉE EN 1976, GALLER EST AUJOURD'HUI UNE CHOCOLATERIE INDÉPENDANTE, PORTÉE PAR 170 PASSIONNÉS DE CHOCOLAT



Une chocolaterie belge et ... liégeoise

Fournisseur de la Cour de Belgique depuis 1995, la chocolaterie Galler est reconnue au niveau belge et international pour son savoir-faire et la qualité de ses produits.

Mais nous cultivons également un attachement particulier à notre région et à notre port d'attache : Liège, ville festive par excellence parce que c'est là que nous sommes situés : aussi bien notre atelier de production que nos bureaux.

Cette identité tout en contrastes, à la fois internationale et régionale, se reflète dans nos chocolats, aussi bien au niveau format (il y a en a pour toutes les envies chocolats et toutes les occasions) qu'au niveau saveurs proposées (pas moins de 100 à travers tous les produits de la chocolaterie !)

En plus d'être fournisseur de la Cour comme celui de toutes vos occasions, le travail de la chocolaterie est reconnu par la certification BRCGS Food*.

*Référentiel britannique destiné aux fournisseurs de produits alimentaires vendus sous marques propres ou sous marques de distributeurs MDD. Le référentiel BRC adopte une approche complète visant à l'intégrité des produits alimentaires, telle que préconisée par la GFSI (Global Food Safety Initiative), en prenant à la fois en compte la sécurité sanitaire (Food Safety), les risques de fraude (Food Fraud) et les risques d'actes de malveillance et/ou de sabotage (Food Defence).

Les Mini's, le format parfait pour toutes les occasions !

Les connaisseurs de la marque connaissent sans aucune doute l'émblématique bâton fourré ou la reconnaissable tablette de dégustation. La chocolaterie liégeoise les a déclinés en format mini !

Aux Mini Bâtons et Mini Tablettes s'ajoutent les Rawetes : petites bouchés fourrées, elles offrent une gamme de 10 fourrages, plus gourmands les uns que les autres.

Accompagnement café, touche chocolat en dessert, ou juste comme ça, les Mini's sont le format qu'il vous faut !

Les pralines, l'expression ultime de notre expertise

Véritable bouchées gourmandes, nos pralines renferment de délicats fourrages : ganache, pâte d'amande, praliné, caramel ... des fourrages tout en simplicité : du beurre, de la crème, du chocolat et des ingrédients nobles, le tout enrobé de chocolat blanc, lait ou noir.

Un chocolat qui a du goût mais aussi du sens

La mission de la chocolaterie Galler est de contribuer humblement, mais avec un optimisme engagé, à un monde meilleur. Cela commence par changer le monde du chocolat.

Des cultivateurs de fèves de cacao à vous, en passant par nos chocolatiers passionnés, nous agissons de manière responsable et transparente, dans le respect de l'humain et de la planète.

Tous les produits Galler sont le reflet de l'authenticité des recettes de la marque, d'un savoir-faire exercé depuis bien des années, mais également d'engagements environnementaux et sociétaux forts. Sélection d'ingrédients de haute qualité - dont notamment 100% de fèves de cacao certifiées Fairtrade - absence de conservateurs, colorants et autres arômes artificiels, réflexion nutritionnelle pour diminuer le sucre et augmenter les fibres, pas d'huile de palme,... Les chocolats Galler sont une manière de (se) faire plaisir en toute conscience et trouveront sans aucun doute très vite leurs adeptes !



SICLI FÊTE CETTE ANNÉE SES 100 ANS D'EXISTENCE EN BELGIQUE

Sicli est encore une des seules sociétés généralistes en protection incendie active. Nous entendons par là les extincteurs, dévidoirs, extinction automatique de chaudière et de friteuse, la détection incendie et de gaz, la réalisation de plans d'évacuation, la formation de votre personnel à l'utilisation des moyens d'extinction, la signalisation d'évacuation incendie et le sprinkler notamment des locaux poubelles, analyse de risque d'incendie, dossier relatif à la prévention incendie...

Nous sommes le seul fabricant d'extincteurs en Belgique. Les emboutis sont fabriqués dans notre usine à Anderlues et les extincteurs sont assemblés dans notre usine d'Uccle. Nous disposons d'une centaine de vérificateurs pour les extincteurs répartis sur tout le territoire. Nous pouvons dès lors intervenir dans les plus brefs délais.

Nous effectuons la maintenance de :

- extincteurs et dévidoirs de toutes marques
- éclairage de sécurité
- détection incendie et détection gaz
- extinction automatique de chaudière et de friteuse
- couple de désenfumage
- extinction automatique par gaz
- sprinkler

Nous disposons pour Bruxelles et la Wallonie de 11 délégués commerciaux et plusieurs technico-commerciaux en détection/extinction automatique.

Nos délégués habitent leur secteur et sont donc disponibles pour des visites gratuites pour établir tout devis sans engagement pour les établissements de votre association.

Nos devis tiennent compte des législations applicables :

- Rapport de prévention préalable à toute ouverture décerné par le service prévention de la zone de secours
- Code du bien-être au travail : livre III, titre 3
- Normes S21-100 pour la détection incendie



Nous effectuons la livraison partout en Wallonie et Bruxelles avec ou sans installation par nos techniciens.

Quelques références :

Hôpitaux : CHC, CHU, Jolimont, CHU Charleroi, Hôpital Brugmann, Hôpitaux groupe IRIS,

Maison de repos : groupe Orpea, groupe Armonia, Interseniors, ISOSL

Autres collectivités : écoles membres du SEGEC, Provinces de Liège, du Hainaut, du Brabant Wallon, de Namur et de très nombreux CPAS en Région wallonne et de Bruxelles-Capitale.

Le marché d'extincteurs va connaître un profond changement dans les années à venir. En effet, l'Union Européenne a décidé d'interdire les PFOA/PFOS et ces éléments interviennent dans la fabrication des mousses d'extinction. Bien que la date butoir de fin d'utilisation/de commercialisation ne soit pas encore connue, Sicli a déjà anticipé le futur et a développé, en Belgique un extincteur à mousse sans fluor, le BIOMAX 6 & 9L.

Vous souhaitez le passage sans engagement d'un de nos délégués pour vérifier si vos installations sont conformes aux législation et normes en vigueur ? Vous pouvez trouver le délégué commercial de votre région via le lien suivant : <https://www.sicli.be/trouver-un-representant/>

Personne de contact au niveau national :
Raymond-Guy de MEESTER, rm@sicli.be,
Vincent AGACHE, vincent.agache@sicli.be, 0473.50.86.82



La maintenance de vos installations est primordiale pour assurer le bon fonctionnement du système de traitement des eaux usées et éviter les problèmes tels que les obstructions des canalisations et les déversements de graisse dans le réseau d'égouts et autres désagréments. Voici les étapes clés pour une maîtrise intégrale de la gestion de vos eaux usées

Planifier

Tout d'abord, établissez un calendrier de maintenance régulière pour le bac à graisse. La fréquence dépendra du volume d'utilisation et des besoins spécifiques de votre établissement

1. Les vidanges:

La vidange est l'une des tâches les plus importantes. Elle doit être effectuée conformément à la réglementation locale. Engagez un professionnel agréé pour effectuer cette tâche.

La fréquence de vidange dépend du volume de graisse accumulée dans le bac. elle peut varier de quelques mois à un an.

2. Les contrôles:

Effectuez régulièrement une inspection visuelle du bac à graisse pour détecter tout signe de fuites, de corrosion, ou d'autres problèmes structurels. Vérifiez également que les dispositifs de retenue de graisse, comme les paniers ou les grilles, sont en bon état et fonctionnent correctement.

3. Le nettoyage

En plus de la vidange, le nettoyage régulier du bac à graisse est essentiel pour éliminer les résidus de graisse et de déchets qui pourraient s'accumuler dans le bac. Utilisez des méthodes appropriées pour le nettoyage, en évitant d'utiliser des produits chimiques nocifs qui pourraient nuire au système de traitement des eaux usées.

Optimiser le rendement de vos installations et votre budget

- Intégrez un traitement enzymo-bactérien pour améliorer le rendement de vos systèmes de traitement des eaux usées et réduire la fréquence des vidanges et les problèmes de colmatage des canalisations.
- Tenez un registre détaillé de toutes les opérations de maintenance effectuées, y compris les dates de vidange, les résultats des inspections et les réparations effectuées

(in)Former pour anticiper

- Assurez-vous que le personnel responsable de la gestion des eaux usées est formé pour effectuer ou suivre les tâches correctement et en toute sécurité et que toutes les opérations de maintenance sont effectuées conformément aux réglementations locales en matière de gestion des eaux usées et de la protection de l'environnement
- Sensibilisez vos collaborateurs sur l'importance de ne pas jeter de déchets solides, d'huiles ou de graisses dans les éviers ou les toilettes, pour réduire les risques d'obstruction.

La maintenance régulière des systèmes de traitement des eaux de votre établissement contribue à maintenir un environnement propre et hygiénique, à éviter les problèmes coûteux de plomberie et à assurer le bon fonctionnement global de la gestion de vos eaux usées. Engager des professionnels qualifiés est essentiel pour garantir une maintenance efficace.



Pour en savoir plus 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

Azyma

Un biotraitement
enzymobactérien haute
performance et un service
adapté à vos **besoins**
pour une gestion de vos eaux
usées en toute **sérénité**



- Rendement accru de vos installations grâce à des enzymes **nouvelle génération** actives à **basse température**
- Gestion préventive des dérives pour une **réduction des coûts** de dépannage d'urgence
- Stabilisation des variations de Charge
- Réduction du nombre de **vidange** par an
>Jusqu'à **3 fois moins** d'intervention

Travaux du Parlement européen pendant la crise du coronavirus

Le graphique de gauche ci-dessous compare l'activité du Parlement européen en 2020, en grande partie touchée par la crise du coronavirus, avec celle de la première année civile complète du mandat précédent (2015). Ci-dessous à gauche, les données pour 2015 sont en bleu et celles pour 2020 en orange. Le graphique de droite ci-dessous présente les données ventilées par mois pour les deux années en question. En 2020, le Parlement a siégé un peu moins de jours qu'en 2015, et pendant à peine la moitié du nombre d'heures. Malgré la réduction du temps de séance, le Parlement a pratiquement procédé en 2020 au même nombre de votes qu'en 2015, grâce à la procédure de vote à distance introduite en mars 2020. En outre, il a adopté et rejeté un nombre considérablement plus élevé d'amendements en 2020 qu'en 2015, même s'il a adopté moins de textes au total qu'il y a cinq ans. En 2021, les sessions plénières ont continué avec le système de vote à distance, avec un temps de séance significativement réduit par rapport à 2016, mais pas autant qu'en 2020. Il y a eu un quart de votes en moins en 2021 par rapport à 2016, et moins d'amendements, mais le nombre total de textes et d'actes législatifs adoptés en plénière était pratiquement identique au cours des deux années.



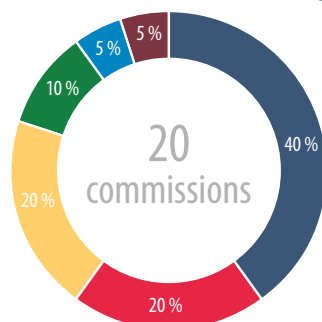
Commissions parlementaires

Le Parlement européen compte 20 commissions permanentes (et trois sous-commissions), chacune couvrant des domaines d'action différents. Elles rédigent des rapports, qui seront examinés en plénière, sur des questions législatives et non législatives, et demandent des comptes à l'exécutif. Les sièges de chaque commission sont répartis entre les groupes politiques du Parlement dans les mêmes proportions que les sièges qu'ils détiennent dans l'ensemble du Parlement. Le graphique ci-dessous présente les commissions du Parlement classées en fonction du nombre de députés qui y siègent. Les présidents, élus par les membres de chaque commission et présentés avec leur groupe politique et leur nationalité, se réunissent au sein de la Conférence des présidents des commissions (CPC). Ils ont élu Bernd Lange, président de la commission du commerce international (INTA), en tant que président de la CPC pour la seconde moitié de la législature actuelle.

Le graphique en bas de page illustre, en utilisant les mêmes couleurs qu'auparavant, la répartition des présidents des commissions entre les groupes politiques en février 2022. Outre les commissions permanentes, le Parlement a également la possibilité de créer des commissions temporaires et des commissions d'enquête. En mars 2022, il a constitué une commission spéciale sur les leçons tirées de la pandémie de COVID-19 et une commission spéciale sur l'ingérence étrangère dans l'ensemble des processus démocratiques de l'Union européenne. Il a également créé une commission d'enquête sur l'utilisation du logiciel espion Pegasus et de logiciels de surveillance équivalents.

Commissions et sous-commissions	Nombre de députés européens	Président(e)		
Environnement, santé publique et sécurité alimentaire (ENVI)	88	Pascal CANFIN	Renew Europe	
Affaires étrangères (AFET)	79	David McALLISTER	PPE	
Droits de l'homme (DROI)	30	Maria ARENA	S&D	
Sécurité et défense (SEDE)	30	Nathalie LOISEAU	Renew Europe	
Industrie, recherche et énergie (ITRE)	78	Cristian-Silviu BUȘOI	PPE	
Libertés civiles, justice et affaires intérieures (LIBE)	69	Juan Fernando LÓPEZ AGUILAR	S&D	
Affaires économiques et monétaires (ECON)	61	Irene TINAGLI	S&D	
Affaires fiscales (FISC)	30	Paul TANG	S&D	
Emploi et affaires sociales (EMPL)	55	Dragoș PÎSLARU	Renew Europe	
Transports et tourisme (TRAN)	49	Karima DELLI	Verts/ALE	
Agriculture et développement rural (AGRI)	48	Norbert LINS	PPE	
Marché intérieur et protection des consommateurs (IMCO)	45	Anna CAVAZZINI	Verts/ALE	
Commerce international (INTA)	43	Bernd LANGE	S&D	
Développement régional (REGI)	43	Younous OMARJEE	The Left	
Budgets (BUDG)	41	Johan VAN OVERTVELDT	ECR	
Droits des femmes et égalité des genres (FEMM)	37	Robert BIEDROŃ	S&D	
Pétitions (PETI)	35	Dolors MONTSERRAT	PPE	
Culture et éducation (CULT)	31	Sabine VERHEYEN	PPE	
Contrôle budgétaire (CONT)	30	Monika HOHLMEIER	PPE	
Affaires constitutionnelles (AFCO)	28	Antonio TAJANI	PPE	
Pêche (PECH)	28	Pierre KARLESKIND	Renew Europe	
Développement (DEVE)	26	Tomas TOBÉ	PPE	
Affaires juridiques (JURI)	25	Adrián VÁZQUEZ LÁZARA	Renew Europe	

Répartition des présidences des commissions entre les groupes politiques (février 2022)



Charleroi - Ostende

MECO
GROUP

meeting your demands

PRODUITS ALIMENTAIRES SURGELÉS DE MECO FRAÎCHEUR QUI DURE TOUJOURS !

+500 PRODUITS SURGELÉS QUALITATIFS SUR NOTRE NOUVELLE BOUTIQUE EN LIGNE !

VIANDES, POISSON, LÉGUMES, PRÉPARATIONS CULINAIRES, VÉGÉ/VÉGAN, ...

MECO est spécialisé dans une gamme diversifiée de produits alimentaires, allant des produits de viande frais à ceux en version surgelée. Notre expertise ne se limite pas seulement aux produits de viande crus, précuits, préparés et/ou portionnés, mais s'étend également aux charcuteries, aux poissons et aux légumes. En résumé, tout ce dont un chef professionnel a besoin.

Avec des normes de qualité élevées certifiées par "IFS Food" et un système de portionnement et d'emballage industriel avancé, incluant notre département de tranchage, nous mettons à votre disposition les meilleurs produits pour votre cuisine. Chez MECO, nous comprenons l'importance de la praticité, c'est pourquoi nous proposons une variété de produits surgelés qui allient qualité et commodité.

Que vous recherchiez des produits surgelés ou frais, 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 jamais compromettre la qualité. Parmi nos offres en version surgelée, nous proposons une large sélection de produits incluant viande, poisson, légumes, préparations culinaires, végétarien/végétalien, et Fingerfood (produits pour les personnes ayant des problèmes de déglutition).

Transport sous contrôle en interne: vos produits toujours à la température parfaite

Chez MECO, nous assurons le transport de vos produits surgelés en interne grâce à notre flotte d'environ 50 véhicules, toutes équipées de modules de réfrigération et de congélation.

Cela garantit l'arrivée de vos produits dans un état parfait, en préservant la température adéquate, sans aucun compromis en matière de qualité et de fraîcheur.



LES AVANTAGES DES PRODUITS SURGELÉS



DISPONIBILITÉ, PAS DE RUPTURE DE STOCK

L'un des avantages majeurs des produits surgelés est la capacité de maintenir une disponibilité constante.

Grâce aux technologies modernes de congélation et de conservation, une large gamme de produits peut être congelée à leur apogée de fraîcheur et stockée pendant une longue période sans perte de qualité. Cela signifie que vous avez toujours accès à vos ingrédients les plus essentiels, quel que soit le moment de l'année ou la demande.



FLEXIBILITÉ DANS LA PLANIFICATION DES MENUS

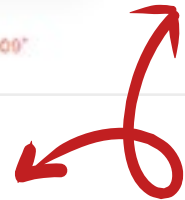
La présence de produits surgelés dans votre cuisine vous offre la flexibilité d'ajuster et de varier vos menus sans dépendre de la disponibilité saisonnière.

Lorsqu'un ingrédient particulier devient temporairement difficile à obtenir, vous pouvez facilement passer à la version surgelée, ce qui ne limite pas votre créativité culinaire.



RÉDUISEZ LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Avec des produits alimentaires surgelés, vous pouvez stocker des produits pendant une période plus longue sans perte de qualité. Cela signifie moins de gaspillage, moins de coûts et un impact positif sur la rentabilité de votre organisation.



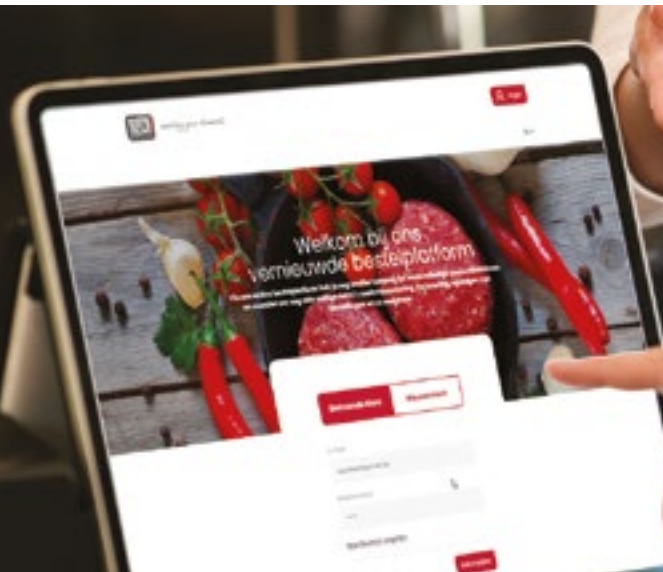
AVEZ-VOUS DÉJÀ ESSAYÉ NOTRE NOUVELLE BOUTIQUE EN LIGNE ?

Commandez et réapprovisionnez facilement sur notre toute nouvelle plateforme de commande

Passez vos commandes en toute sérénité grâce à notre plateforme qui vous donne accès à toutes les dates de livraison correctes, aux poids de portion disponibles, aux informations sur les allergènes et bien plus encore.

Le choix entre frais ou surgelé

Parmi la sélection de plus de 3000 articles sur notre boutique en ligne, vous pouvez également choisir parmi environ 500 articles surgelés, comprenant de la viande, du poisson et des légumes.



Inscrivez-vous dès maintenant
pour créer votre compte de test
et l'essayer vous-même
shop.meconv.be





QUE DEVRAIT MANGER UNE PERSONNE EN SURCHARGE PONDÉRALE ?

L'obésité est une pathologie chronique multifactorielle avec une altération du bien-être somatique, psychologique et social. Elle se caractérise par un excès de masse grasse (tissus adipeux).

La surcharge pondérale et l'obésité sont déterminées sur base de l'indice de masse corporel (IMC). L'IMC, ou Indice de Quetelet, se calcule en divisant le poids (P en kg) par la taille (T en mètre au carré) : $BMI = P / T^2$. La surcharge pondérale est définie par un IMC compris entre 25,0 et 29,9 kg/m². L'obésité se classe en trois grades :

- obésité de grade I (IMC entre 30,0–34,9 kg/m²)
- obésité de grade II (IMC entre 35,0–39,9 kg/m²)
- l'obésité de grade III (IMC > 40kg/m²)

L'IMC peut représenter des proportions très différentes de masse grasse, en fonction de l'âge, du sexe, de l'ethnie et de l'entraînement sportif.

L'excès pondéral peut également être identifié par d'autres techniques, comme la mesure de l'épaisseur des plis cutanés, par balance à impédancemétrie (mesure de la composition corporelle).

La mesure du tour de taille (TT) est un indicateur sur une accumulation de masse grasse dans la cavité abdominale. À partir d'un TT > 94 cm chez l'homme et un TT > 80 cm chez la femme, les risques de complications métaboliques sont augmentés.

La prise en charge thérapeutique de l'obésité est plus complexe que ce que l'on ne le pense. Il ne suffit pas de suivre le dernier régime tendance ou de prescrire la dernière pilule magique disponible sur le marché pour perdre du poids. Une prise en charge multidisciplinaire (médecin, psychologue, kinésithérapeute et diététicien) est essentielle pour lutter contre l'excès de poids.

L'anamnèse diététique est une étape importante à réaliser dans la prise en charge de la surcharge pondérale. Lors de l'anamnèse, il est primordial d'identifier les causes de l'excès de poids afin d'orienter

correctement la prise en charge médico-diététique. Parmi les facteurs de risques, on retrouve : l'alimentation, l'arrêt de l'activité physique et la sédentarité, les troubles du comportement alimentaire, la grossesse, la ménopause, l'arrêt du tabac, la consommation de boissons alcoolisées, boissons sucrées, la prise de certains médicaments (antidépresseurs...), pathologies (hypothyroïdie...), facteurs psychosociaux (mariage, divorce, activité professionnelle, modifications de vie, faibles revenus, représentation culturelle ou sociale du poids), le stress, diminution du temps de sommeil...

Il est également important lors de l'anamnèse diététique de connaître les motivations du patient dans sa démarche.

Fixer un objectif pondéral à moyen et long terme est un point central dans la prise en charge. Pour atteindre une perte de poids saine, on recommande de viser une perte de poids de 5 à 10% du poids initial en 6 mois soit 0,5kg à 1kg/semaine. Une perte de poids trop rapide n'est pas préconisée car elle est souvent associée à une perte de masse musculaire et/ou une déshydratation.

Le diététicien réalise l'anamnèse alimentaire sur base des habitudes alimentaires qui consiste à une analyse détaillée de la répartition des apports énergétiques totaux sur la journée en fonction de la structure (quantitatif) et de la composition (qualitatif) des repas. Il est également important de déterminer la présence de grignotages, la consommation de boissons sucrées et/ou alcoolisées, la durée des repas et l'environnement dans lequel les repas sont consommés (à table, debout, devant la télévision/ordinateur).

Pour lutter contre l'excès de poids, la prise en charge diététique repose sur un rééquilibrage alimentaire en tenant compte des préférences du patient et sur l'éducation nutritionnelle (techniques de cuissons, étiquetage nutritionnel...) afin de garantir le maintien de ces changements alimentaires sur le long terme.



La première étape est d'appliquer ces 10 conseils basés sur la pyramide alimentaire :

- **Hydratation** : Veillez à bien vous hydrater tout au long de la journée (1,5 litre). L'eau étant le premier choix, évitez les boissons sucrées (sodas et jus de fruits). Limitez également votre consommation d'alcool à maximum 1 à 2 verres par jour, maximum 10 verres par semaine et en ne buvant pas d'alcool pendant 2 jours consécutifs.
- **Fruits et légumes** : Mangez tous les jours jusqu'à 250 g de fruits et minimum 300 g de légumes, en diversifiant vos choix et en respectant l'offre de la saisonnalité.
- **Céréales complètes** : Consommez des céréales complètes (riches en fibres et micronutriments), au moins 125 g par jour
- **Légumineuses** : Consommez des légumineuses au moins 1 fois par semaine comme alternative à la viande/volaillerie ou au poisson. Les légumineuses (pois chiches, soja, haricots rouges...) sont une source de protéines et sont riches en fibres.
- **Viandes rouges** : Limitez votre consommation de viande rouge (bœuf, porc, veau, agneau, mouton...) à moins de 500 g par semaine et maximum 50 g de charcuterie par jour.
- **Poisson** : Le poisson est riche en oméga-3. Mangez du poisson 1 à 2 fois par semaine en alternant avec du poisson maigre (cabillaud, colin, merlan, sole...) et gras (hareng, saumon, sardine...).
- **Produits laitiers** : Consommez 1 à 3 portions de produits laitiers par jour (soit 250 ml lait, 125g de yaourt, 30g de fromage). En cas de consommation inférieure à 250 ml par jour, soyez attentifs aux autres sources de protéines et de calcium (légumes verts, fruits oléagineux...).
- **Matières grasses** : Variez vos matières grasses de cuisson et d'assaisonnement et veillez à la quantité que vous utilisez en limitant les excès.
- **Fruits oléagineux** : Mangez 15 à 25g de fruits à coques (non salés ou sucrés). Contenant des graisses de bonnes qualités, attention à ne pas en abuser car ils sont une source importante d'énergie.
- **Sel** : Réduisez la consommation de sel et favorisez les épices et herbes aromatiques pour donner du goût à vos aliments.

En dehors de ces recommandations générales en vue de retrouver une alimentation équilibrée et variée, de nombreux régimes ont été proposés pour perdre du poids : régime pauvre en hydrates de carbone (sucre), régime avec un index glycémique bas, le jeûne intermittent, le régime hyper-protéiné... Bien que ces régimes puissent aider certaines personnes à perdre du poids, ils doivent faire l'objet d'un suivi médical et diététique et rester transitoires en vue de retrouver un équilibre alimentaire et un style de vie sain.

Bien souvent la surcharge pondérale et l'obésité sont associées à d'autres pathologies telles que le diabète de type II, l'hypercholestérolémie, l'hypertriglycéridémie, l'hypertension artérielle, l'arthrose, les lithiases vésiculaires, la stéatose hépatique... Ces pathologies vont également faire l'objet de conseils diététiques spécifiques et personnalisés.

L'intégration d'une activité physique a des effets bénéfiques directs sur la composition corporelle (réduction de masse grasse et augmentation de la masse musculaire) et peut également avoir une influence positive sur les pathologies associées et la santé mentale.

Il est recommandé de pratiquer 75 minutes d'activité intense (ex : jogging) ou 150 minutes d'activité modérée (ex : marche rapide) par semaine. Dans un premier temps, l'activité physique doit être adaptée aux capacités du patient et l'encadrement d'un kinésithérapeute est recommandé afin de prévenir l'apparition de blessures.

En conclusion, après une prise en charge diététique personnalisée, l'objectif est de retrouver un équilibre alimentaire et pondéral tout en gardant le plaisir de manger. Un suivi médico-diététique est conseillé afin d'éviter une reprise de poids.

ARTICLE ÉCRIT PAR NOÉMIE LEROO ET LE PROFESSEUR ANDRÉ VAN GOSSUM





FAIREBEL
LA FÉDÉRATION EN VISITE CHEZ XAVIER LADURON



Je suis accueilli par Daniel Hick, vice-président FAIREBEL, Xavier Laduron, sa sœur Véronique, les responsables de l'exploitation fruitière.

La ferme familiale des Laduron, est située à Warsage, dans la région d'Aubel en Belgique.

Ils ont pris en main l'exploitation qui appartient à la famille depuis 1967 par Gilbert et Michelle Laduron/Happart . Xavier a commencé à exploiter la ferme il y a 22 ans, en 2001.

La superficie totale cultivée est de 38 hectares, où ils se consacrent principalement à la culture de pommes et de poires. La production est composée à 50 % respectivement de poires et de pommes. Pour les poires, 90 % de poires de la variété Conférence, et les pommes sont principalement issues de la variété Jonagold, meilleure pomme du monde et préférée de Xavier Laduron.

La production totale des fruits tourne autour de 1 500 à 2 000 tonnes par an.

Xavier Laduron est également le responsable de la filière fruits au sein de l'association FAIREBEL depuis septembre 2020. Cette association, créée à l'origine pour défendre les revenus des producteurs laitiers, s'est élargie pour inclure les producteurs de fruits.

FAIREBEL vise à garantir une rémunération équitable aux agriculteurs en proposant des produits alimentaires de haute qualité, cultivés localement. Ils sont conditionnés dans des emballages respectueux de l'environnement et sont issus de producteurs locaux adhérant à la coopérative Faircoop.

Xavier Laduron a également été impliqué dans des actions de revendication pour une rémunération plus équitable pour les producteurs de fruits. En collaboration avec d'autres producteurs et Cepifruit, ils ont organisé des manifestations et des actions, notamment devant le siège de l'organisation Coméos, qui représente les intérêts des grandes enseignes de distribution en Belgique. L'objectif de ces actions est de sensibiliser le public et les supermarchés sur la nécessité d'une répartition plus équitable des marges pour les produits agricoles.

Xavier et Véronique Laduron sont des agriculteurs engagés dans la production de pommes et de poires en Belgique. Ils sont actifs dans la défense des intérêts des agriculteurs au sein de l'association FAIREBEL, qui cherche à garantir des revenus équitables aux agriculteurs tout en fournissant des produits de qualité aux consommateurs. Leur engagement se manifeste notamment par des actions de revendication pour des prix plus justes pour les producteurs de fruits. À l'avenir, la Faircoop envisage de commercialiser d'autres groupes de produits sous la marque, mais pour l'instant, l'accent est mis sur les fruits à pépins.

Pour conclure, Xavier Laduron de nous dire que pour lui « Fairebel est la meilleure formule pour défendre les revenus des agriculteurs en leur assurant une rémunération décente. Car nous sommes le seul métier dont l'exploitant connaît les coûts de production de ses produits sans connaître le prix auquel ils pourront les vendre par la suite. »

Xavier Laduron
Fairebel Filière Fruit
Tél. : +32 80 44 77 26
laduron.xavier@faircoop.be
www.fairebel.be

M.J.

A portrait of a middle-aged man with short, graying hair, smiling slightly. He is wearing a dark, long-sleeved button-down shirt and has his arms crossed. He stands in a grassy field with several cows in the background under a clear blue sky. The text is overlaid on the left side of the image.

Éric Wijngaert
Agriculteur Fairebel à Presles

Fier

de nos crèmes glacées

Ultra savoureuses, 100% belges, au bon lait produit par des vaches qui paissent à proximité directe de la glacierie et bien sûr équitables : nos crèmes glacées font la fierté de tous nos coopérateurs. Vous aussi, soyez fier des crèmes glacées que vous achetez.

LOCAL

ÉQUITABLE



Fairebel
GOED-FAIR BON-ÉQUITABLE GUT-FAIR

BIENVENUE
DANS UN MONDE
PLUS ÉQUITABLE



27 cantines désormais labellisées Cantines Durables en Wallonie : Pourquoi pas la vôtre ?

En juin 2021, 2 premières cantines avaient obtenu le Label Cantines Durables : La Maison de repos du Val du Héron (CPAS de Rixensart) ainsi que la Clinique Notre-Dame des Anges située à Liège. Deux ans plus tard, 25 cantines supplémentaires, sur les deux premiers niveaux de labellisation, ont également obtenu leur.s radis !

Pour le prochain jury, fin 2023, c'est une quinzaine de dossiers qui sont attendus, et dans l'année suivante plus d'une centaine ! En effet, grâce à l'accompagnement proposé par la Cellule Manger Demain dans le cadre du Green Deal Cantines Durables (financée par la Région wallonne), plus de 300 cantines en Wallonie travaillent à atteindre les critères du Label Cantines Durables ainsi qu'un approvisionnement relocalisé. Pour ce faire, elles bénéficient de plusieurs services : un suivi individuel, des expertises, des formations collectives, un appui dans leurs marchés publics, des coups de pouce financiers...

Le Label Cantines Durables, pourquoi pas chez vous ? Vous pouvez encore faire partie des cantines accompagnées : le Green Deal Cantines Durables est accessible jusque fin 2023 !

Prêt.e à devenir acteur.rice de la transition alimentaire en Wallonie ? Rencontrons-nous ! Rendez-vous sur www.mangerdemain.be pour en savoir plus.

Félicitation aux 27 cantines actuellement labellisées !

Retrouvez-les sur

<https://www.mangerdemain.be/label-cantines-durables/>.

	
Maison de repos et de soins du Val du Héron – Rixensart (juin 2021) / Clinique Notre-Dame des Anges (juin 2021) / Crèche la Ribambelle – Rixensart (juin 2022) / Crèche les Pitchous – Rixensart (juin 2022) / Régie Mess et hébergement d'Havré (février 2023) / Restaurant du personnel de l'hôpital psychiatrique du Chêne aux Haies à Mons (février 2023) / Restaurant du personnel de l'hôpital Ambroise Paré à Mons (février 2023) / Ethias (février 2023) / Service Résidentiel pour Jeunes (SRJ) de Forrières (février 2023) / Service Résidentiel pour Jeunes (SRJ) de Èthe (juin 2023) / Centre d'accueil de jour « L'olivier » – Rixensart (juin 2023) / Résidence Trémouroux – Perwez (juin 2023) / Résidence « Joli Bois » – Colfontaine (juin 2023)	Crèche Les Chatons – Seraing (juin 2022) / Crèche Les Graines d'étoiles – Seraing (juin 2022) / Crèche Les Bouvreuils – Seraing (juin 2022) / Crèche Les Frimousses – Seraing (juin 2022) / Crèche Les Petites Canailles – Seraing (juin 2022) / IPES Hesbaye (juin 2023) / Athénée Royal d'Izel (février 2023) / Maison de repos Le Grand Pré – CPAS de Namur (juin 2023) / Maison de repos Les Chardonnerets – CPAS Namur (juin 2023) / Maison de repos La Closière – CPAS Namur (juin 2023) / Maison de repos d'Harscamp – CPAS Namur (juin 2023) / Maison de repos Saint-Joseph – CPAS Namur (juin 2023)



TRENDY FOODS, QUELQUES CHIFFRES

550 Collaborateurs
10.000 Commandes par jour
+100 Camions
45.000 M² de stockage



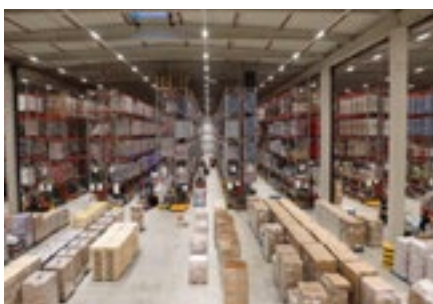
PRÉSENTATION

Notre activité principale est l'approvisionnement de nos clients en J+1 pour toute commande passée avant 11h00.

Chaque client peut compter sur une gamme complète de produits, une logistique et une organisation bien rodées, une bonne force commerciale et un ensemble d'outils marketing performants.



WWW.TRENDYFOODS.COM



Une de nos forces est de s'occuper de la logistique de produits non référencés dans notre assortiment selon les demandes du client. Grâce à notre flexibilité et notre proximité avec nos collaborateurs, nous étoffons constamment notre gamme de produits dédiés à la collectivité.

INFORMATIONS PRATIQUES



Cassien SIMON

Commercial collectivité

0494/50.66.08

*cassien.simon@
trendyfoods.com*



**Heures et jours
d'ouverture**

Du lundi au jeudi de
08h00 à 16h00 et
le vendredi de
08h00 à 14h00



**Livraison rapide
J+1
pour toute commande
avant 12h.**

**J+2
pour les produits frais.**



Trendy Foods
a obtenu les
certifications **BIO**,
KSAS et **BRC**,
constituant un label
privilegié pour tout
ce qui concerne la
sécurité des aliments.



APP MY TRENDY À PORTÉE DE MAIN

Notre application mobile vous permet de passer vos commandes, effectuer vos inventaires et découvrir nos dernières nouveautés et promotions.

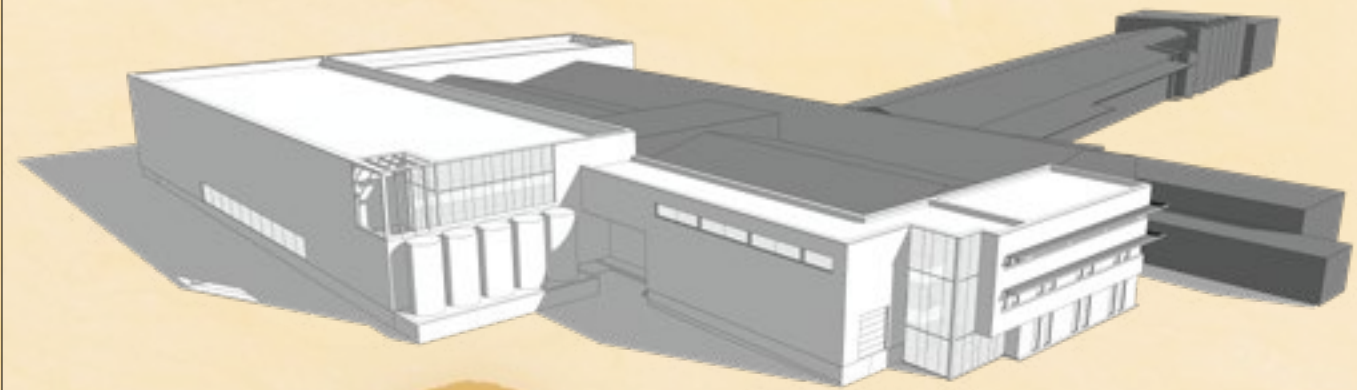


RUE DU FOND DES FOURCHES 23D - 4041 VOTTEM (Z.I. DE MILMORT)



TERRE DE FROMAGES S'AGRANDIT





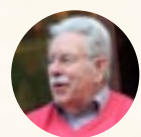
Le Pays de Herve, c'est la nature à l'état pur. Un pays qui sent bon l'herbe, le foin mûr et le lait des vaches, dans un décor vert tendre aux sentiers champêtres. Nous sommes à l'est de la Belgique, sur un plateau verdoyant délimité par les frontières allemandes et hollandaises d'une part et par la Meuse et la Vesdre d'autre part. Une quarantaine de petits villages éparpillés parmi les herbages et les arbres fruitiers, voilà le Pays de Herve, notre "Normandie" à nous ! De ce pays plein de ressources, les fromages ont tiré des saveurs qui ne se retrouvent nulle part ailleurs. C'est un pays plein de dynamisme où la passion des produits de terroir n'est pas un vain mot.

Terre de fromages est une PME familiale, sous la conduite de Jean-Marc Cabay, située au cœur du Plateau de Herve. La fromagerie emploie 75 personnes et transforme le lait d'une trentaine de fermes laitières locales pour une production de 2 300 tonnes de fromages et 23 millions de chiffre d'affaires en 2022. Terre de fromages annonce une extension majeure de sa fromagerie à Herve, renforçant l'économie locale et l'agriculture durable. La Belgique, et plus particulièrement la Wallonie, jouit d'une production laitière abondante. Cependant, une grande partie de cette production est exportée notamment sous forme de poudre de lait, tandis que plus de 85 % des fromages consommés dans le pays sont importés. Terre de fromages s'attaque à ce déséquilibre en œuvrant pour la relocalisation des fromages belges et wallons sur le marché local. La nouvelle fromagerie marque une avancée majeure dans la réalisation de sa vision : accélérer le retour à l'origine locale des fromages en Belgique en proposant des produits savoureux à tous les belges.

Avec un investissement total évalué à 12 millions €, la nouvelle fromagerie sera dotée des dernières technologies et sera particulièrement performante sur le plan énergétique. Cette expansion majeure comprend la construction d'un bâtiment de 2 200 m² sur le site actuel de la rue de Charneux à Herve. L'ensemble se composera d'un atelier de production de fromages à pâtes pressées de grande capacité, des caves d'affinage, un laboratoire et des locaux sociaux. Au second semestre 2024, les équipements seront installés sur site et ils espèrent débiter les productions fin 2024.

Terre de fromages a été sélectionné dans le cadre de l'appel à projet "Relocaliser l'alimentation en Wallonie", démontrant ainsi son engagement envers une production agroalimentaire locale et durable. Pour les agriculteurs, la transformation de leur lait en fromages locaux de qualité, tels que les célèbres fromages de Herve AOP, la Meule du Plateau ou les fromages de l'Abbaye du Val-Dieu, est une source de fierté. La gamme est vaste et se décline facilement en divers formats et emballages. Il est bon de rappeler que le fromage de Herve est le seul fromage belge bénéficiant d'une AOP (appellation d'origine protégée) et ce depuis 1996. Son histoire remonte au 13^{ème} siècle avant de connaître son essor sous le règne de Charles-Quint. Le label dont il est le détenteur est un garant de la qualité et de l'authenticité des produits, dans une zone géographique de production, transformation et élaboration, clairement définie. Pour suivre la tradition, le fromage de Herve se déguste sur une belle tranche de pain, tout simplement, avec du sirop de Liège. Le tout étant accompagné d'une bonne tasse de café (« ine clapante jate di neur café »), un vin blanc mi-doux ou une bière régionale.

Terre de fromages S.A.
Rue de Charneux, 32 4650 Herve
Tél. 087.69.35.50 www.terredefromages.be
Email : info@terredefromages.be



Guy Delville
Saveurs de nos Régions



FRITUUROLIËN & VETTEN HUILES & GRAISSES DE FRITURE

myBeats



4 x 2,5 Kg



4 x 2,5 Kg



4 x 2,5 Kg - 12,5 Kg

PALMVET - GRAISSE DE PALME

100% plantaardig

100% végétal

FRITUURVET - GRAISSE À FRIRE

De perfecte mix van rundvet & palmolie

Le mélange parfait entre la graisse de boeuf & l'huile de palme

RUNDVET - GRAISSE DE BOEUF

De traditioneelste in zijn familie,
100% ossenwit, de ultieme smaakmaker

La plus traditionnel dans sa famille,
100% blanc de boeuf, le champion du goût



15 L - 25 L



5 L - 15 L - 25 L



10 L - 15 L - 10 L



15 L



15 L

FRIT

Klassieke frituuroolie aan de
scherpste prijs

Huile de friture classique
au meilleur prix

CHEF

De beste samenstelling op
de markt

La meilleure composition
sur le marché

GOLD

Halfvloeibaar in alle
mogelijke verpakkingen

Semi-liquide dans tous les
emballages possibles

PLATINUM

De beste in zijn segment

La meilleur dans sa
catégorie

GREEN

De gezondste in zijn
segment!

La plus saine dans sa
catégorie!



THE PERFECT FRYING OIL SERVES THE PERFECT FRIES

QUALITY FROM BELGIUM



ALLERGEN FREE

EASY TO DIGEST

LONG FRY LIFE

>75% UNSATURATED FATTY ACIDS

HEAT RESISTANT

PLEASANT AROMA

NO GMO

100% VEGETABLE

delizio
Chef
ALLERGEN FREE
PROVIDES A LONGER FRY LIFE
NET 15L
FRITTOUROLIE - HUILE DE FRITURE - FRYING OIL - FRITTIERÖL

YOUR FAVORITE FRYING FAT IS ALSO IN OUR RANGE, DISCOVER THEM ALL AT WWW.DELIZIO.EU



Palm



Mix



Rund



Frit



Chef



Platinum



Gold



Green



WWW.DELIZIO.EU
f /deliziooilsandfats

delizio THE RANGE FOR PROFESSIONALS

MADE IN BELGIUM



Europe's pioneer in convenient potato products



Peka Kroef est une entreprise 100% familiale qui s'est spécialisée depuis 1970 dans la transformation de pommes de terre fraîches pasteurisées. Nos clients sont notre priorité et nous déployons tous nos efforts pour atteindre et satisfaire leurs besoins.



Gratin Dauphinois de Patates Douces
2kg



Gratin Dauphinois Vegan et Sans Lactose
2kg



Gratin Dauphinois Gourmand
2kg



Les Vapeurs Coupées
2kg

Préparation pour
les gratins :

200°C

15 min

1000 Watt
1 min./100g



Préparation pour
les Vapeurs
Coupées:

100°C

10 min

1000 Watt
1 min./100g



Clean Label

Les produits Peka's Clean Label sont 100 % naturels et ne contiennent pas de conservateurs, d'exhausteurs de goût ajoutés ou d'amidon modifié. Ces produits ne contiennent qu'une courte liste d'ingrédients de cuisine.

Production

Nous avons besoin de vapeur dans notre processus de production. La vapeur est générée par le réchauffement de l'eau. Nous n'achetons quasiment pas de gaz pour cela. Au contraire, la majorité de la vapeur utilisée est générée par l'incinération du biogaz et de la biomasse.

Par ailleurs, l'eau fait partie intégrante de notre processus de fabrication. L'eau que nous utilisons est filtrée grâce à notre propre centrale de purification dotée des dernières technologies.



Réfrigération solide

Afin de prolonger leur durée de conservation, les produits pasteurisés et conditionnés sont rapidement réfrigérés et conservés dans des chambres froides à 4°C. Pour maintenir les chambres à une température constante de 4°C, Peka Kroef utilise un nouveau système de refroidissement qui exploite de manière naturelle, par échange de chaleur, la différence de

température entre le produit fini chaud et la température extérieure toujours plus faible. Pour un refroidissement supplémentaire, de l'eau peut être pulvérisée sur le système par temps chaud. L'évaporation de cette eau permet l'élimination de l'excès de chaleur du système. Le refroidissement à l'eau et à l'air est extrêmement économique en énergie et permet une réduction considérable du CO₂.

- Utilisation intelligente de l'eau, réduisant la consommation d'eau totale
- Utilisation pratique des facteurs naturels environnants
- Importante réduction du CO₂

Réseau de chaleur résiduelle

Le réchauffement climatique doit être freiné. Peka Kroef prend également sa responsabilité dans ce domaine et s'efforce d'obtenir une production neutre en CO₂. Une partie de la vue d'ensemble est l'utilisation optimale de la chaleur (résiduelle). Pour cette raison, la première partie du réseau de chaleur résiduelle a été mise en service fin 2019.

La chaleur résiduelle provenant, entre autres, des éplucheurs à vapeur est captée et stockée dans un récipient tampon. La chaleur collectée est ensuite utilisée pour les installations de chauffage nécessitant de la chaleur. Entre autres, les bureaux du personnel, l'installation haute pression, les réacteurs des unités de purification des eaux et de traitement d'air PWZI qui y sont connectés. C'est un système plug-and-play, donc à partir de maintenant

toutes les installations possibles seront concaténées. L'investissement durable, c'est investir dans l'avenir et investir dans un monde sans combustibles fossiles !



Pour plus d'informations n'hésitez pas à contacter Tim Van Roy (0032471041909 ou tim.van.roy@pekakroef.com).



VISITE DE LA FCCWB CHEZ MECO

La visite du 6 juin chez MECO (Meco Group) à Ostende a été une expérience captivante pour les membres de la FCCWB (Fédération des Cuisines Collectives Wallonie-Bruxelles).

Le voyage s'est déroulé avec enthousiasme et anticipation, débutant par trois chargements en car dès 6h30 pour les participants liégeois, rassemblés sur le parking IKEA à Hognoul. Le trajet a emmené les visiteurs à travers des étapes telles que Fleurus et Tournai, en suivant l'autoroute, dans un climat de professionnalisme.

MECO Group, dont le siège social est situé à Ostende et la division à Charleroi, se positionne en tant que fournisseur durable d'aliments complets et se distingue en tant que spécialiste de la production de viande en circuit court, ce qui a suscité un vif intérêt parmi les participants. Dès leur arrivée, les membres de la FCCWB ont été accueillis avec un petit-déjeuner convivial, suivi d'une présentation détaillée de l'entreprise. Cette présentation a jeté les bases pour une visite guidée fascinante de la production, offrant aux visiteurs un aperçu direct de la manière dont MECO opère dans le domaine de la production alimentaire.

Après cette matinée enrichissante, les participants ont eu l'occasion de partager un apéritif et un excellent déjeuner en compagnie de la direction de MECO. Ce moment d'échange a permis aux membres de la FCCWB de poser des questions spécifiques, de discuter des aspects de durabilité et de qualité, et de mieux comprendre la philosophie et les valeurs de l'entreprise.

Cette visite a été une occasion enrichissante pour les membres de la Fédération de découvrir de près les opérations d'une entreprise innovante et engagée dans la production alimentaire durable en circuit court. La combinaison d'une présentation informative, d'une visite guidée captivante et d'échanges directs avec la direction a permis aux participants de mieux appréhender les enjeux et les bénéfices de la démarche adoptée par MECO Group.





LA FCCWB PARTICIPE AU CONCOURS DU BEURRE

Jean-Luc Palermo membre du conseil d'administration et expert en formation de la FCCWB a participé en tant que membre du jury lors de la grande finale interprovinciale du concours du beurre fermier au lait cru. Il nous livre ses impressions sur l'organisation de cet événement.

<< Tout d'abord, il est essentiel de souligner l'importance du beurre en Wallonie et en Province de Liège. Le beurre, en tant que produit emblématique de notre région, représente un savoir-faire incontestable ancré dans nos traditions culinaires. Il est le fruit du travail acharné des agriculteurs locaux qui valorisent la qualité de leurs productions. Ce concours du beurre de ferme au lait cru est l'occasion idéale de mettre en avant cette richesse gastronomique et artisanale qui contribue à l'identité wallonne.

L'organisation de cette grande finale interprovinciale a été exemplaire. Les épreuves locales qui se sont tenues dans les installations du Centre d'Excellence des Métiers de l'Hôtellerie de Saint-Ghislain ont préparé le terrain pour ce moment unique. La Province du Hainaut a fait preuve d'une grande générosité en accueillant cet événement dans le cadre somptueux du Château de Monceau, offrant ainsi une expérience mémorable à tous les participants.

Le jury, composé de professionnels des secteurs liés à la gastronomie, a joué un rôle crucial dans le succès de cette finale. Des journalistes, des restaurateurs, des entrepreneurs, des sommeliers, entre autres, ont apporté leur expertise pour évaluer les produits participants. Chacun a dégusté et noté ces produits en toute indépendance, en se basant sur une grille d'évaluation comprenant différents critères.

Les produits en compétition lors de cette finale interprovinciale étaient les lauréats des épreuves locales précédentes. Au total, nous avons eu la chance d'évaluer 12 beurres de ferme au lait cru,

provenant d'exploitations agricoles situées dans les 4 provinces participantes (Liège, Namur, Luxembourg et Hainaut). Parallèlement à cette organisation, un autre jury dégustait 36 bières brassées dans les provinces de Liège et Hainaut, réparties en 3 catégories (Pale Ale, Fruitées et Blanche).

Ces concours revêtent une importance capitale pour les fermes et brasseries participantes. Ils renforcent leur notoriété, permettent de faire reconnaître la qualité de leurs productions et favorisent les échanges entre professionnels. De plus, ils contribuent largement à promouvoir un savoir-faire local très recherché de nos jours.

Enfin, les résultats de cette finale interprovinciale ont été annoncés avec suspense.

CONCOURS DU BEURRE DE FERME AU LAIT CRU

1er Prix | Médaille d'Or: La Vallée des Jerseys, de Marino ADAM (à Wy – Erezée)

2ème Prix | Médaille d'Argent: Ferme de la Panneterie, de Marina BODDEZ (à Feluy)

3ème Prix | Médaille de Bronze: Ferme France, de Xavier FRANCE (à Sprimont)

Ces fermes ont su se distinguer par la qualité exceptionnelle de leur beurre de ferme au lait cru, témoignant ainsi du talent et de l'engagement des producteurs wallons. Cette finale interprovinciale du concours du beurre fermier au lait cru a été une célébration de notre patrimoine gastronomique et une ode à notre terroir.>>





La gamme de **fours mixtes** la plus vaste du marché !



Créé il y a plus de 30 ans, UNOX est devenu le plus grand fabricant de fours mixtes dans le monde en nombre d'unités produites.

En proposant une large gamme de produits technologiques et innovants, la société connaît une forte croissance en Belgique, au Luxembourg, en France, et partout dans le monde.

Forte de ses solutions uniques sur le marché et concernée par les défis environnementaux, la cellule Grand Compte se met au service des collectivités pour leur permettre de tester ses fours en conditions réelles avec le soutien de ses Active Marketing Chefs et Corporate Chefs.



Samuel Greco
samuel.greco@unox.com
+32 471 60 37 41

Florian Monoyer
florian.monoyer@unox.com
+32 470 88 08 77



unox.com



SPEED-X™ est le premier four combiné à cuisson accélérée avec lavage automatique : la combinaison parfaite entre qualité et rapidité.





Fou comme c'est bon

Tubes 1L



Slotts 2.65L



Très facile à utiliser, extrêmement hygiéniques, sans perte résiduelle et avec dosage parfait!

Nos Mayonnaises 10L



80% d'huile



70% d'huile



50% d'huile



25% d'huile



50% d'huile

NOUVEAU: Vegan Mayo Tube 1L



Fou comme
c'est bon

Sauces de qualité supérieure belge!

Nos bolognaïses



2L Pochette
32% viande



3.2L Pochette
25% viande



2L Bocal
20% viande

PET 3L & Silverbox



Système pratique de
pompe 'Silverbox' sans
perte résiduelle et avec
dosage parfait!



Scannez-moi !



www.manna.be/dépliants/



TROISIÈME FÊTE DES MOISSONS CHEZ BELGIAN OWL



La distillerie Belgian Owl, établie depuis plus de 18 ans à Fexhe-le-Haut-Clocher, au cœur de la Hesbaye liégeoise, a récemment célébré sa troisième fête de la moisson en l'honneur des agriculteurs locaux qui fournissent l'orge nécessaire à la fabrication de leur whisky de renommée mondiale. Cette orge, associée à l'eau de la nappe phréatique de Hesbaye, donne naissance à un whisky de terroir classé parmi les cinq meilleurs au monde par la Bible du Whisky de Jim Murray en 2023.

L'événement festif a connu un beau succès. Il a rassemblé divers participants, notamment des agriculteurs partenaires, des actionnaires, des clients privés et des membres de la presse gastronomique et télévisuelle. Après un petit déjeuner et la visite de la distillerie, l'esprit du hibou se perpétua par la visite des champs environnants où est produit l'orge destinée à la fabrication du Whisky. Les convives ont eu l'occasion de déguster des cocktails originaux et les écrins de la marque dans le cadre d'un lunch champêtre sous une magnifique tente de type berbère magistralement orchestré par le traiteur Angelo De Nuccio de la société Dinner's Service.

Dans la continuité de sa démarche, la distillerie s'engage à maintenir une relation solide avec ses 47 agriculteurs locaux, dont certains produisent de l'orge bio, en privilégiant un circuit court et une politique de prix équitables.

Etienne Bouillon envisage de proposer leur premier whisky bio d'ici 2026 ou 2027, démontrant ainsi leur engagement envers la qualité et la durabilité. Il devrait ainsi rejoindre les autres célèbres produits de la marque liégeoise.

Jean Baltus, CEO de DexOwl de nous confier : « Le Belgian Owl est bien plus qu'un produit : c'est une aventure authentique et notre véritable projet est d'être le porte-drapeau des qualités, du respect du terroir naturel grâce à ceux qui le travaillent et du savoir-faire de la Belgique ».

Un monde de saveurs surprises pour vos invités



WORLD SPICE BLENDS PRO: MÉLANGES D'ÉPICES AUTHENTIQUES POUR LA CUISINE PROFESSIONNELLE

Les clients sont plus curieux que jamais de ce que le monde offre en termes de couleurs, d'odeurs et de goûts. C'est pourquoi Verstegen présente le nouveau *World Spice Blends Pro*, sans sel ajouté et dans un nouvel emballage pratique.





Découvrez l'excellence culinaire avec Verstegen Spices & Sauces !

Depuis 1886, nous sommes une entreprise familiale dirigée par la quatrième génération, animée par une véritable passion pour les herbes et les épices, les piliers du goût. Notre engagement envers la qualité est absolu, et c'est pourquoi nous ne proposons que les herbes et les épices de la plus haute qualité.

La qualité commence par l'origine. C'est pourquoi nous entretenons des partenariats durables avec des producteurs locaux dans les pays d'origine des herbes et des épices qui constituent la base de notre excellence.

Chez Verstegen, nous croyons au contrôle total. Du transport à la mouture, en passant par le traitement sécurisé, nous supervisons chaque étape pour garantir une qualité optimale.

De l'agriculteur au consommateur, notre philosophie repose sur l'honnêteté, la transparence et la durabilité.

Chez Verstegen, nous nous engageons à inspirer et surprendre chacun avec des innovations culinaires. Notre objectif est de permettre à tous de savourer une alimentation saine et délicieuse.

Nous utilisons exclusivement des matières premières 100% naturelles pour élaborer des produits avec moins, voire pas de sel ajouté, un minimum de graisses et de sucres, et sans colorants, arômes artificiels ni parfums.



Notre logo est votre garantie de produits exempts des 14 allergènes référencés, sans MSG ni phosphate, et réduits en sel.

C'est pourquoi Verstegen est le partenaire idéal pour vos cuisines collectives, en particulier pour les hôpitaux et les maisons de repos et de soins. Grâce à nos herbes, épices et mélanges, vous pouvez offrir à vos patients des repas sains, équilibrés, gorgés de saveurs exquises.

Pour découvrir notre gamme exceptionnelle de produits, contactez-nous via nos partenaires grossistes de confiance ou prenez contact avec nos commerciaux régionaux :

Sabine de Deyne : 0477 13 99 61
Région : Bruxelles - Brabant wallon - Hainaut

Fredéric Diaz : 0495 56 3
Région : Namur

Gaby Van de Velde : 0476 56 15 83
Région : Hainaut

Alexandra Selenguinsky : 0477 43 55 48
Région : Liège - Luxembourg - Grand-Duché

Verstegen Spices & Sauces, la clé pour une cuisine délicieusement saine et pleine de saveurs ! Rejoignez-nous dans cette aventure culinaire exceptionnelle dès aujourd'hui.





LE D'ARVILLE AU CŒUR DES CIRCUITS COURTS



On est dans l'exceptionnel dans cette grande maison de briques en forme de paquebot prêt à prendre le large dans les racines du vrai terroir des artisans et des producteurs locaux comme les Petits-Gris de Bierwart et le safran de Patr'Ann à Profondeville.

Et en saison les asperges blanches de Jurbise. L'établissement est en passe de fêter ses 20 ans.

La cuisine est ouverte sur une jeune brigade officiant à un train d'enfer sous le regard d'un chef attentif aux fourneaux qui turbine à fond pour dessiner sur assiette des fulgurances culinaires très précises. Tout est en place pour le plaisir des yeux des convives et la vraie émotion branchée sur le produit et l'accord des vins bien présentés en salle par son épouse Estelle, tandis qu'à l'extérieur, on profite d'un jardin luxuriant, agrémenté d'un très joli plan d'eau aux vertus apaisantes...

Pour ce chef, le respect du produit commence par l'éducation du goût à tous les stades de la vie : « La cuisine de collectivité a pour moi un aspect primordial car éducatif. J'ai participé volontiers à des animations au niveau de la petite enfance dans la petite école de village de mes deux filles. C'est très important pour nous au D'Arville de garder notre patrimoine alimentaire intact et de privilégier le terroir local, car le bien manger est parfois menacé par une cuisine qui devient mondiale avec une multitude de produits qui ne respectent pas toujours la saisonnalité, l'authenticité et la qualité ! Je pense que le mouvement doit s'étendre et que des passerelles doivent se faire entre la restauration classique et le monde de la collectivité. Ensemble, nous pouvons être un lobby efficace contre les dérives de l'agro-alimentaire et la défense des bons produits du terroir ! »

Que penses-tu de l'avenir des circuits courts en restauration?

« Il faut que les professionnels changent de mentalité, car le circuit court jouit d'une bien meilleure traçabilité que certaines exportations. C'est un gage de qualité et un point fort d'avoir un visage, une histoire. En privilégiant ces circuits, nous contribuons à la sauvegarde de nos éleveurs et de nos artisans. »

Avec quels produits travailles-tu dans ce domaine et comment ?

« Il y a le canard de Hamptinne, le pigeonneau de Verviers, les Petits-Gris de Namur, le poulet de Malonne, le bœuf de Bomel, l'agneau de Doische, en saison les fraises de Wépion, les asperges de Jurbises, les légumes de Bossimé et j'en passe...

Que pourrait-on faire en collectivités (écoles, hôpitaux, mess d'entreprises... pour promouvoir ce type de démarche?

« Trouver et promouvoir des circuits qui permettent de faire rentrer les produits aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire, mieux informer voire former les collectivités à combattre la malbouffe ! Il faut revenir à la qualité pour le bien-être de chacun. Le combat est énorme car trop souvent, c'est malheureusement la rentabilité qui prime ! »

Restaurant le D'Arville

Rue D'Arville 94
B-5100 Wierde
+32 (0)81 46 23 65
info@ledarville.be

M.J.



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 ».



info@jeangotta.be

www.jeangotta.be

www.menuomega3.be



La solution 'pro'
pour votre
marketing
direct

myriad

print & mail solutions

✓ Mailing
**Publipostage
& Mise Sous Pli**

✓ Pré-press
**Conception
& Graphisme**

✓ Print
**Impression
Digitale & Offset**

✓ PLV
**Imprimés Publicitaires
tous supports**



www.myriad.be
info@myriad.be
04.336.86.81

Rue de l'Informatique, 20
4460 Grâce-Hollogne

Scanne-moi



GOUTEZ BRÈVES



Michel Jonet

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

Gault&Millau présente les Gault&Millau Catering Awards depuis 2015 afin d'honorer les cuisines de collectivité et les traiteurs (événementiels) au sein de différentes catégories. En 2023 et pour la cinquième fois, les Gault&Millau Catering Awards ont été décernés à des entreprises et institutions ayant déployé des efforts significatifs et ayant fait preuve d'inspiration et d'innovation par rapport à des thèmes spécifiques.

Les lauréats ont été annoncés lors du Gault&Millau Catering Awards Show du 11 septembre 2023 à la Maison de la Poste, site de Tour & Taxis, à Bruxelles.

L' Award Waste Management est attribué au CRP Les Marronniers à Tournai. Les Cuisines Bruxelloises remportent l'Award Santé et aspects nutritionnels.

L'Award Innovation et Originalité est décerné à la MSP le 3 Arbres à Uccle.

Sodexo pour la Résidence Sans Souci (CPAS de Bastogne) remporte l'Award de la Responsabilité sociale des entreprises.

Gault&Millau
MAKE LIFE TASTY



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 !

Banquet annuel de la FCCWB

La date :

Mercredi 06/12/2023-accueil à 12 heures

Le lieu :

Aéroport de Liège - Bierset
Rue de l'Aéroport4460 Grâce-Hollogne

Thème :

Rencontre annuelle des établissements
membres et des partenaires



LES PARTENAIRES DE LA FCCWB



Frédéric Nikelmann
0495/26.87.79
frederik.nikelmann@sligro-ispcc.be



Niek Van Steenkiste
0496/16.60.96
niek@meconv.be



Flavio Rizzo
0491/71.24.96
flavio@delizio.eu



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



Olivier François
0476/91.58.30
olivierfrancois@gefra.be



Olivier Cloquet
0475/63.65.21
olivier.cloquet@hobart.be



Serge Bortels
04/246.00.98
info@gbm.be



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



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



Sébastien Desmet
0473/21.01.62
Sebastien.Desmet@sysco.com



Francis Renkin
0478/38.24.38
renkin@renkin.net



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



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



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



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



Philippe Bodson
0471/79.26.68
pb@topcoffee.be



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



Claire Caby
02/204.01.79
caby@debelux.org



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



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



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



Olivier Magnée
0496/53.77.62
oliviermagnee@skynet.be



Philippe Preudhomme
0472/99.05.94
philippe.preudhomme@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



Valérie Blaise
0485/95.31.25
valerie.blaise@valorservicesgroup.be



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 Bouffoux
0476/88.01.81
pierre.bouffoux@kraftheinz.com



Samuel Greco
0471/60.37.41
samuel.greco@unox.com



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



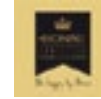
Pascal Halleux
087/67.91.73
pascal.halleux@cafe-liegeois.com



Erwin Schöppges
0497/90.45.47
schoepges.erwin@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.boulange@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



Nadia Cleuren
0498/11.17.28
nadia.cleuren@galler.com



Lucie Crépin
0475/24.30.99
lucie@gallettes.be



Cyril Vanderbroeck
0477/53.28.10
cvanderbroeck@petitforestier.be



Christophe Borgillon
0493/55.60.55
Christophe@dlsfood.com



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



Benoît Desmedt
0470/17.27.26
benoit.desmedt@bluepoint.be



Sven Van Coillie
0485/72.03.13
sven@gaultmillau.be



Tommy Willot
0477/33.73.67
traiteurtommy@gmail.com



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



Yves Delaïresse
0477/428.103
yves.delaïresse@myriad.be



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



Cuisine chaude



Environnement Inox



Self-service



Matériel de cuisson



Station de portionnement réfrigérée



Distribution de repas



Laverie