

Approvisionner les cantines en produits bio et locaux: Où en est-on?

Le 4 mai 2021

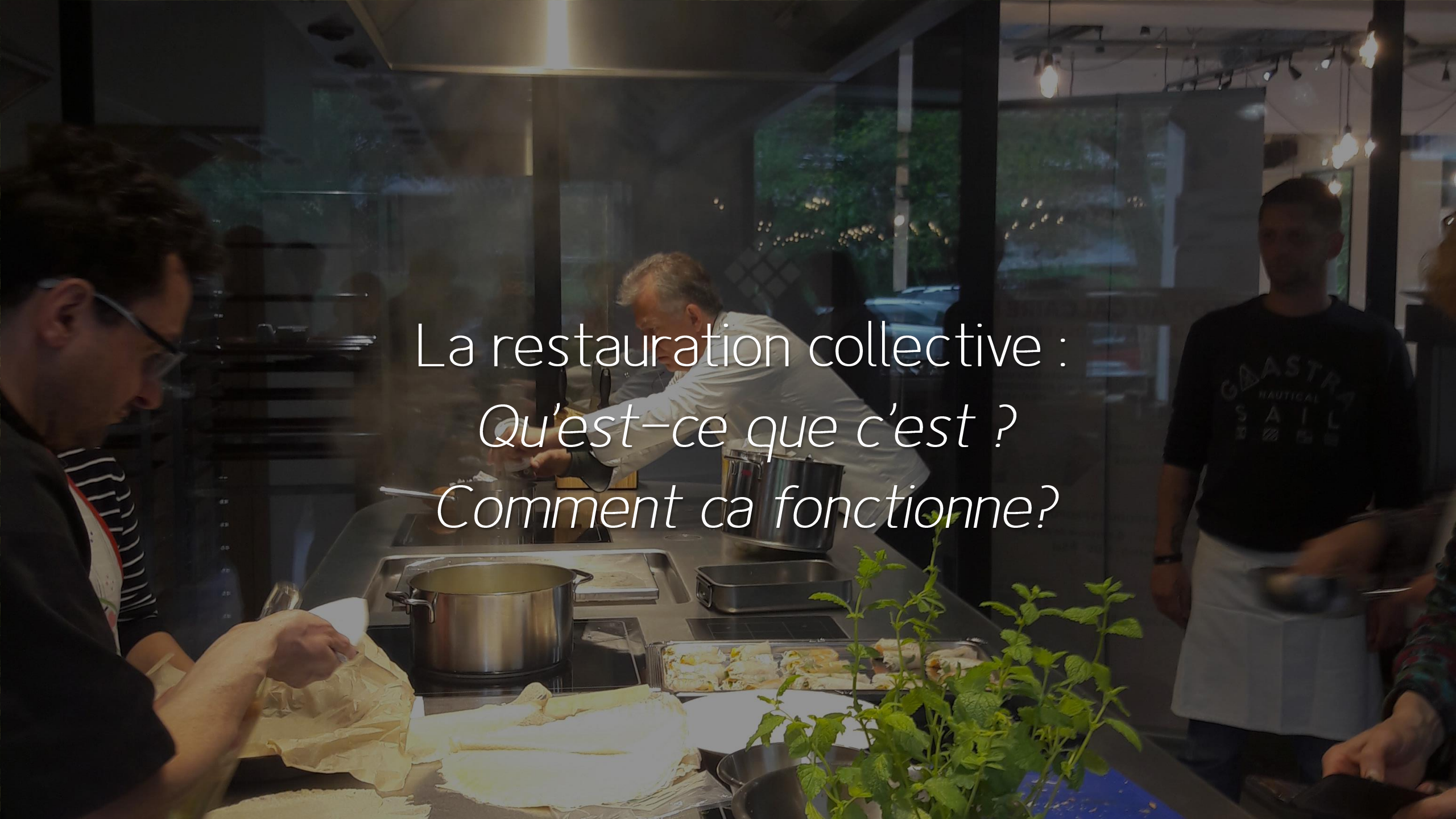
Goffin Stéphanie et Emilie Rioda



Plan

- ▼ La restauration collective: quésako?
- ▼ Chiffres clés en Wallonie et à Bruxelles
- ▼ Retour sur les produits consommés dans ce secteur en Wallonie
- ▼ Perspectives





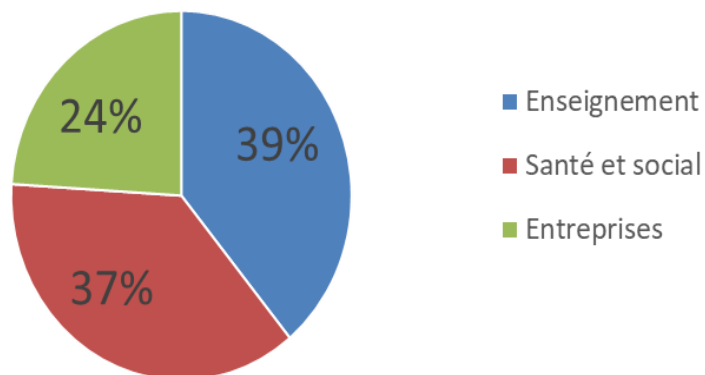
La restauration collective :
Qu'est-ce que c'est ?
Comment ça fonctionne ?

La restauration collective: quésako?

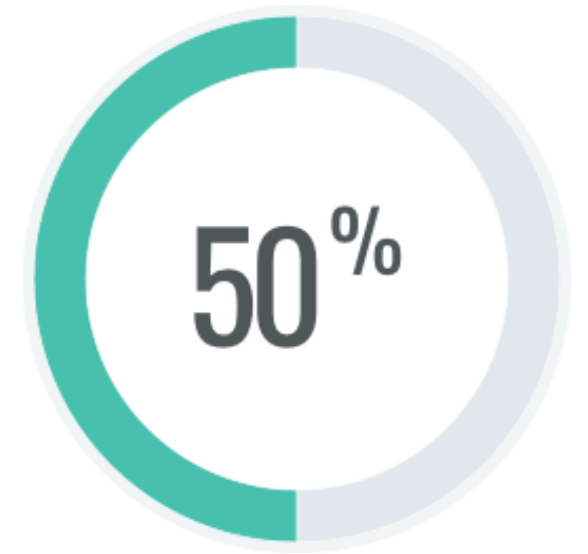
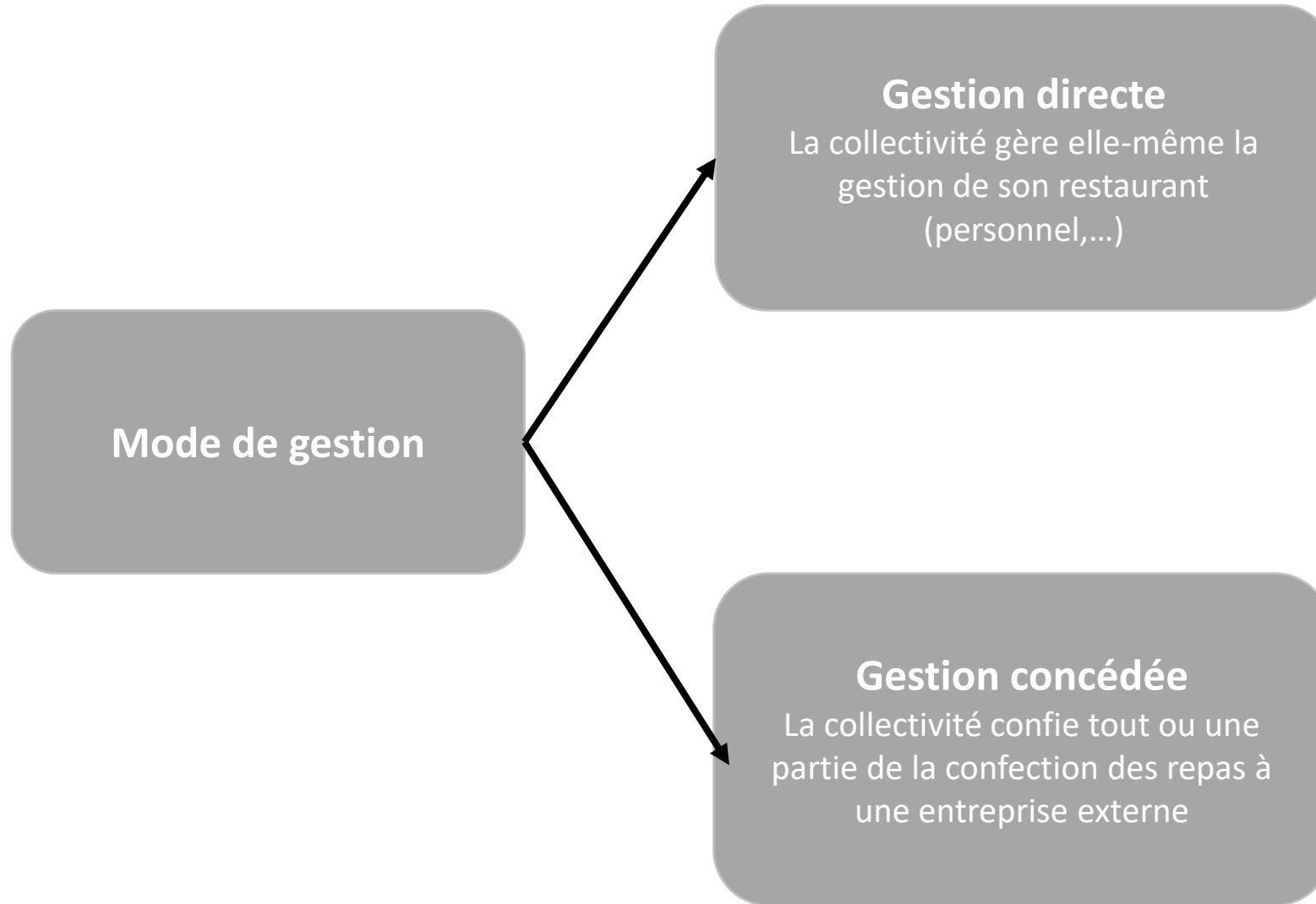
- ▼ La restauration collective = une branche de la restauration hors foyers.

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:



La restauration collective: quésako?



A chef in a white uniform is cooking in a modern kitchen. The kitchen has large windows that look out onto a city at night. There are other people in the kitchen, including a man in a black t-shirt and white apron. The chef is using a large pot on the stove. There are fresh herbs on the counter. The text "Chiffres clés en Wallonie et à Bruxelles" is overlaid on the image.

Chiffres clés en Wallonie et à Bruxelles

Chiffres clés

Région wallonne	Région bruxelloise
Nombre de cantines, repas?	
200.000 repas/jour	1.657 cantines
126 millions de repas/an	73 millions de repas/an



≈200 millions de repas/an



Chiffres clés

Région wallonne

Région bruxelloise

Démarches « Alimentation Durable »

220 cantines engagées dans le Green Deal cantines durable

(≈120 000 repas/jour)



2 cantines en cours de labélisation
« Cantine Durable »

(≈400 repas/jour)



57 cantines labélisées « GoodFood »

(≈24 669 repas/jour).

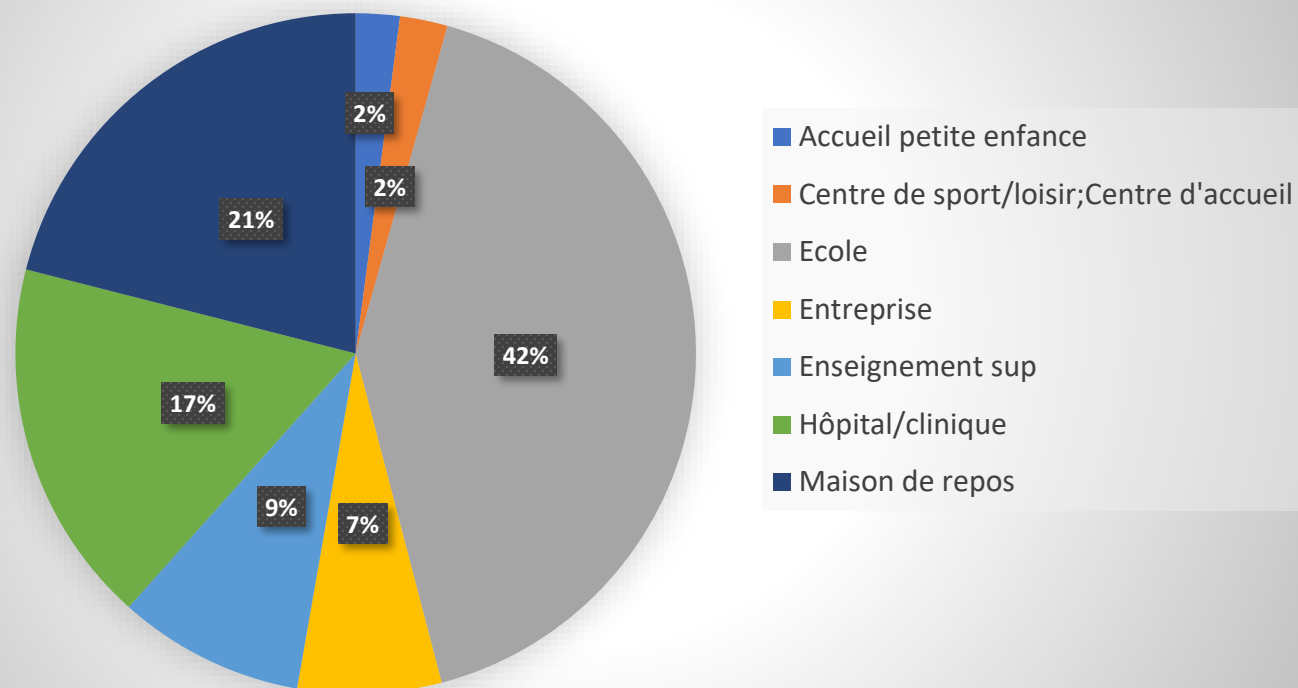


Chiffres clés

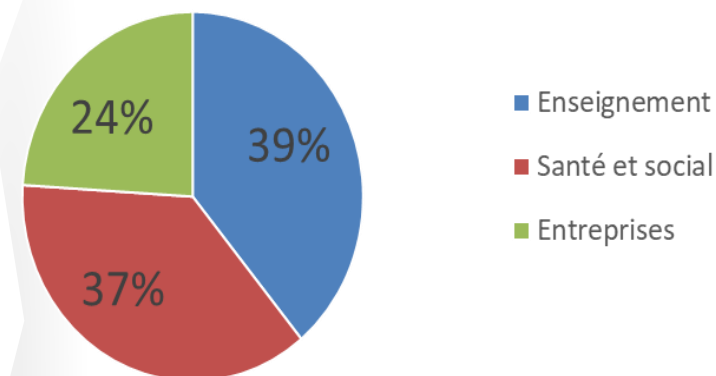
Région wallonne	Région bruxelloise
Etat des lieux (critères bio et local)	
<i>Chiffres issus d'une collecte de données auprès de 87 cantines GD</i>	<i>Chiffres issus d'une collecte de données auprès de 136 cantines</i>
>75% des cantines déclarent utiliser des produits d'origine wallonne.	52% des cantines déclarent travailler avec des producteurs locaux : • 11% des producteurs de la commune, • 7% de producteurs à moins de 50 km • 34% de producteurs belges.
56% des cantines auditées déclarent utiliser des produits biologiques.	> 65% des cantines interrogées déclarent utiliser des produits biologiques : • 34,7% parfois • 20,2% souvent • 10,4% tous les jours

Chiffres clés– Engagements Green Deal

Type de cantines signataire du Green Deal



Type de cantines présentes en Wallonie



Enseignements: 51 %
Santé et social: 42%
Entreprise: 7%

Chiffres clés– Engagements Green Deal



DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON



DES REPAS SAINS, ÉQUILIBRÉS ET SAVOUREUX



DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DES ANIMAUX



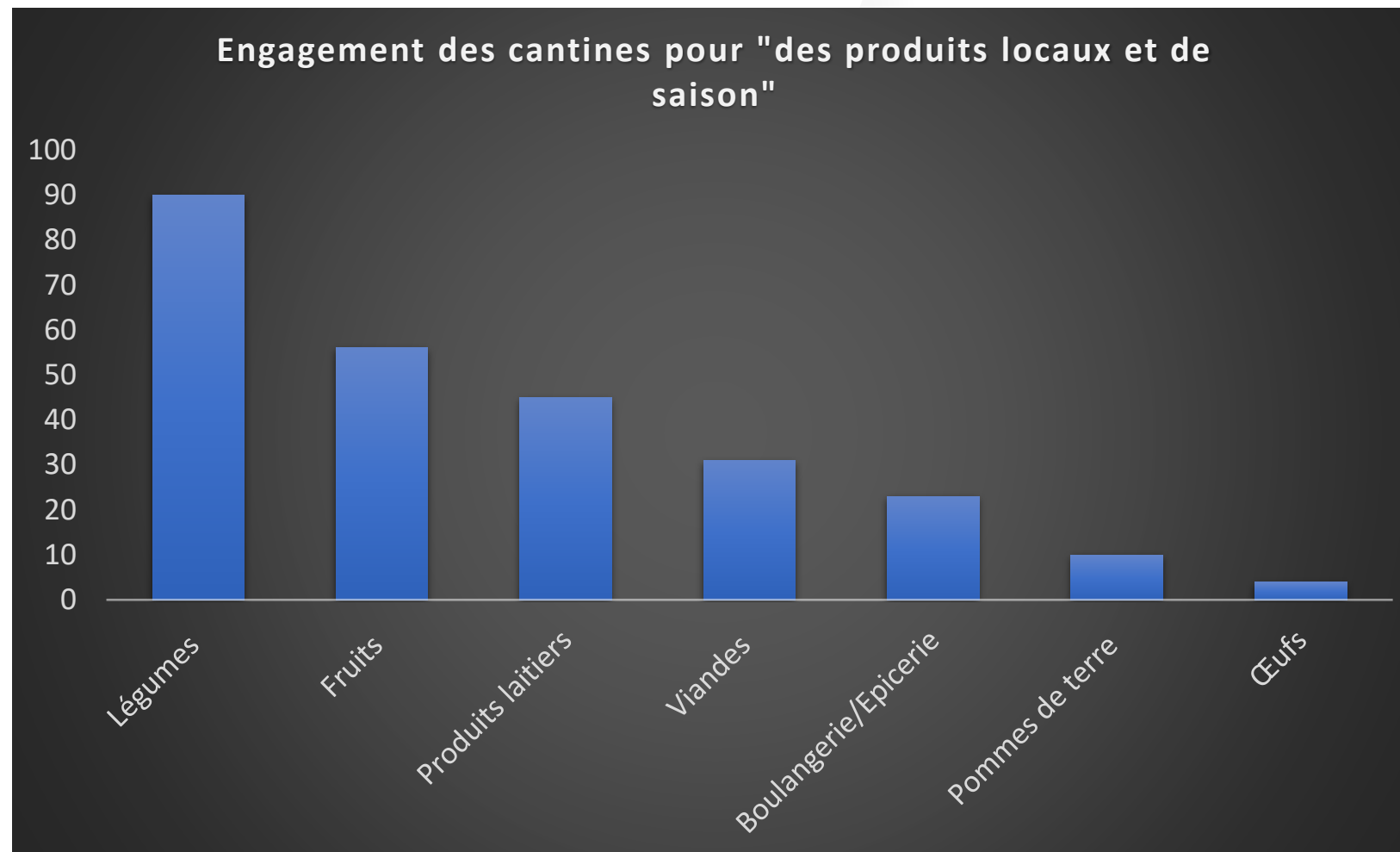
LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DÉCHETS



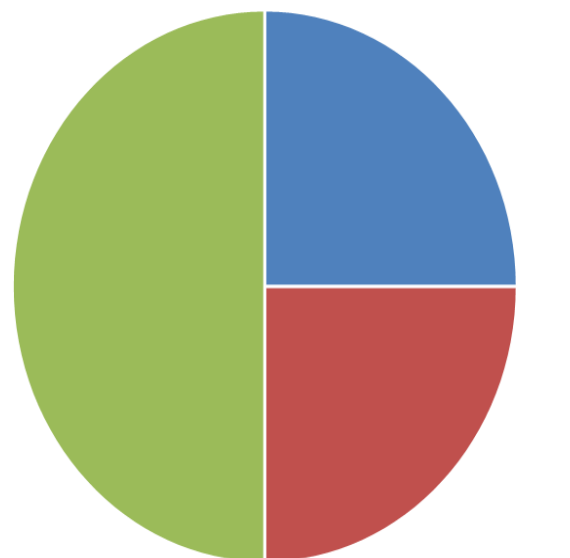
DES PRODUITS ÉQUITABLES



L'INCLUSION SOCIALE

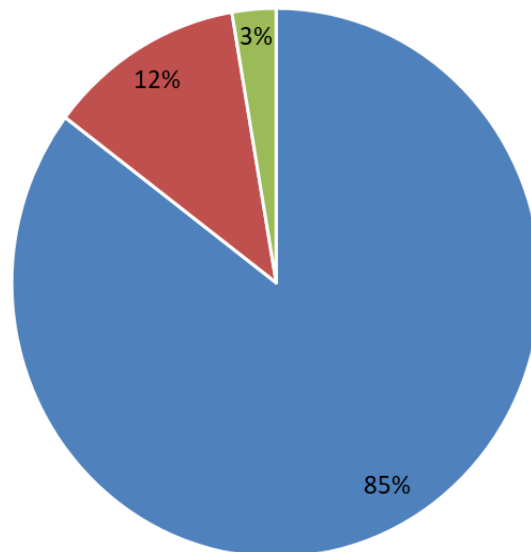


L'assiette durable



■ Protéines ■ Féculents ■ Fruits & Légumes

Superficie bio wallonne



■ Protéines animales ■ Féculents ■ Fruits et légumes



Chiffres clés– Engagements Green Deal



74% des cantines s'engagent vers +
de bio

≈ 80 000 repas/jour

Produits: légumes, volaille, fruits, œufs

A chef in a white uniform is working in a modern kitchen. The kitchen has large windows that look out onto a street at night. In the foreground, there are several large stainless steel pots on the stove, and some fresh herbs are on the counter. A man in a dark shirt and white apron is standing to the right, and another person is partially visible on the left. The text "Retour sur les produits consommés dans ce secteur en Wallonie" is overlaid on the image.

Retour sur les produits consommés dans ce
secteur en Wallonie

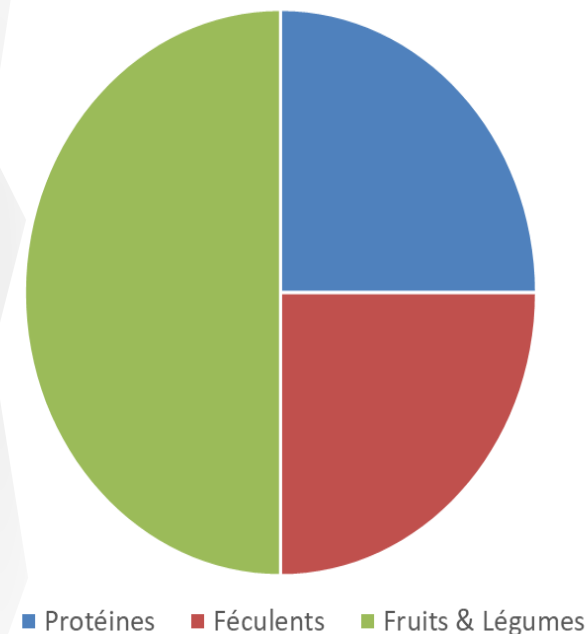
Chiffres issus d'une études de l'UCL en 2018

Les 10 produits majeurs de la RC en production agricole et quantité*:

- **Froment d'hiver** (1.500 tonnes)
- **Pommes de Terre** (11 000 tonnes)
- **Pommes et Poires** (7.600 tonnes de fruits)
- **Petits Pois, Carottes et Haricots Verts** (4.700 tonnes)
- **Lait** (1,5 millions de litres)
- **Poulets de chair** (1,2 millions)
- **Œufs** (9 millions)
- **Bovins** (4.459 taurillons à abattre)
- **Porc** (35.908 porcs à abattre)

*Estimation pour la Wallonie

L'assiette durable



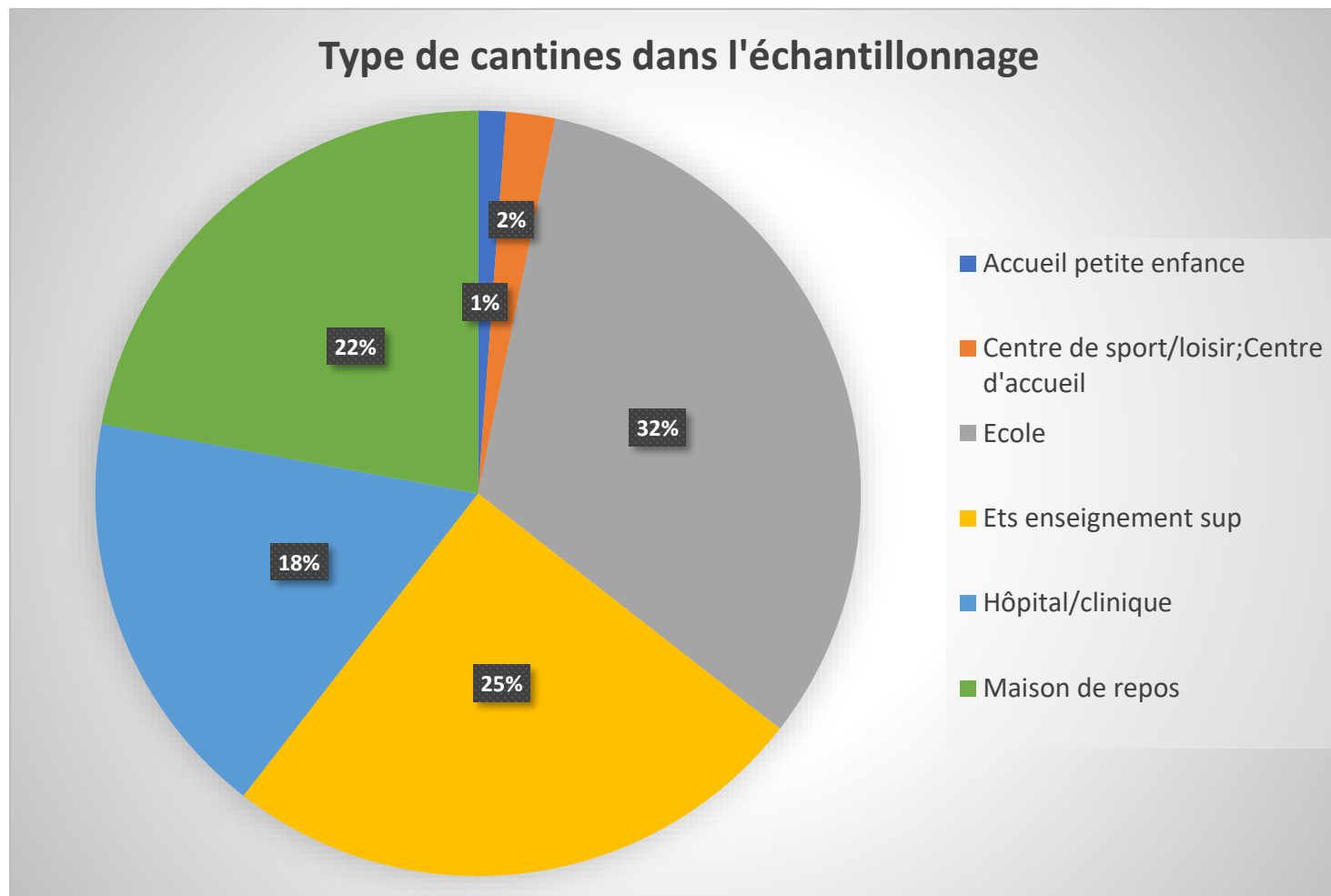
Sources: Petel et al. 2018

1. Méthodologie

Nom de la cantine			Légendes:		Données obligatoires pour toutes les cantines signataires du Green Deal		
Nombre de repas moyen/jour:					Données facultatives pour les cantines signataires du GD, mais obligatoires pour celles qui font la demande		
Viande							
Porc							
Nom du morceau	Gamme (Frais, surgelé,...)	Quantité annuelle [kg]	Gamme de prix [euro/kg]	Origine Wallon?	Label BIO?	Si achat en circuit-court, nom de producteurs/coopérative	Commentaires
Roti de porc							
Haché de porc							
Saucisse de porc							
Lard							
Côtes de porc							
Jambon							
Viandes préparées de porcs sauté de porc							
Autre:							
Autre:							
Autre:							
Volaille							
Nom du morceau	Gamme (Frais, surgelé,...)	Quantité annuelle [kg]	Gamme de prix [euro/kg]	Origine Wallon?	Label BIO?	Si achat en circuit-court, nom de producteurs/coopérative	Commentaires

Three icons arranged vertically. The top icon is an envelope with a green checkmark in a circle. The middle icon is an envelope with a curved arrow pointing left. The bottom icon is a document with a green checkmark.Three icons arranged vertically. The top icon is an envelope with a green checkmark in a circle. The middle icon is an envelope with a curved arrow pointing left. The bottom icon is a document with a green checkmark.A large blue arrow points downwards from the top of the slide to a magnifying glass. The magnifying glass is positioned over a collection of business charts, including a pie chart and several bar charts, which are scattered on a light gray surface.

Méthodologie



Enseignements: 57 %

Santé et social: 43%

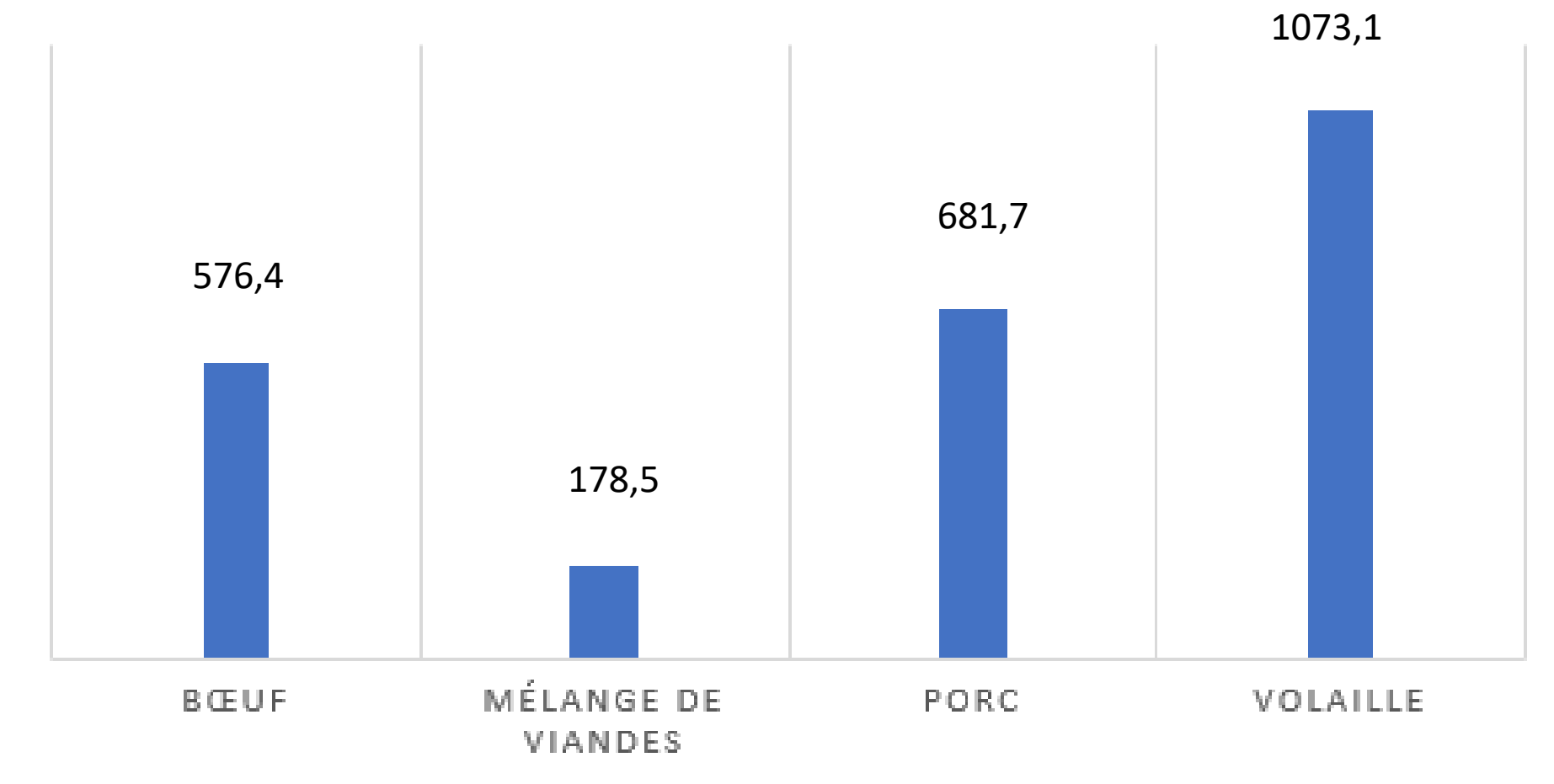
Entreprise: 0%

A photograph of a herd of brown cows in a lush green field. One cow is standing on the left, while others are lying down. The background is a dense forest of green trees. The text "Résultats pour les productions animales" is overlaid in the center.

Résultats pour les productions animales

Résultats: Les filières « viande »

Quantité annuelle de viande dans chaque filière (Tonnes) pour l'ensemble des cantines Green Deal



Résultats: La filière bovine

Produit

- Américain
- Blanquette
- Bouilli
- brochette
- Burger
- Carbonade
- Carpaccio
- Emincé de bœuf
- Entrecôte
- escalope de veau
- Haché
- Langue
- Osso Bucco
- Roti de bœuf/Rosbeef
- Roti de veau
- Saucisses
- Steak
- Veau

- Grande diversité de produits cités

- TOP 5 des produits les plus cités:

- Haché
- Carbonade
- Steak
- Roti/rosbeef
- Burger

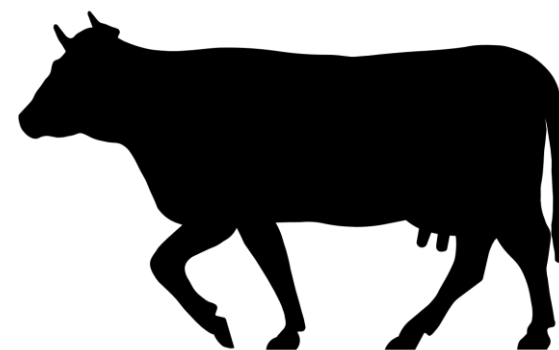
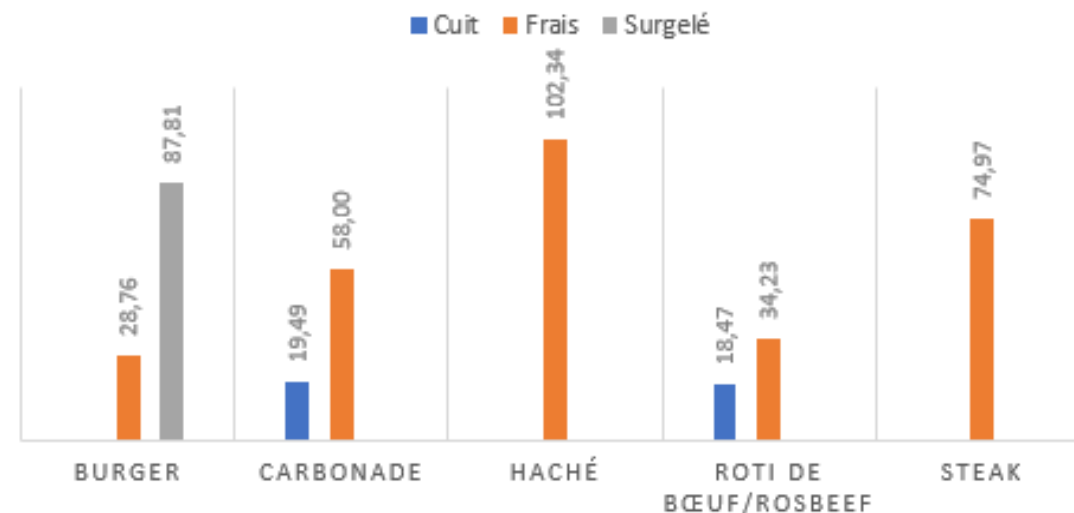
- Le TOP 5 ≈ 87% des quantités de viande bovine utilisées

- Quantité totale ≈ 89% en frais

- Prix:

- Haché: 5 à 8 €/kg
- Carbonade: 8 à 10 €/kg
- Roti: 10 à 12 €/kg
- Steak: 12 à 15 €/kg

QUANTITÉ/GAMME - VIANDE BOVINE



Résultats: La filière porcine

Produit

- Boudin
- Boulet(t)e(s)
- brochette
- Carbonade
- Carré
- Chipolata
- Côtes de porc
- Filet mignon
- Filet pur
- Haché de porc
- Jambon
- Jambon braisé
- Jambon fumé
- Joue
- Lard/lardons
- Oiseau sans tête
- Porc
- Rosette de Lyon
- Roti de porc
- Saucisse de porc
- sauté de porc
- Spiringue
- Viandes préparées de porcs

- Grande diversité de produits cités

- TOP 5 des produits les plus cités:

➤ Roti de porc

➤ Haché

➤ Saucisse

➤ Jambon

➤ Cote de porc

- **Le TOP 5 ≈ 73 %** des quantités de viande porcine utilisées

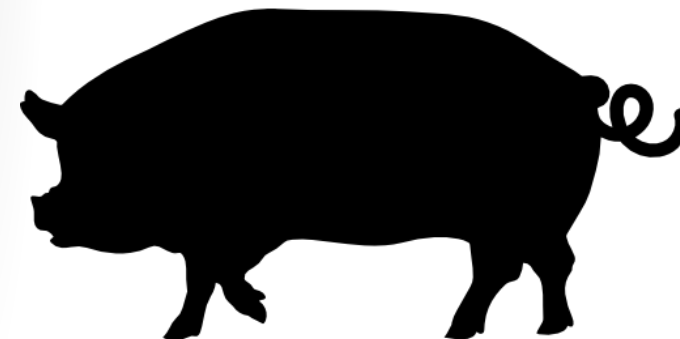
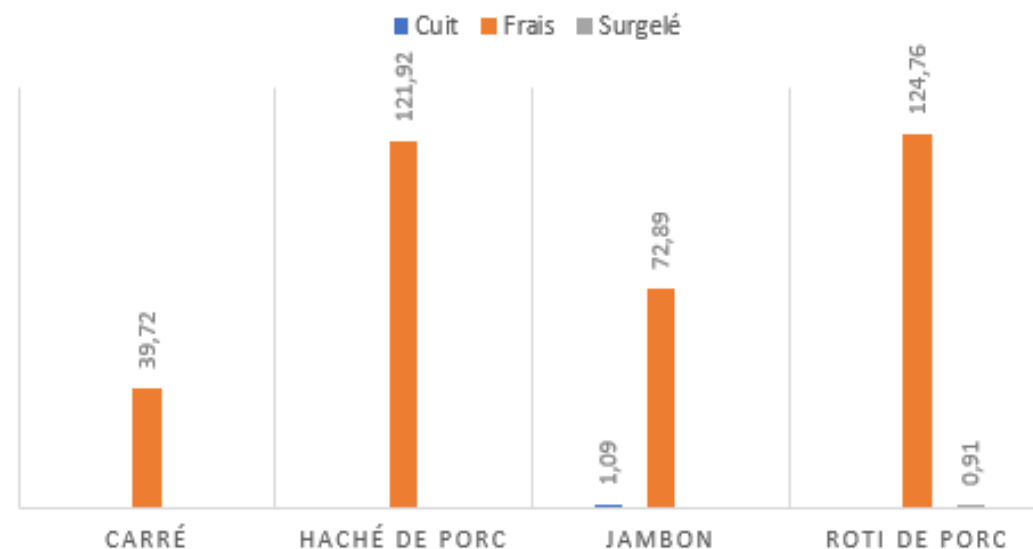
- Quantité totale ≈ **91 % en frais**

- Prix:

➤ 48% des produits 5 et 8€/kg

➤ 22% entre 3 et 5€/kg.

QUANTITÉ/GAMME - PORC



Résultats: La filière volaille

Produit

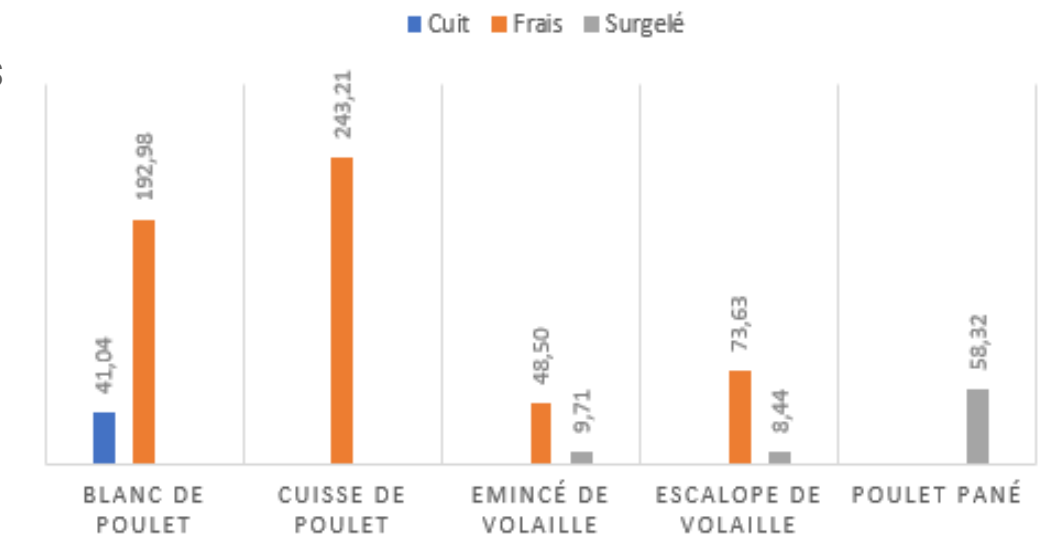
- Autre volaille
- Blanc de poulet
- Carbonade de dinde
- Charcuterie
- Cordon bleu
- Cuisse de poulet
- Emincé de volaille
- Escalope de volaille
- Filet de dinde
- Filet de poulet
- Haché
- Pilon de poulet
- Poulet confit
- Poulet pané
- Poulets entiers
- Roti de dinde
- Saucisse de volaille
- Supreme pintadeau
- Viande pita dinde
- Vol-au-vent

- Grande diversité de produits cités

- TOP 5 des produits les plus cités:

- Blanc de poulet
- Cuisse de poulet
- Escalope de volaille
- Emincé de volaille
- Filet de dinde/rôti de dinde

QUANTITÉ/GAMME - VOLAILLE

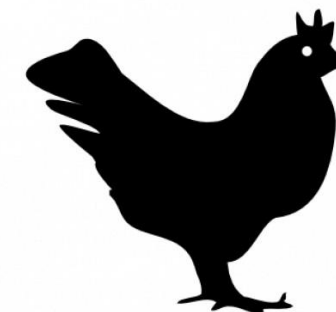


- Le TOP 5 $\approx$ 61% des quantités de volaille utilisées

- Quantité totale $\approx$ 86 % en frais

- Prix:

- 45% des produits: 5 et 8€/kg
- 24% des produits: 3 et 5€/kg.



Résultats: Mélange de viande

- Peu de diversité de produits cités
- Quantité totale $\approx$ 100 % en frais
- Prix: 5 et 8€/kg

Produit ▼

■ Haché de mouton/agneau

■ Haché porc/bœuf

■ Haché porc/veau

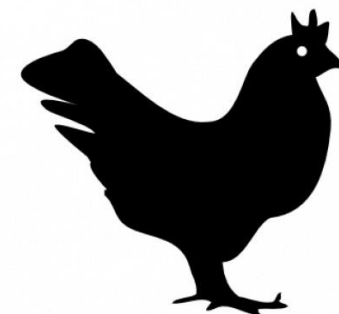
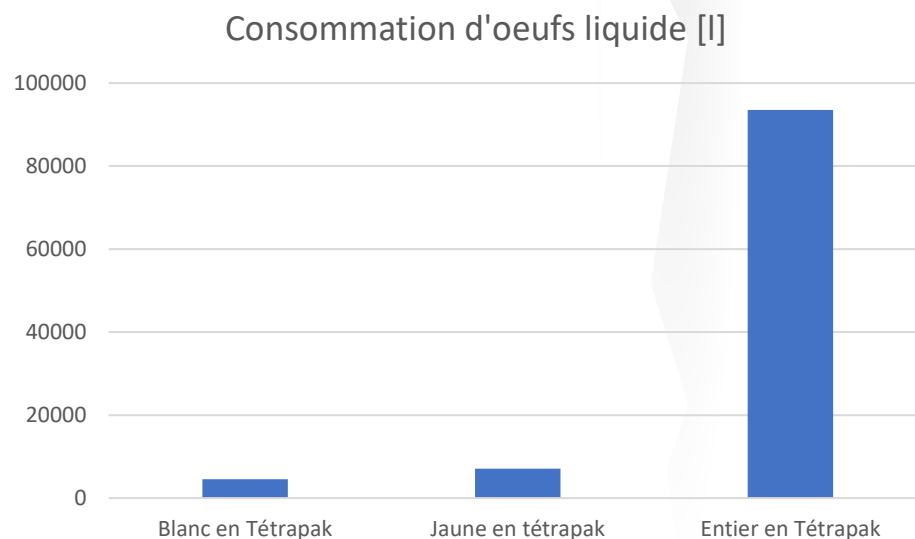
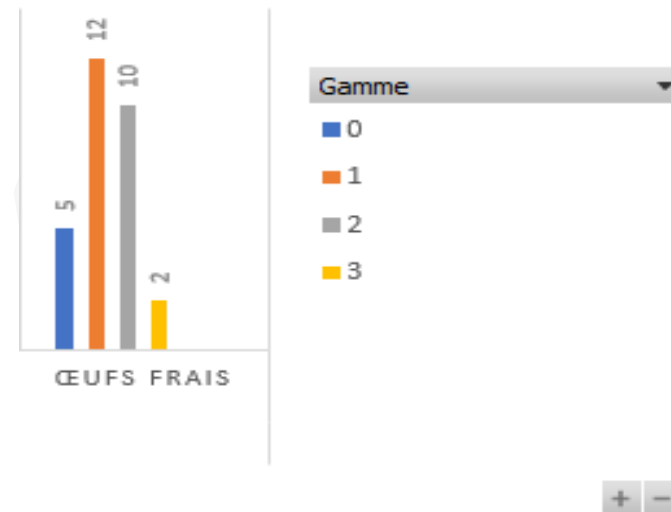
■ merguez

■ Salades de viande



Résultats: La filière poule pondeuse

- Consommation en œufs frais entiers $\approx$ 1,7 millions œufs/an
- Consommation d'œufs en tétrapack $\approx$ >105 100 L/an
- Type d'œufs frais utilisé:
 - 0 : 10%
 - 1 : 58%
 - 2 : 20%
 - 3 : 2%
 - / : 10%
- Prix:
 - Œuf frais: <0,20€/unité
 - Œuf en tétrapak: >2€ le litre



Résultats: Filière lait

- Lait : > 3,6 millions de l/an
- Fromage : > 354 000 kg/an
- Beurre : > 154 000 kg/an
- Yahourt : 1,5 millions d'unités (125 g)



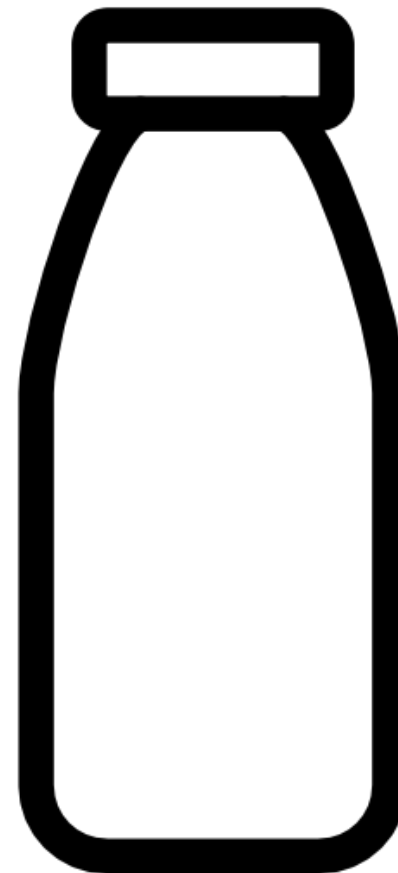
<2€/l



4-10 €/kg

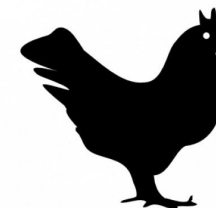
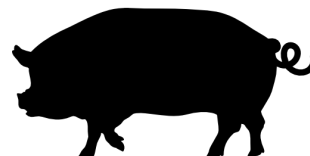
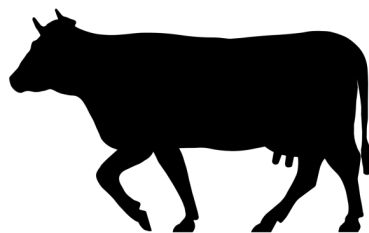


<2€/unité



Résultats: La place du bio et/ou du local dans les productions animales

- Très difficile à quantifier → Peu de répondants



	Filière Bovine		Filière porcine		Filière volaille	
	31 réponses/112 références		34 réponses/112 références		36 réponses/119 références	
	Local	Bio	local	bio	local	bio
NON		80%	31%	74%	32%	86%
OUI	34%		51%	11%	49%	14%

[illegible]

A close-up photograph of a hand holding a bunch of freshly harvested carrots. The carrots are orange with green leafy tops. The background is a lush green field of carrot plants under bright sunlight. The text "Résultats pour les productions végétales" is overlaid in white, centered horizontally.

Résultats pour les productions végétales

Résultats: La filière pomme de terre

Produit

■ Croquettes

■ Duchesses

■ Frites fraîches sous-vide

■ Frites surgelées

■ Pomme de terre épluchées sous vide

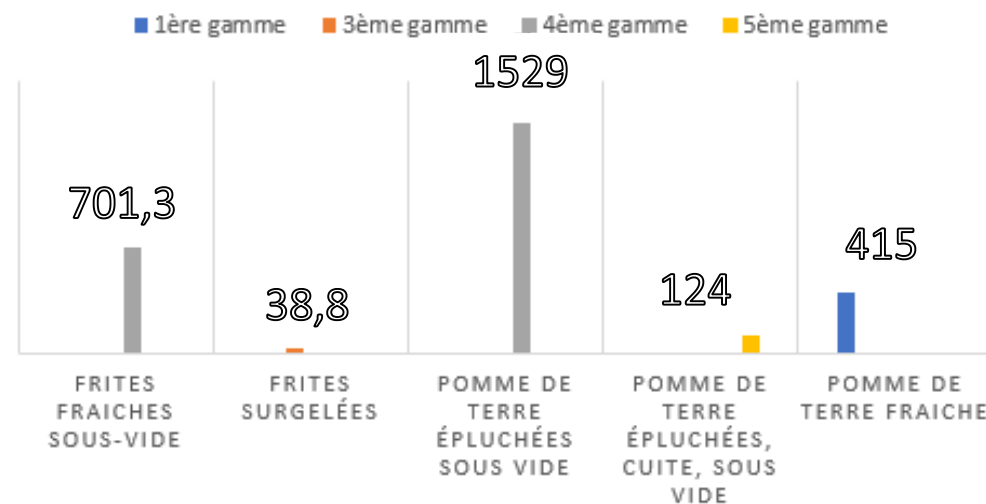
■ Pomme de terre épluchées, cuite, sous vide

■ Pomme de terre fraîche

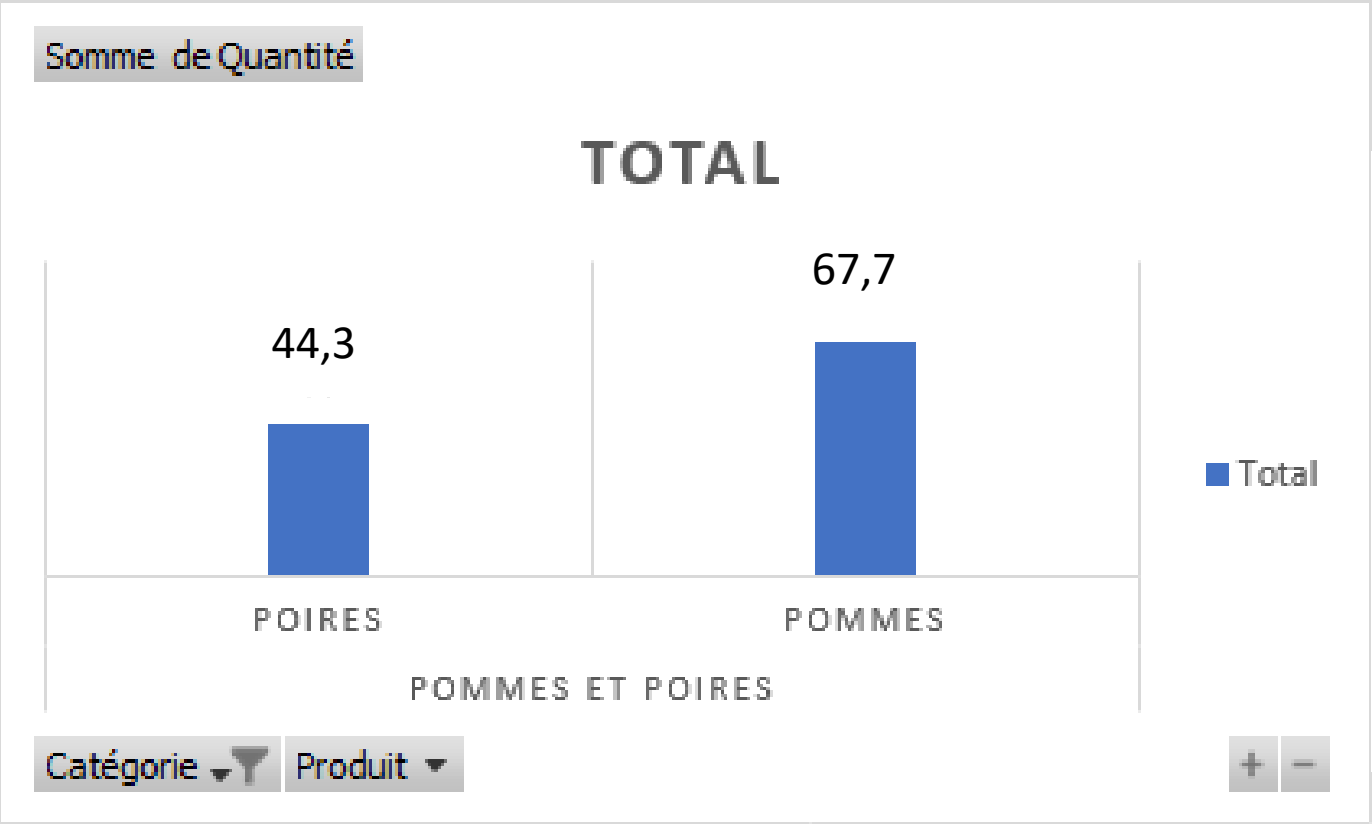
■ Purée en poudre

- Quantité totale: 2 923 Tonnes/an
- Top 5:
 - Pommes de terre fraîches
 - Frites fraîches sous-vide
 - Pommes de terre épluchées sous-vide
 - Frites surgelées
 - Pommes de terre épluchées cuites sous-vide
- Top 5 ≈ 96% des quantités totales
- Prix:
 - 34% des produits: 1 et 1,20€/kg
 - 15% entre 0,8 et 1€/kg.

QUANTITE/GAMME - POMMES DE TERRE

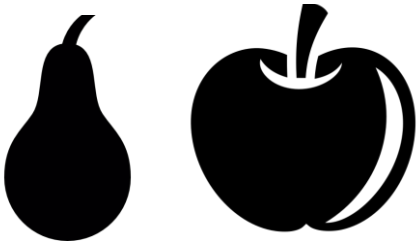
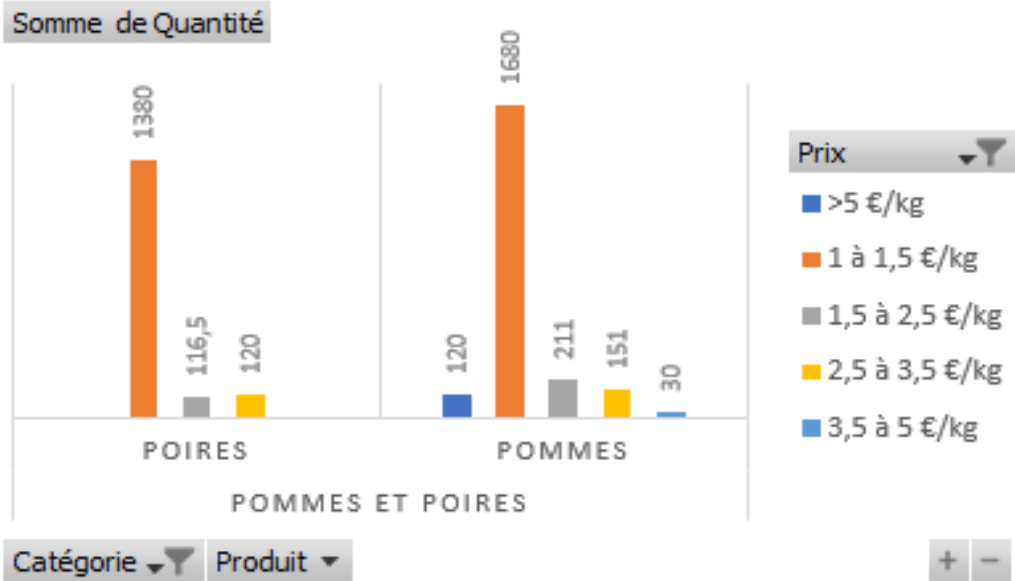


Résultats: Les filières pommes et poires



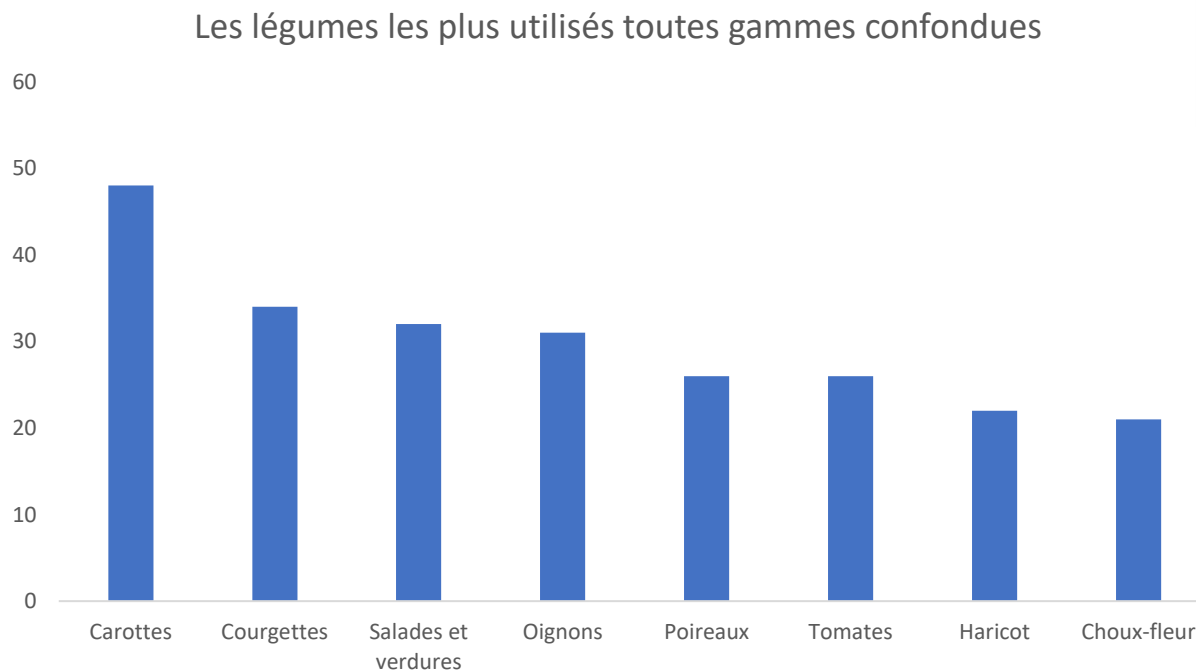
Prix:

- 80% de 1 à 1,50 €/kg

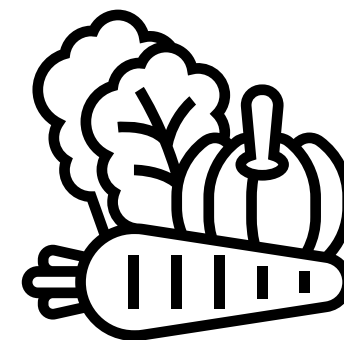


Résultats: La filière légume

- Très grande variabilité des légumes utilisés
- Gammes utilisées: 1^{ère}, 3^{ème} et 4^{ème}
- Analyse quantitative difficile

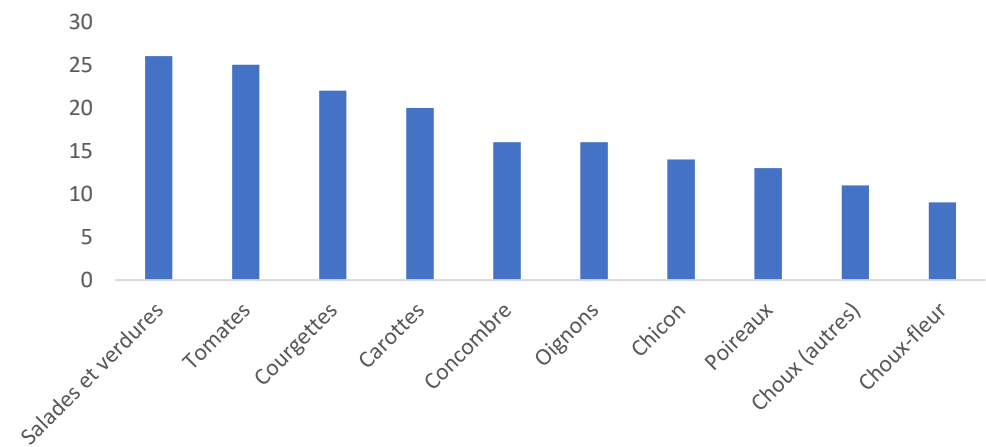


Étiquettes de lignes
• Légumes
Aubergine
Bette
Betteraves rouges
Brocolis
Carottes
Carottes
Céleri
Céleri rave
Cerfeuil
Champignons
Chicon
Choux (autres)
Choux-fleur
Concombre
Cornichons
Courgettes
Echalotes
Epinard
Haricot
Maïs
Mélanges de légumes (soupe, macédoine, julienne)
Navet
Oignons
Panais
Patates douces
Persil
Poireaux
Pois
Pois carottes
Poivrons
Potiron/potimarron/courges
Salades et légumes
Salsifis
Tomates
Total général

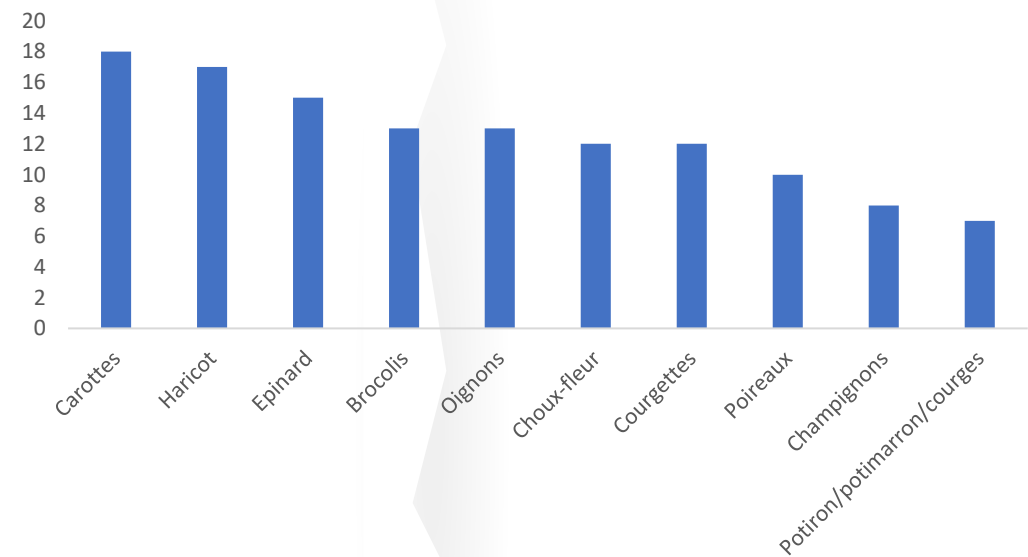


Résultats: La filière légume

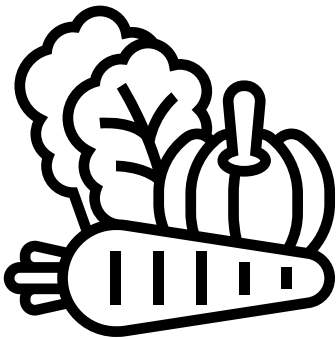
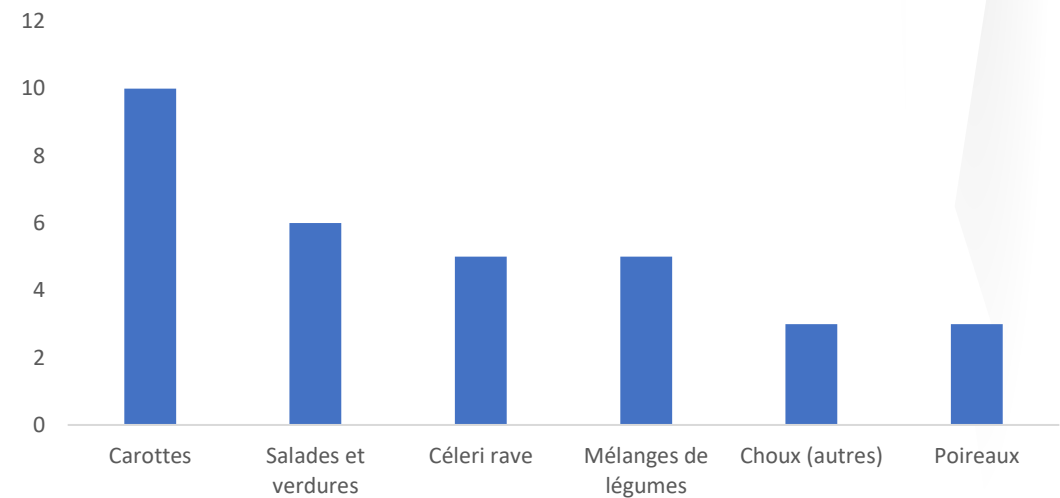
TOP 10 des légumes FRAIS



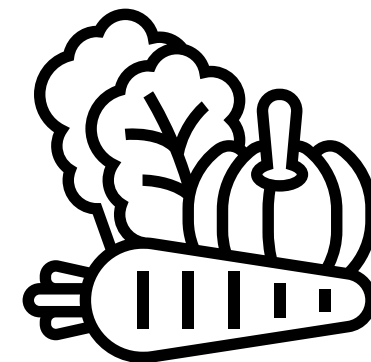
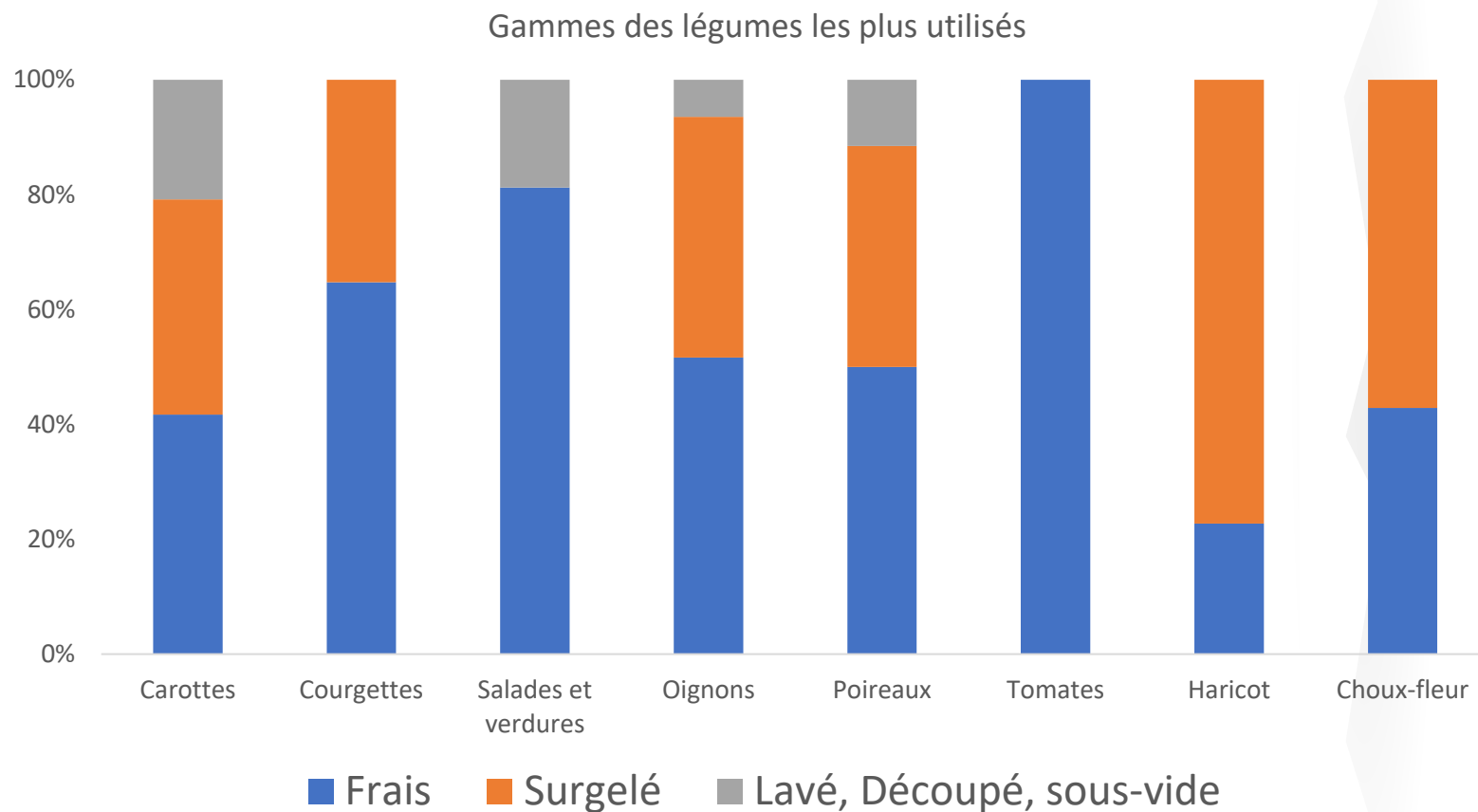
TOP 10 des légumes surgelés



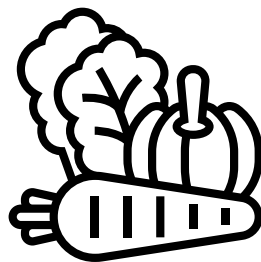
TOP 5 des légumes 4ème gamme



Résultats: La filière légume



Résultats: La place du bio et/ou du local dans les productions végétales



	Filière PDT		Filière Légumes	
	<i>16 réponses/85 références</i>		<i>80 réponses/435 références</i>	
	Local	Bio	local	bio
NON	16%	56%		36%
OUI	70%	12,50%	40%	

[illegible]

A chef in a white uniform is cooking in a modern kitchen. The kitchen has large windows and a stainless steel countertop. There are several pots and pans on the stove. In the foreground, there are some fresh herbs and a piece of paper. In the background, there are other people, including a man in a black t-shirt with 'GASTRONAUTICAL' written on it. The text 'Perspectives et conclusions' is overlaid on the image.

Perspectives et conclusions

Perspectives et conclusions

- Engouement des collectivités et des producteurs
- Difficulté de caractériser la demande des cantines (COVID-19)
- Ca avance dans la bonne direction
- Freins à lever



WORK IN PROGRESS



Des questions?



Tout de suite après...

- ▼ Salle 3 (ici)
 - ◆ **Nouveaux débouchés en grandes cultures bio**
- ▼ Salle 4 (sortir — salle de gauche)
 - ◆ **Bonnes pratiques pour la mise en place d'un hall relais agricole (HRA)**
- ▼ Salle 1 (sortir — salle de danse)
 - ◆ **Transformation et distribution laitière innovantes**
- ▼ Salle 2 (sortir — salle de droite)
 - ◆ **Résultats d'enquêtes et discussion sur la filière semences légumes bio belges**

