



BIOWALLONIE

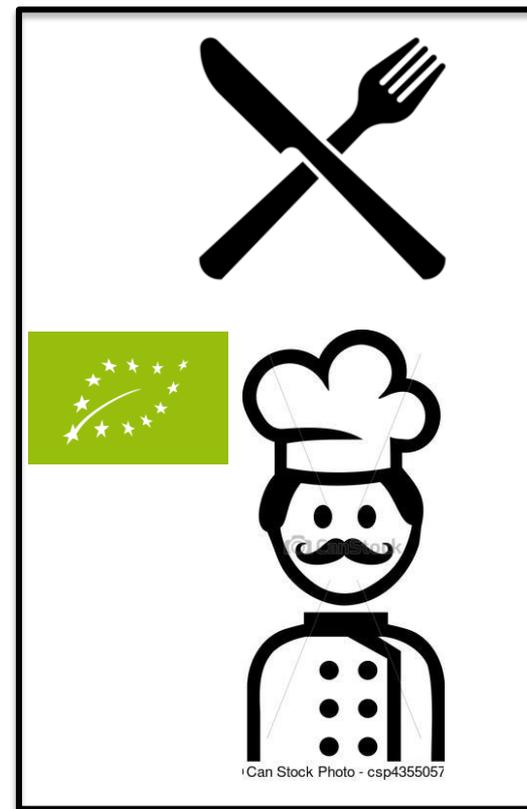
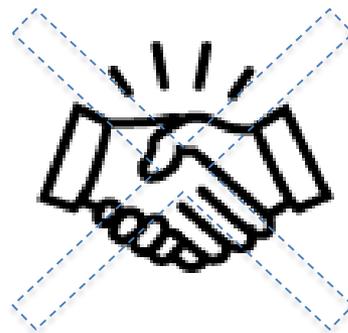
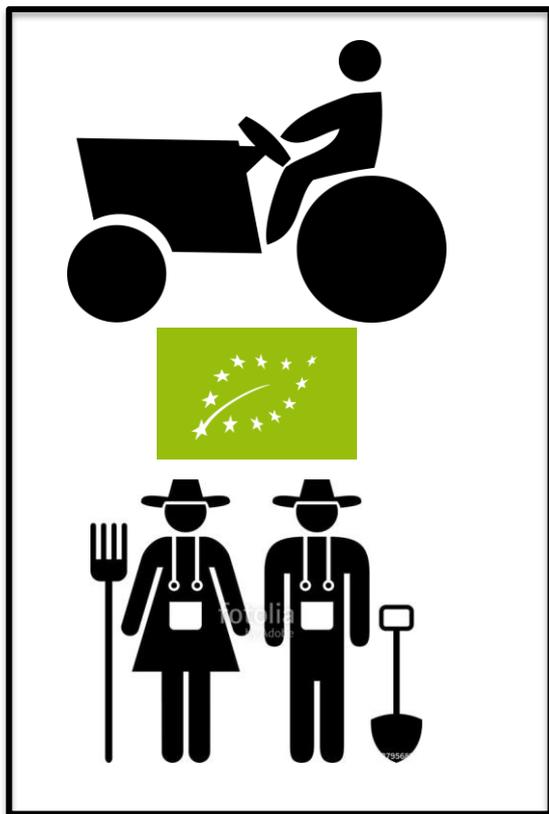
Le bio aujourd'hui & demain

PENSER AUX DÉBOUCHÉS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

STÉPHANIE GOFFIN

25/06/2019

LE CONSTAT:



Pôle conseillers techniques Pôle développement de
filère

Pôle Alimentation Durable



Pôle Alimentation Durable de Biowallonie

LE PÔLE ALIMENTATION DURABLE

Accompagne le secteur de la restauration (HORECA et collectivités) à introduire des produits bio au travers de projet « Alimentation Durable »



BIOWALLONIE= FACILITATEUR

▼ Formations- **Accompagnement collectif**

- ▲ Formation pratique → personnel de cuisine
- ▲ Formation thématique → personnel de cuisine, gestionnaire, direction, responsable environnement, enseignants, employés...

▼ Audit de la cantine- **Accompagnement individuel**





Présentation du secteur de la restauration collective



C'EST QUOI LA RESTAURATION COLLECTIVE?

- ▼ La **restauration collective**=une branche de la **restauration hors foyers**.

Particularité: le client **ne paye pas le prix réel** de son repas, une partie est prise en charge par l'employeur ou l'institution (ou le politique)

- ▼ On peut la diviser en trois secteurs:
 - ◆ l'enseignement (restauration scolaire et universitaire)
 - ◆ la santé et le social (restauration hospitalière, maisons de retraite, établissements pénitentiaires)
 - ◆ le travail (restauration d'entreprises et d'administrations)

C'EST QUOI LA RESTAURATION COLLECTIVE?

- ▼ 2 systèmes différents:
 - ◆ **RC autogérée**: l'entreprise ou l'établissement paye du personnel pour réaliser les repas
 - ◆ **RC externalisée**: la confection des repas est externalisée (conçue, sous-traitée) à une entreprise externe (plusieurs degrés possible)
 - ▲ Exemples: **Sodexo**, Aramark, **Compass Group**, ISS Catering, Railrest, **les Cuisines Bruxelloises**, **Api Restauration**, **TCO Service**, ...

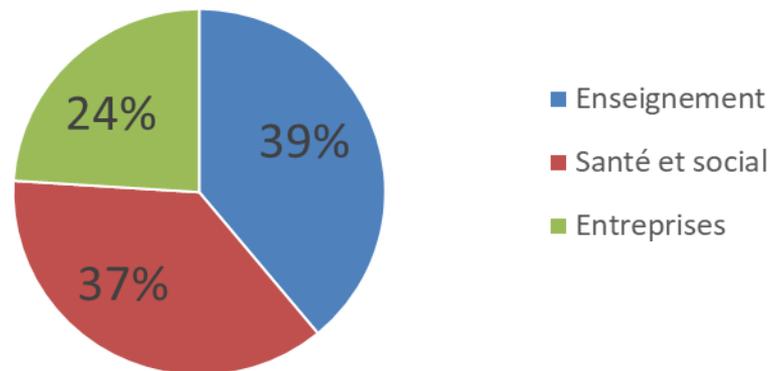
QUEL POTENTIEL REPRÉSENTE LA RC ?

▼ En Wallonie,

RC ≈ 200 000 repas chauds/jour

≈ 126 252 823 repas chauds/an

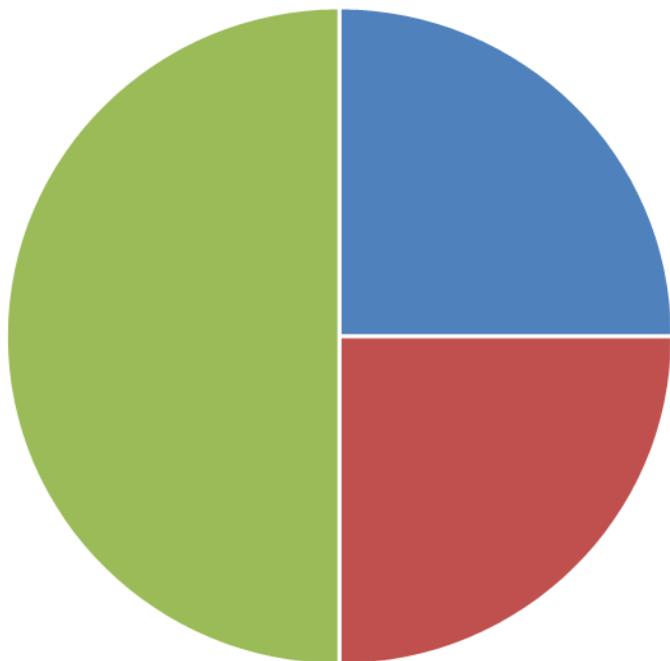
▼ Répartition/établissement



A decorative graphic in the top right corner consisting of several overlapping triangles in various shades of green and yellow.

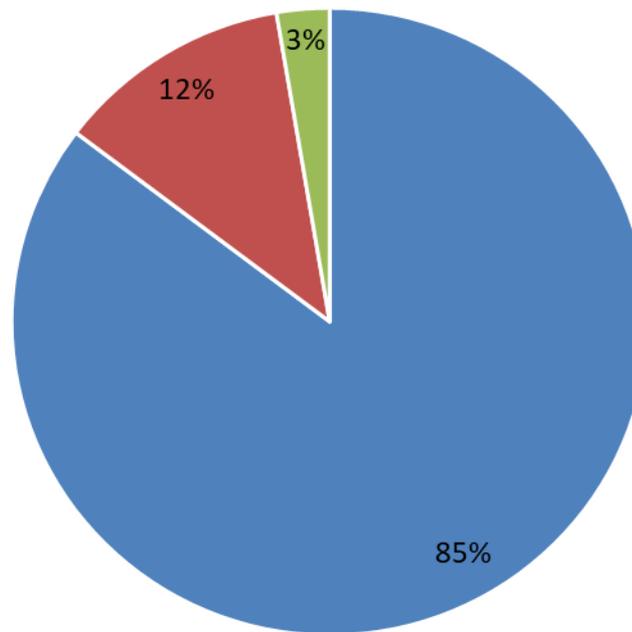
Que consomme la RC?

L'assiette durable



■ Protéines ■ Féculents ■ Fruits & Légumes

Superficie bio wallonne



■ Protéines animales ■ Féculents ■ Fruits et légumes

QUEL POTENTIEL REPRÉSENTE LA RC ?

- ▼ Quantité des **10 produits majeurs** en RC:
 - ◆ 1.500 tonnes de **froment d'hiver**
 - ◆ 11 000 tonnes de **Pommes de Terre**
 - ◆ 7.600 tonnes de fruits (**Pommes et Poires**)
 - ◆ 4.700 tonnes de **Petits Pois, Carottes et Haricots Verts**
 - ◆ 1,5 millions de litres de **lait**
 - ◆ 1,2 millions de **Poulets de chair**
 - ◆ 9 millions d'**oeufs**

Sources: Petel et al. 2018

QUEL POTENTIEL REPRÉSENTE LA RC ?

▼ Quantité bœuf et porc:

- ◆ Bovins: 4.459 taurillons à abattre
- ◆ Porc: 35.908 porcs à abattre



Sources: Petel et al. 2018



Et le bio dans tout cela?

DEMANDE DE BIO DANS LA RC

▼ Green Deal Cantine durable en Wallonie

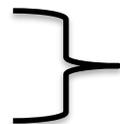
◆ 124 cantines ont signé

▲ ≈ 110 000 repas chauds

◆ Objectif politique de la RW:

▲ 2021: 10% de bio

▲ 2025: 20% de bio



Dans la RC en Wallonie



GREEN DEAL
Cantines Durables



BIOWALLONIE

DEMANDE DE BIO DANS LA RC

▼ Label Cantine GoodFood à Bruxelles

- ◆ 44 cantines
- ◆ 22 000 repas/ jours



Obligatoire:

- ✓ 5 produits bio

Optionnel:

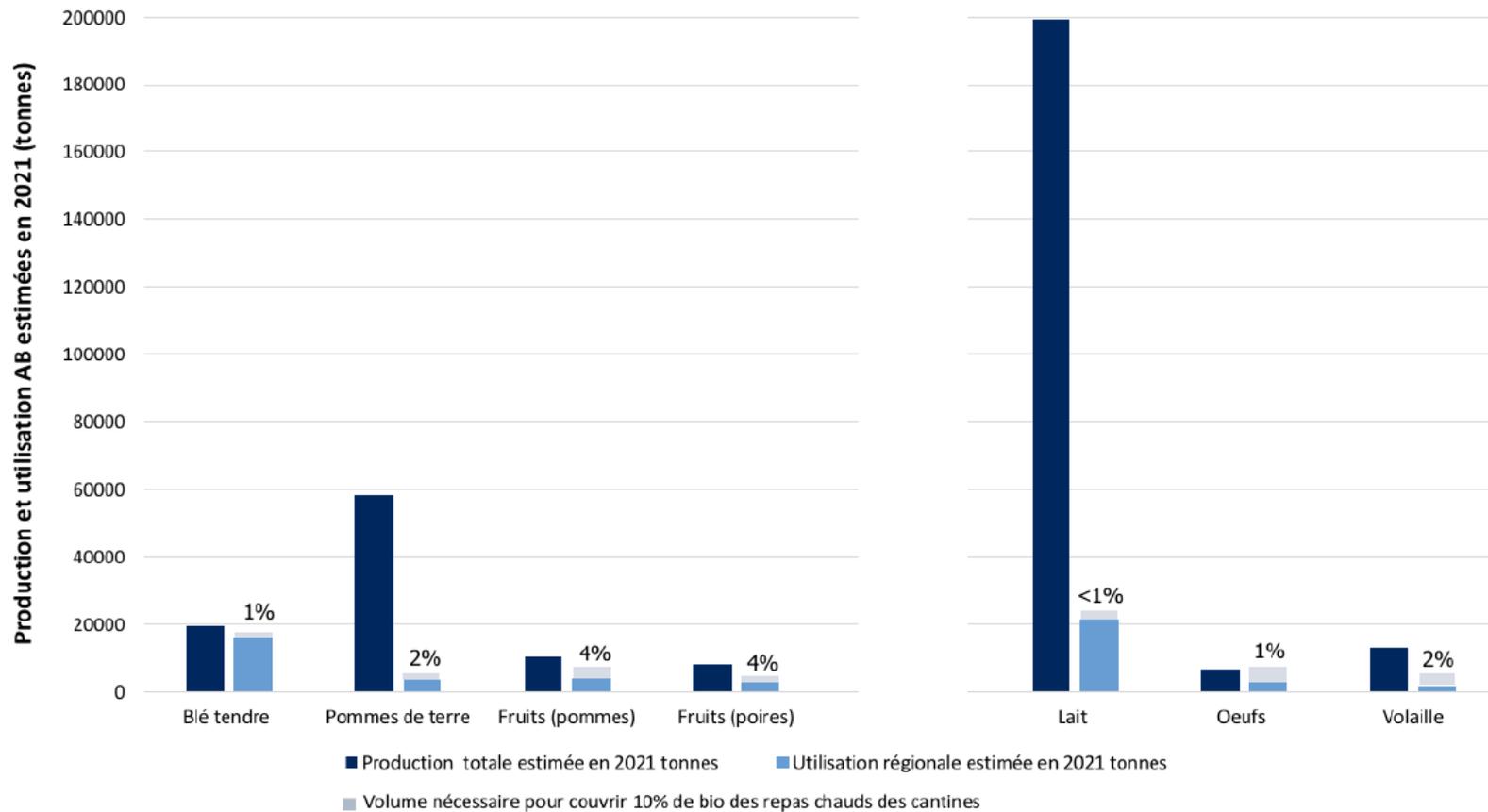
- ✓ Achat en direct chez un producteur
- ✓ Pain bio uniquement
- ✓ Cuisine certifiée bio
- ✓ Œufs code 0 ou 1- Si tetrapak: bio

The top right corner of the slide features a cluster of overlapping geometric shapes, including triangles and polygons, in various shades of green and yellow.

**La production bio wallonne peut-elle répondre
à la demande de la RC?**

LE SECTEUR BIO POURRAIT-IL SUIVRE?

- ▼ **/!** La croissance de la production bio (selon les objectifs du plan gouvernemental) est plus ambitieuse que les évolutions de consommation régionale → **Volumes disponibles**
- ▼ Pertinence et intérêt d'un approvisionnement croissant des cantines en Bio



CONCLUSION POUR LE BIO EN RC

- ▼ **Atteindre 20% de bio wallon dans les cantines en RW est tout à fait possible en terme de quantité!**

CONCLUSION POUR LE BIO EN RC

- ▼ Mais il y a des verrouillages à lever:
 - ◆ Au niveau des producteurs/transformateurs/grossistes:
 - ▲ Organisation des marchés
 - ▲ Organisation de la logistique
 - ▲ Rassemblement de l'offre
 - ▲ Manque de connaissance
 - ▲ Manque de compétence

CONCLUSION POUR LE BIO EN RC

▼ Mais il y a des verrouillages à lever:

◆ Au niveau des cantines:

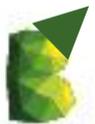
▲ **Changement profond en terme d'organisation**

- ◆ personnel
- ◆ fournisseurs
- ◆ Menus
- ◆ communication

▲ Manque de connaissance du secteur agricole

▲ Du bio sans augmenter le foodcost:

- ◆ Réduire le gaspillage alimentaire, travail des sous-produits, réduction de grammages en viande



A decorative graphic in the top right corner consisting of several overlapping triangles in various shades of green and yellow.

Producteurs intéressés?

ETRE FOURNISSEUR D'UNE CANTINE

Intérêts

- ▼ Quantités importantes
- ▼ Demande régulière (surtout si marché public)
- ▼ Valorisation des surplus (promo)
- ▼ Demande des consommateurs & pouvoirs publics
- ▼ Accompagnés par Biowallonie

Contraintes

- ▼ Livraison à temps et en justes quantités
- ▼ Peu de place et de flexibilité pour de nouveaux fournisseurs
- ▼ Fréquence (2x/sem)
- ▼ Peu de moyens
- ▼ Produits spécifiques
- ▼ Marchés Publics
- ▼ Paiements décalés (3 mois max)





ETRE FOURNISSEUR D'UNE CANTINE

- ▼ Livrer en direct
- ▼ Se regrouper avec d'autres producteurs/transformateurs pour livraison/facturation
- ▼ Passer par un grossiste bio
 - ◆ Interbio, Biofresh, SB Farms,...
- ▼ Passer par une plateforme de distribution



MARCHÉS PUBLICS

- ▼ Seulement certaines cantines sont soumises au marché public
- ▼ Si marché public
 - ◆ Peut approvisionner dans certains cas (petits volumes) en dehors des marchés publics
 - ◆ Groupements de producteurs/plateformes



La demande des sociétés de catering

API RESTAURATION

- Entreprise familiale française créée en 1956
- Aujourd'hui, 760 000 repas/jour et 7800 emplois
- En Belgique: 1 cuisine centrale (Mons) & cuisines sur des implantations en Wallonie et à Bruxelles
- Cuisine centrale à Mons: **3000-3500** repas/jour
- Secteurs: crèches, écoles, maison de repos
- Objectif Green Deal: 50% des potages en produits locaux et bio



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



BIO WALLONIE

STRUCTURE D'ENCADREMENT DU SECTEUR BIO WALLONIE

RECHERCHES D'API RESTAURATION

Production végétale

▼ **Légumes frais: (120 à 300 kg/jour de production*)**

Panais lavés, brocoli , carottes lavées, carottes jaunes lavées, chicons, choux fleur, courgettes vertes et jaunes, navets, concombre, tomates

▼ **Fruits locaux (1200 à 3000 pièces/jour de production)**

Pommes, Poire, Prunes, fraises

Autres fruits: bananes, melon, pastèques, nectarine, pêche, kiwi

▼ **Pommes de terres épluchées (180 à 480 kg/jour production)**

Production animale

▼ **Produits laitiers:** yaourt nature entier et aux fruits (pots de 100-125 g ou vrac), fromage blanc entier (pots ou vrac)

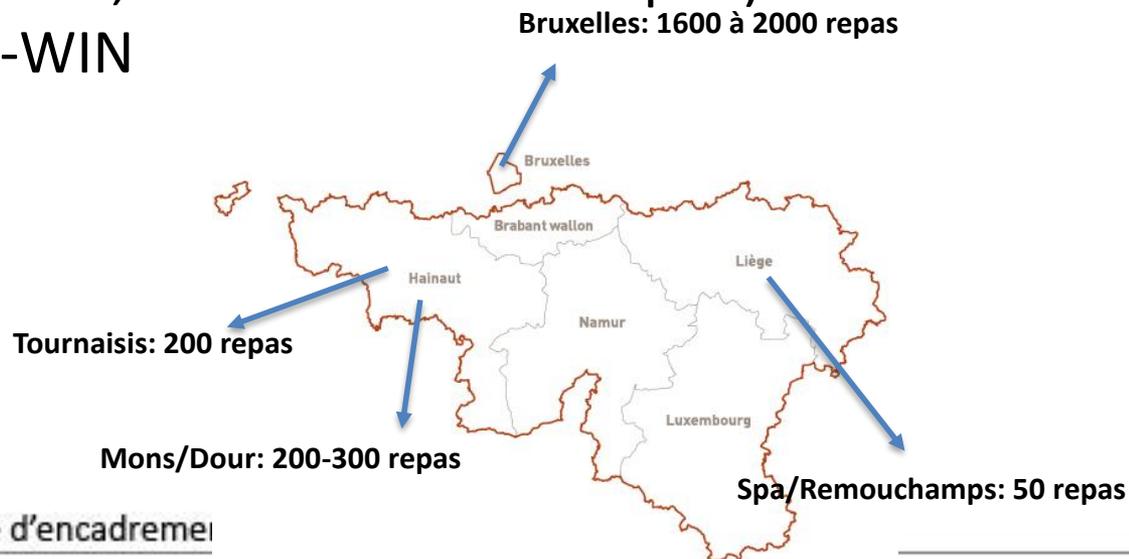
▼ **Viande diverses**

* Fréquence mensuelle d'apparition en saison: 1 à 2 fois/mois



TRAVAILLER AVEC API RESTAURATION

- Le producteur doit pouvoir livrer les produits sur la cuisine centrale ou sites de production.
- Légumes doivent être livrés lavés
- Partenariats basés sur le long terme (pas de one shot)
- Elaboration d'un contrat avec le producteur et API- engagement sur des quantités d'achats annuelles pour anticiper la production, avec fourchette de prix)
- Collaboration WIN-WIN



LES CUISINES BRUXELLOISES

- ▼ Association de droits public poursuivant des buts sociaux
 - ◆ Objet social en priorités: Développer et promouvoir une alimentation saine
 - ◆ Membres: Ville de Bruxelles, CPAS, Communes, des Hôpitaux.
- ▼ Les cuisines bruxelloises sont en activité depuis 2005
- ▼ Repas dans des hôpitaux (4), des maisons de repos (8), restaurant sociaux (5), centre de jour (2), à domicile, écoles, crèches, plaines de vacances, entreprise (3)
- ▼ Active à **Bruxelles**
- ▼ **> 2,25 millions de repas chauds/an** (+petit déjeuner et souper)
- ▼ **20-40%** de bio au menu



RECHERCHES DES CUISINES BRUXELLOISES

Production végétale

- Légumes
- Fruits bio
- Pommes de terre
- Pâtes et riz

Production animale

- Yaourt

Autres

- Biscuits



/!\ Marchés publics

TRAVAILLER AVEC LES CUISINES BRUXELLOISES

- ▼ Marchés publics
 - ◆ Durée de marché : 4 ans
 - ◆ Délai de paiement : 60 jours calendrier
- ▼ Livraison
 - ◆ Cuisine CHU Brugmann
 - ◆ Cuisine Haren
 - ◆ Cuisine de finition CHU Saint-Pierre
 - ◆ MRS Van Hellemont (Anderlecht)
 - ◆ MRS Iris (Jette)
 - ◆ MRS Decamps (Evere)
- ▼ Fréquence de livraison : 3x/semaine
- ▼ Conditionnement :
 - ◆ Adapté à une cuisine de collectivité
 - ◆ Éviter les déchets

SODEXO



- ▼ Groupe international créé en 1966
- ▼ Société Active dans le monde
- ▼ Certification bio pour 6 sites de production en Wallonie et Bruxelles

RECHERCHES DE SODEXO

Production végétale

- ▼ Pommes de terres épluchées, pasteurisées, découpées
- ▼ Pommes et poires
- ▼ Légumes surgelés bio belges en grands conditionnements
- ▼ Produits secs: pâtes, semoule...

Production animale

- ▼ Produits laitiers: lait, yaourt (vrac et pré-emballés)
- ▼ Viande de porc, bœuf et volaille (Attention prix)

Autres

Boissons fraîches, Biscuits

TCO SERVICE

- ▼ Société familiale depuis 1992
- ▼ Actifs en Brabant Wallon, à Bruxelles et en Province de Namur
- ▼ **15 000 repas/jour**
- ▼ Certification bio pour l'entreprise
- ▼ **25% de bio** au menu, **30% de circuits-courts**



TCO SERVICE



Production végétale

- ▼ **Légumes frais de saison: (50 et 500 kg/semaine)**
 - ◆ Particulièrement, **cerfeuil, cresson, tomates fraîches et concombre.**
- ▼ Herbes aromatiques
- ▼ Fruits (Pommes et poires)
- ▼ Patates douces
- ▼ Autres légumes: carottes, oignons, poireaux, céleri rave, panais, courgettes et chou-fleur.
- ▼ Volumes recherchés

Production animale

- ▼ Produits laitiers: lait, yaourt, fromage pâte dure, crème fraîche
- ▼ Viande fraîche: hamburger de bœuf, saucisse de porc



TRAVAILLER AVEC TCO

- ▼ Logistique/approvisionnement de 18 cuisines
- ▼ Emballage pour les F&L: bacs esp
- ▼ Légumes lavés
- ▼ Volumes recherchés
- ▼ Valorisation possible des surplus/des hors calibres
- ▼ Le producteur peut appeler pour faire un test

Stephanie.goffin@biowallon
ie.be



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui  demain