



La place du bio dans les labels pour la restauration collective

Journée Débouchés 10 mars 2022

Stéphanie Goffin

Structure d'encadrement du secteur bio



BIOWALLONIE

Les labels pour le secteur de la restauration collective

En Wallonie



2 cantines – 1 RADIS

À Bruxelles



13 cantines – 1 fourchette
47 cantines – 2 fourchettes
5 cantines – 3 fourchettes



Les labels pour le secteur de la restauration collective

En Wallonie



2 cantines – 1 RADIS

- X critères obligatoires
- X Critères optionnels qui ont tous la même valeur
- X dépend du nombre de radis



À Bruxelles



13 cantines – 1 fourchette
47 cantines – 2 fourchettes
5 cantines – 3 fourchettes

- 9 critères obligatoires
- X Critères optionnels qui ont des scores différents

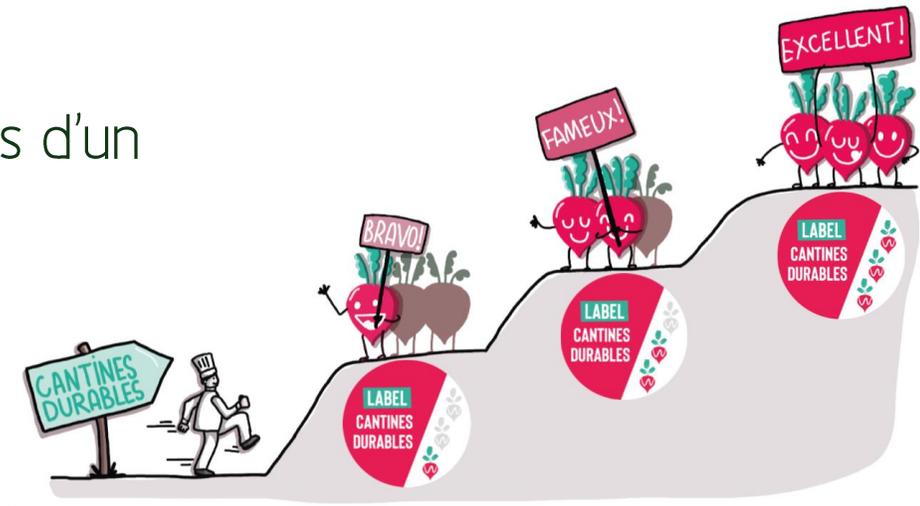
1 fourchette: critères obligatoires
2 fourchettes: critères obligatoires +/- 20 points
« critères optionnels »
3 fourchettes: critères obligatoires +/- 33 points
« critères optionnels »

En Wallonie, quelle est la place du bio ?

Les critères du label couvrent différentes dimensions d'un système alimentaire durable. Ils sont regroupés en catégories :

- la santé et le bien-être des consommateurs
- la prospérité socio-économique, y compris le développement local
- la protection de l'environnement
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- l'accessibilité pour tous
- le renforcement des connaissances et des compétences
- la gouvernance participative

3 NIVEAUX DE LABELLISATION



En Wallonie, quelle est la place du bio?

CRITÈRE		NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3
SANTÉ ET BIEN-ÊTRE	I.1. Grammage des aliments			+
	I.2. Protéines d'origine végétale		+	++
	I.3. Céréales complètes			+
	I.4. Huiles			
	I.5. Préparations grasses			+
	I.6. Soupes			
	I.7. Sandwichs		+	+
	I.8. Salad bar		+	++
	I.9. Boissons et en-cas avec sucres ajoutés ou riches en sel			
	I.10. Aménagement de la salle de repas			
	I.11. Repas festifs			+
PROSPÉRITÉ SOCIO-ÉCO	II.1. Origine géographique des produits		+	++
	II.2. Circuits courts			+
	II.3. Produits exotiques issus du commerce équitable			+
	II.4. Insertion socioprofessionnelle			
ENVIRONNEMENT	III.1. Légumes frais et de saison		+	++
	III.2. Fruits frais et de saison		+	++
	III.3. Produits bio		+	++
	III.4. Certification bio			
	III.5. Œufs			
	III.6. Poissons			+
	III.7. Plats prêts à l'emploi			
	III.8. Huile de palme			

GASPILLAGE ALIMENTAIRE	IV.1. Mesure du gaspillage alimentaire		+	++
	IV.2. Prévission du nombre de repas			
	IV.3. Fiches de recette			
	IV.4. Portions			
NON ALIMENTAIRE	V.1. Tri des déchets			
	V.2. Vaisselle et ustensiles de cuisine			
	V.3. Produits en papier			
	V.4. Produits de nettoyage			
ACCESSIBILITÉ	VI.1. Accès à l'eau potable			
	VI.2. Actions de solidarité internes			
	VI.3. Dons alimentaires			
	VI.4. Actions en dehors de la cantine			
CONNAISSANCE	VII.1. Information continue		+	++
	VII.2. Campagnes de sensibilisation		+	++
	VII.3. Projet fondateur de l'établissement			
	VII.4. Formation continue du personnel			+
	VII.5. Potager / Verger			
GOUV	VIII.1. Enquête de satisfaction			
	VIII.2. Boîte à remarques			
Nombre de critères imposés		17	32	36
Nombre de critères au choix parmi les critères facultatifs		3	2	1
Nombre total de critères à respecter		20	34	37

Légende : critère imposé / critère facultatif / + et ++ : augmentation de la valeur cible



UTILISATION DE PRODUITS BIO → OBLIGATOIRE
COMMUNICATION SUR LE BIO → FACULTATIVE

ZOOM sur le critère produits bio :

III.3. PRODUITS BIO

Certains produits utilisés de manière récurrente sont exclusivement issus de l'agriculture biologique.

■ Valeurs cibles

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Imposé	Imposé	Imposé
≥ 5 produits dont : ≥ 2 fruits ou légumes ≥ 1 féculent ≥ 1 produit laitier	≥ 10 produits dont : ≥ 4 fruits ou légumes ≥ 2 féculents ≥ 2 produits laitiers	≥ 15 produits dont : ≥ 6 fruits ou légumes ≥ 3 féculents ≥ 2 produits laitiers ≥ 1 viande



ZOOM sur le critère certification bio :

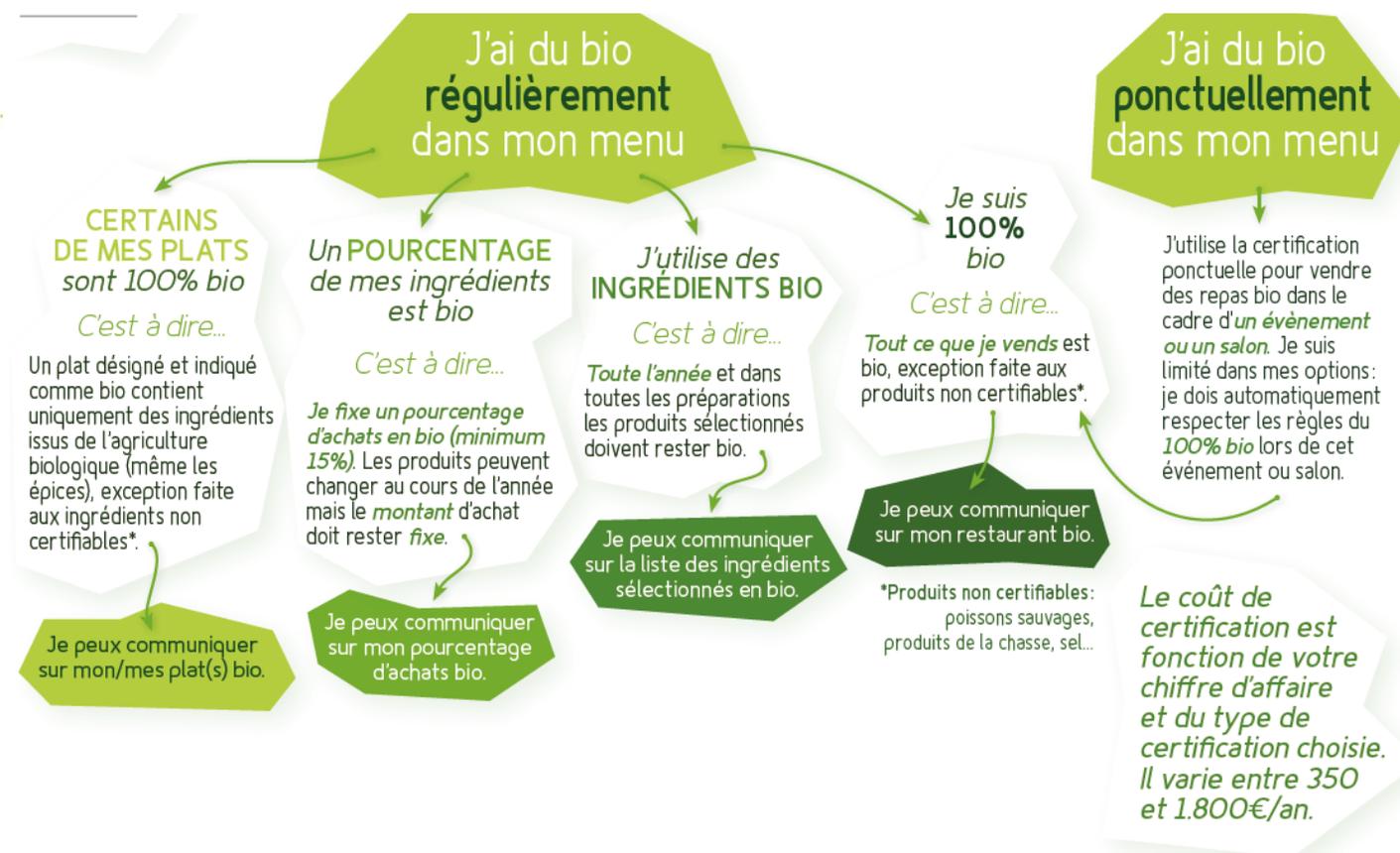
RAPPEL

« Bio » est protégé en restauration en Wallonie et à Bruxelles

OBLIGATION LÉGALE
- Arrêté ministériel bruxellois du 05/06/2013
- Arrêté ministériel wallon du 26/06/2012

COMMUNIQUER SUR LE BIO

Sur vos menus, sites internet, devantures, ardoises, réseaux sociaux...



ZOOM sur le critère certification bio:

III.4. CERTIFICATION BIO

La cantine a une certification biologique pour au moins 15 ingrédients ou un plat par semaine ou 20 % du total de ses produits.

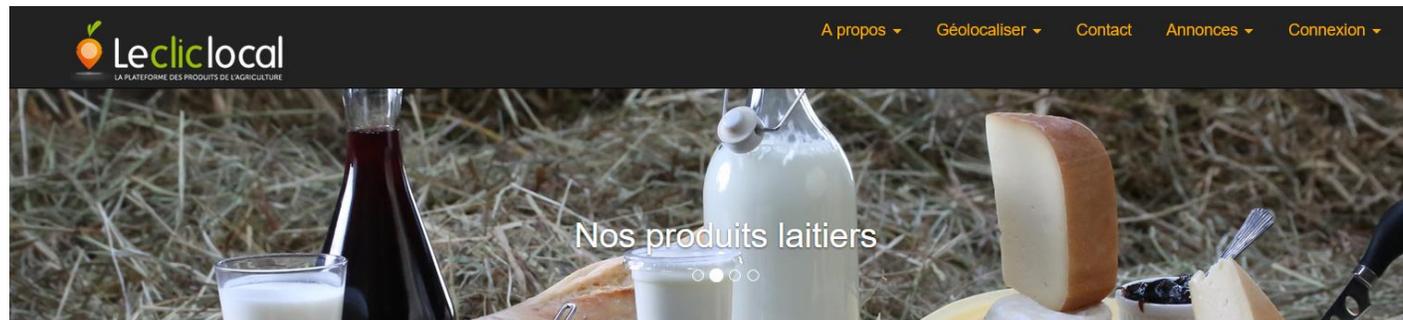
■ Valeurs cibles

Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
Facultatif	Facultatif	Facultatif
Réalisé	Idem niveau 1	Idem niveau 1



Pour vous faire connaître en tant que fournisseur en Wallonie

Un site de référence: Le clic local



Du vendeur à l'acheteur

Ce site web est dédié aux professionnels qui souhaitent acheter ou vendre des produits locaux ou des productions issues de matières première agricoles locales. La base de données est accessible à tous sans enregistrement en ligne.

[Trouvez vos produits](#)

Par contre, une interface de passation de marché public à destination des acheteurs a été créée pour vous simplifier la tâche. Pour cela, votre inscription en tant qu'acheteur est nécessaire.

Vendeurs

Vous vendez des produits locaux et souhaitez développer vos ventes vers des professionnels de la restauration, des grossistes, des points de vente ? Créez un profil pour votre entreprise et soyez visibles en ligne !

Acheteurs

Vous êtes à la recherche de produits locaux pour votre entreprise, votre restaurant, votre point de vente ? Inscrivez-vous pour bénéficier d'un profil visible par les vendeurs de votre région et poster vos petites annonces !





À Bruxelles, quelle est la place du bio?

Le label se compose de trois niveaux symbolisés par des fourchettes.

Pour obtenir le label et la première fourchette, le restaurant de collectivité doit remplir neuf critères obligatoires touchant aux principaux axes de l'alimentation durable + répondre à 3 obligations légales:

Obligations légales

- AFSCA
- Tri des déchets (huile de friture)
- Communication sur le Bio

Les critères obligatoires

- 1) Légumes de saison
- 2) Fruits frais de saison
- 3) Alternative végétarienne
- 4) Mesure du gaspillage alimentaire
- 5) Assiette équilibrée
- 6) Campagne d'information
- 7) Enquête de satisfaction
- 8) Provenance des fruits et légumes
- 9) Produits biologiques





À Bruxelles, quelle est la place du bio?

Dans les critères obligatoires

Y.9. Utilisation de produits biologiques

La cantine utilise minimum **8 produits courants** (pâtes, farine, lentilles, quinoa, beurre, crème fraîche, etc..) en version biologique. Les desserts et fruits ne peuvent pas être comptabilisés pour ce critère.

Les 8 produits bios choisis doivent exister uniquement en bio. En aucun cas, on ne peut trouver leur équivalent conventionnel dans la cantine.

Indiquez quels sont les produits biologiques (minimum 8) utilisés toute l'année en cuisine.

Tous ces produits sont servis au moins 6 x par an.

Si la cantine est certifiée bio, ce critère est également en ordre.

Les ingrédients biologiques suivants sont utilisés toute l'année:

1. Cliquez ici pour taper du texte..
2. Cliquez ici pour taper du texte..
3. Cliquez ici pour taper du texte..
4. Cliquez ici pour taper du texte..
5. Cliquez ici pour taper du texte..
6. Cliquez ici pour taper du texte..
7. Cliquez ici pour taper du texte..
8. Cliquez ici pour taper du texte..

Joindre les tickets d'achat des produits des 2 derniers mois

Ou

Si votre cuisine est certifiée biologique, joindre une copie d'un certificat valable.



Exceptions : herbes, épices, huiles et vinaigre utilisés pour assaisonner.

Le pain, les œufs, les boissons, desserts et produits pré-emballés n'entrent pas dans ce critère (car valorisés dans les critères optionnels)



À Bruxelles, quelle est la place du bio?

Dans les critères optionnels

- Utilisation de viande biologique

La cantine utilise des pièces de viande biologique (cuisses de poulet, côtes levées, merguez...) ou issus d'élevages respectueux du bien-être animal (min 1 fois/mois)

Les labels suivants sont acceptés en plus du label bio :

- ✓ Pour la volaille: Beter Leven, Label Rouge
- ✓ Pour le bœuf: Beter Leven, FEBEV, BelBeef
- ✓ Pour le porc: Beter Leven
- ✓ Lapin: Codiplan plus





À Bruxelles, quelle est la place du bio?

Dans les critères optionnels

- Utilisation de pain bio

Un type de pain présent dans l'offre est biologique. Son équivalent conventionnel est alors interdite (1 point)

Utilisation de pain biologique uniquement (2 points)

- Certification bio de la cuisine

La cuisine possède une certification biologique pour au moins 10 ingrédients, pour un plat ou encore pour un certain pourcentage de ses produits.

2 points	Si 1 ou 2 repas/semaine Ou 10 et 30 ingrédients Ou entre 15 et 30%
3 points	Si 3 repas/semaine Ou plus de 30 ingrédients Ou entre 30 et 70%
4 points	Si entre 70 et 100% bio



À Bruxelles, quelle est la place du bio?

Dans les critères optionnels



- Œufs frais et/ou biologiques

Tous les œufs frais sont de poules qui courent en liberté ou biologiques (code 1 ou 0). Si les œufs ne sont pas frais (tétrapack), ils sont obligatoirement bio.

1 point	Si œuf frais code 1 Ou si œufs en tétrapack bio
2 points	Si œufs frais bio- Code 0





À Bruxelles, quelle est la place du bio?

Dans les critères optionnels

- Sodas et jus de fruits biologiques et/ou équitables

Les labels suivants sont acceptés comme garantie : toutes les certifications bio, Max Havelaar, Hand in Hand ou Ecocert équitable. Les produits de la marque Oxfam sont également acceptés.

- Desserts pré-emballés biologiques et/ou équitables

Les labels suivants sont acceptés comme garantie : toutes les certifications bio, Max Havelaar, Hand in Hand ou Ecocert équitable. Les produits de la marque Oxfam sont également acceptés.

→ Desserts pré-emballés : barres de céréales, yaourts, barres chocolatées, gaufres...



Pour vous faire connaître en tant que fournisseur à Bruxelles

Un site de référence: Le bottin Good Food

The screenshot shows the 'Bottin des points de vente, restaurants et cantines Good Food' website. The navigation bar includes 'GOOD FOOD BRUSSELS', 'PASSER À L'ACTION', 'RESSOURCES', 'BOTTIN', and 'RECETTES 4 SAISONS'. The main heading is 'Bottin des points de vente, restaurants et cantines Good Food'. Below this, there are three filter buttons: 'Points de vente' (selected), 'Restaurants', and 'Cantines'. A search bar is present, and the results are filtered to '86 Point(s) de vente'. The filters on the left include 'Ventes' (Aux particuliers, Aux professionnels), 'Critères' (Acteur Bruxellois, Certifié bio), and 'Types' (Détaillant, Grossiste, Producteur animal, Producteur végétal, Traiteur d'événement, Transformateur, Vente en ligne/paniers sans espace de vente). The results list includes:

- KAKO Chocolaterie**
Transformateur
Sambreville
Chocolaterie artisanale biologique, en vrac / sachet biodégradable, avec un chocolat issu du commerce équitable, belge.
- GROW SCRL**
Producteur végétal
Mellery
Une Société coopérative pratiquant le maraichage sur sol vivant à Namur.
- Ethiquable**
Grossiste
Namur
Ethiquable est une entreprise coopérative, spécialiste du commerce équitable et du bio.



Conclusions

- Le bio est un critère obligatoire pour les 2 labels
- La communication « autour du bio » n'est pas assez soutenue dans le label Wallon
- Le label Bruxellois est plus incitant au niveau du bio



Tout de suite!



Salle 1 : L'image de vos produits et de votre façon de faire : revisitons notre com !



Salle 2 : Coopératives, beaux exemples de réussites

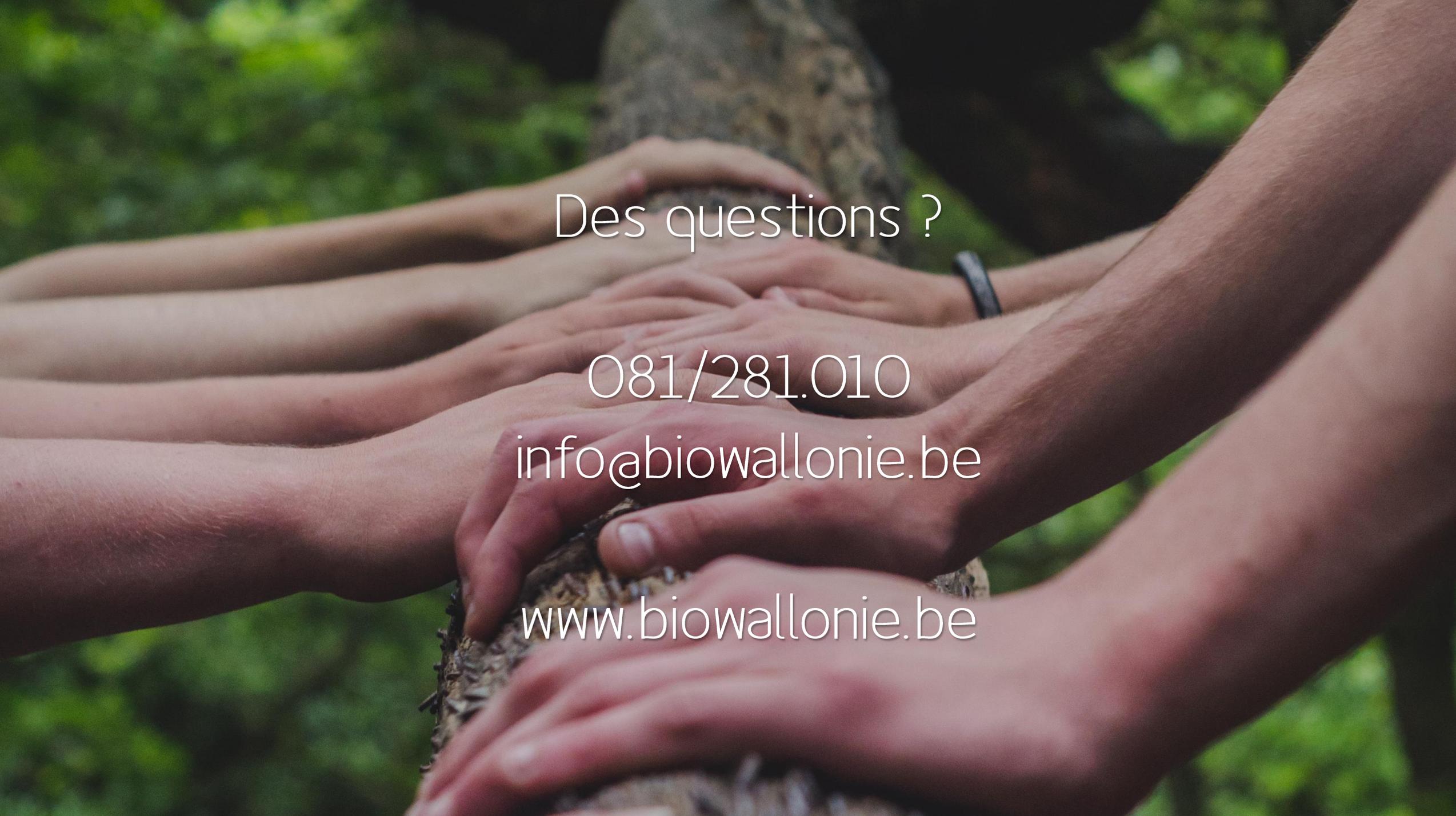


Salle 3: Nouveaux débouchés en grandes cultures bio



Salle 4: L'avenir des abattoirs en Wallonie, bras de levier des circuits de proximité





Des questions ?

081/281.010

info@biowallonie.be

www.biowallonie.be