



La demande en volume des sociétés de catering

Journée Débouchés 10 mars 2022



BIOWALLONIE

Structure d'encadrement du secteur bio

Au menu de l'atelier (11h-12h30):



- 11h00 Introduction de l'atelier
(Stéphanie Goffin, Biowallonie)
- 11h10 Résultats de l'étude de caractérisation de la demande des sociétés de catering signataire du Green Deal
(Elodie Lobet, Manger Demain)
- 11h25 Présentation de Duo Catering
- 11h40 Présentation des cuisines bruxelloises
- 11h55 Présentation de TCO services/la cuisine des champs
- 12h10 Présentation d'API restauration
- 12h25 Questions-Réponses



Réseautons!

A cet atelier sont présents:

- ▼ 20 producteurs
- ▼ 19 transformateurs
- ▼ 1 points de vente
- ▼ 6 grossistes
- ▼ 11 structures d'encadrement
- ▼ 3 organismes de contrôle
- ▼ 1 restaurant
- ▼ 1 traiteur



Introduction

Présentation du secteur « Restauration collective » –
Focus: Société de catering



La restauration collective en quelques mots

La restauration hors domicile



Restauration collective

(le consommateur ne paye pas la totalité du coût global, une partie du coût est prise en charge par une collectivité, un employeur...):

- secteur scolaire
- secteur travail
- secteur médicosocial

→ Certification bio requise

Restauration commerciale (HORECA)

(le consommateur paye le coût global de la prestation plat / service / charges...):

- restaurateurs privés (indépendants, chaîne de restaurants...)

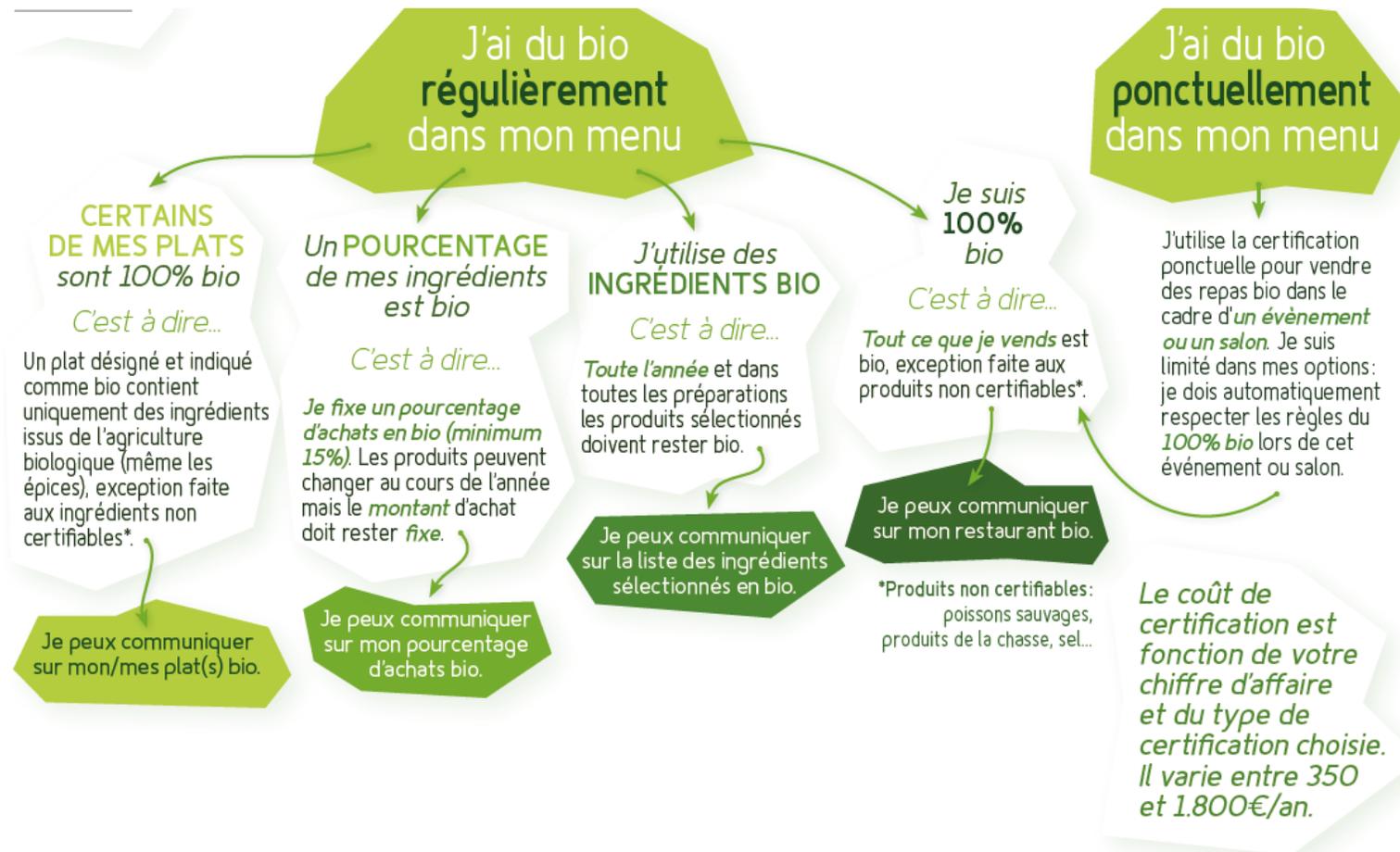
→ Certification bio requise



La certification bio en restauration

OBLIGATION LÉGALE

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

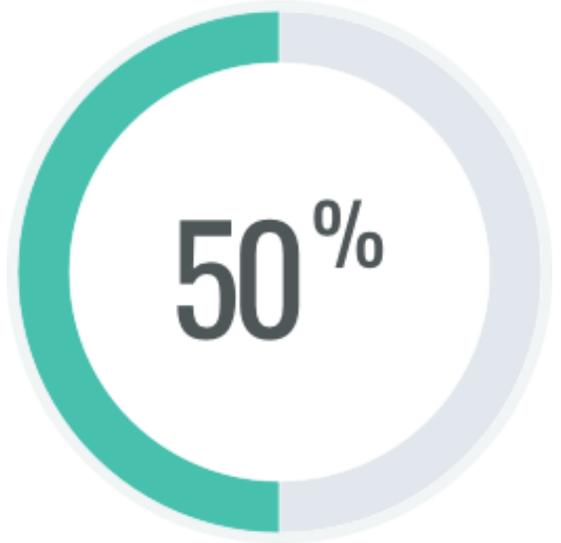
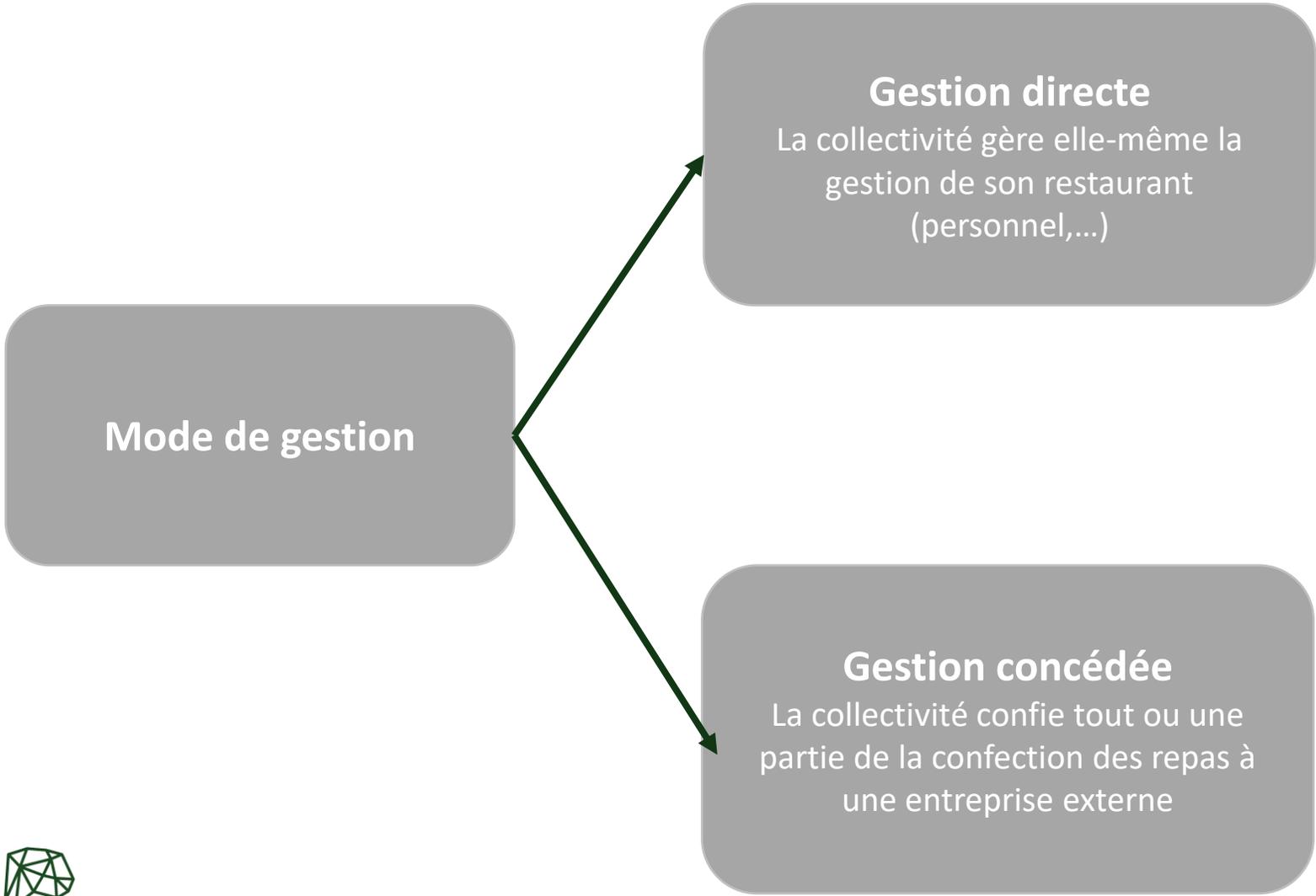


JANVIER 2012

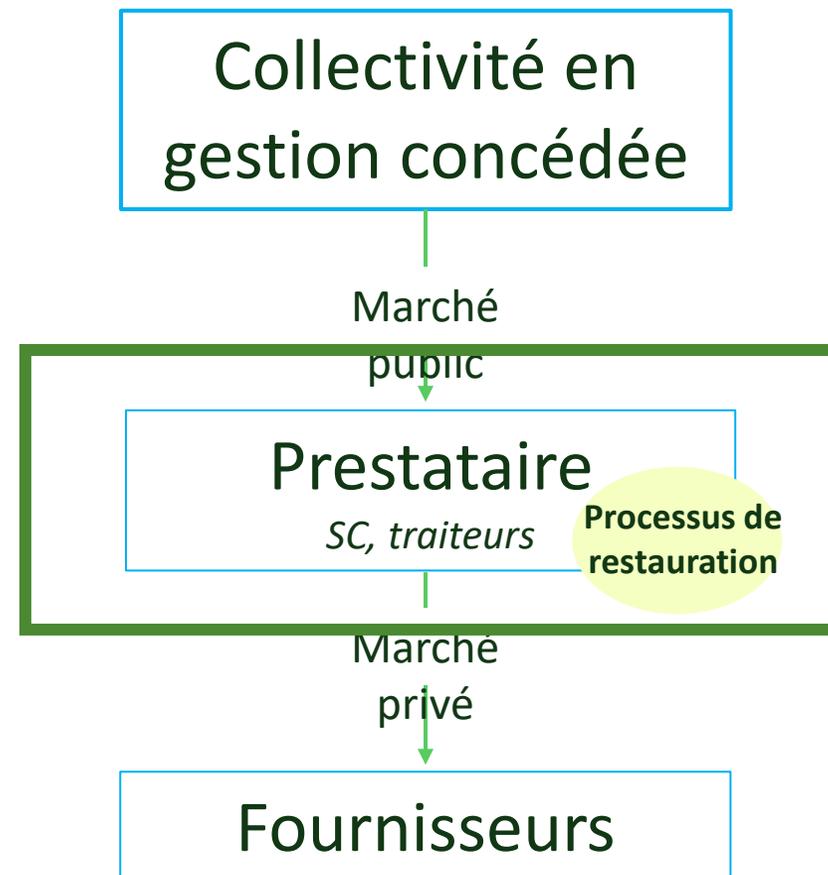
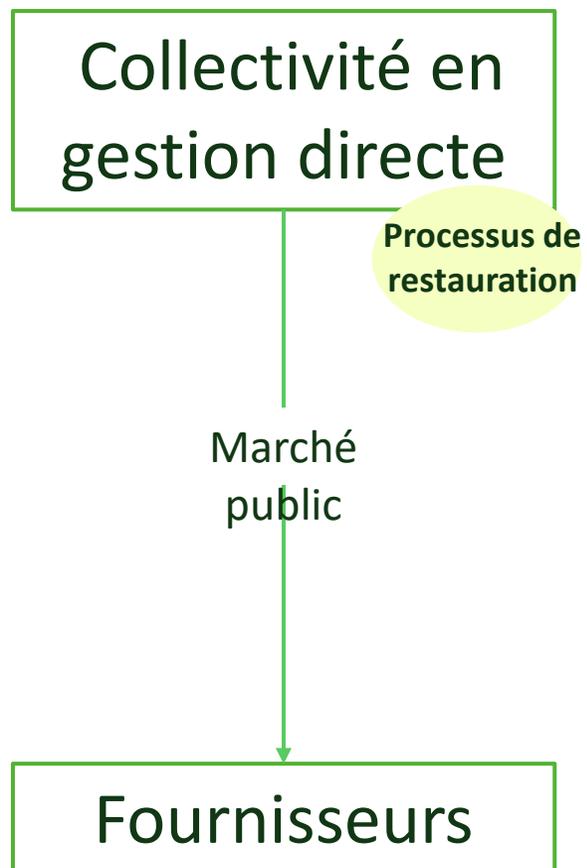
BioForum® asbl
info@biogarantie.be
www.biogarantie.be

BioForum WALLONIE





Les types de gestion





Caractérisation de la demande

Focus sur les sociétés de catering

Elodie LOBET
Manger Demain

Manger Demain

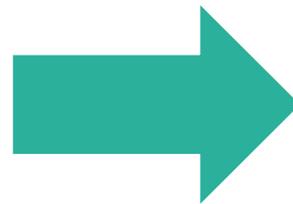
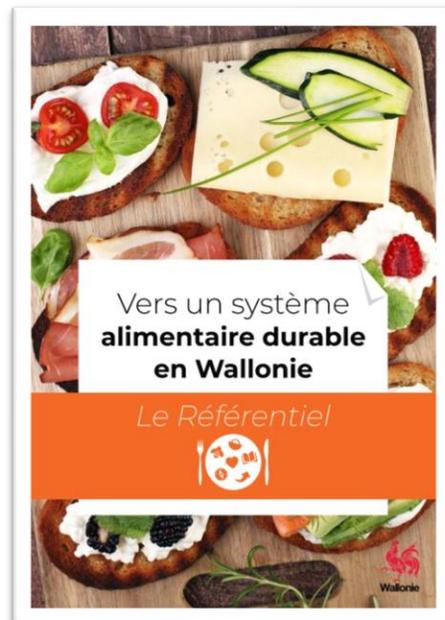


**MANGER
DEMAIN**

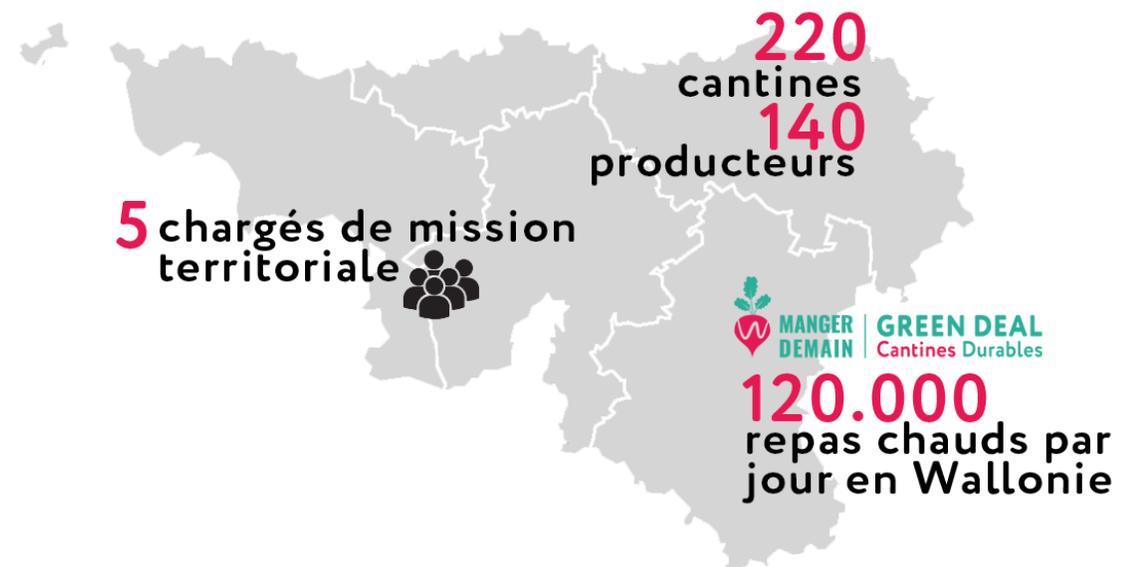
GREEN DEAL
Cantines Durables

Stratégie Manger Demain : Coordonner, faire du lien et faciliter les initiatives locales et régionales en matière d'alimentation

Thématique prioritaire : restauration collective.



Green DEAL cantines durables



- ↪ Accompagnement de **18 mois** pour amener les cantines vers la **labellisation** et un **approvisionnement relocalisé**.
- ↪ Catégories de **signataires** :

Cantines



Cuisines centrales et sociétés de catering



Acteurs de l'approvisionnement et de la logistique



Autorités politiques



Methodologie de l'étude



CONTEXTE

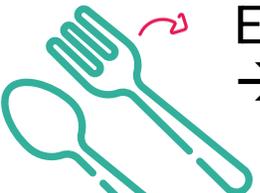
- ↪ Demande adressée à Manger Demain de la part des producteurs : quantifier et caractériser la demande des collectivités

RÉPONDANTS

- ↪ Enquête réalisée auprès de 4 sociétés de catering (estimation de 40 000 repas/jour)
(= 1/5 des repas chauds distribués chaque jour en Wallonie)

BIAIS

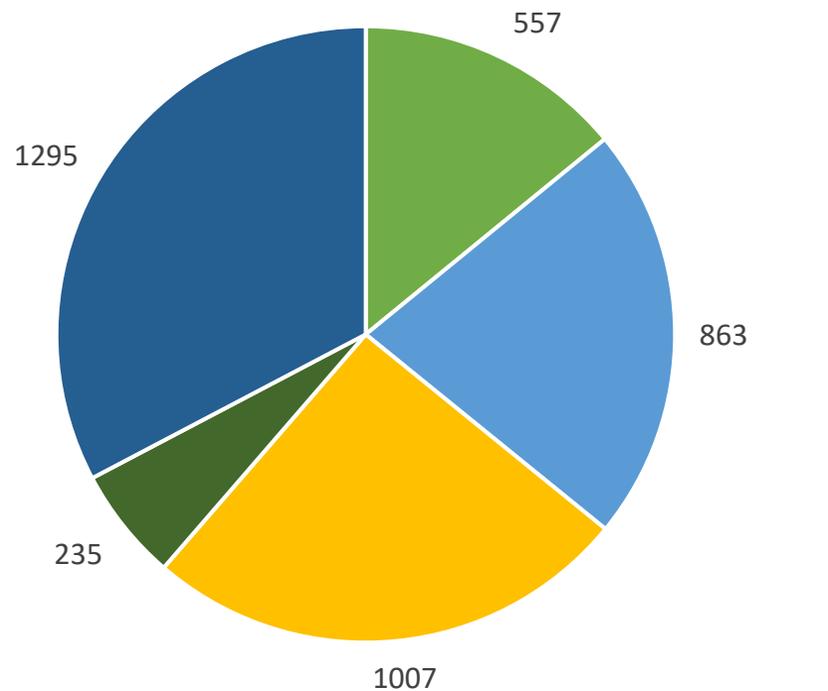
- ↪ Etude réalisée en 2020, fonctionnement partiel des cantines → quantités biaisées
→ analyse des tendances plutôt que les quantités chiffrées !



Résultats globaux : quantités



Quantités totales demandées par les cuisines centrales (t)



■ Légumes ■ Produits viandoux ■ Pommes de terre
■ Pommes et poires ■ Produits laitiers

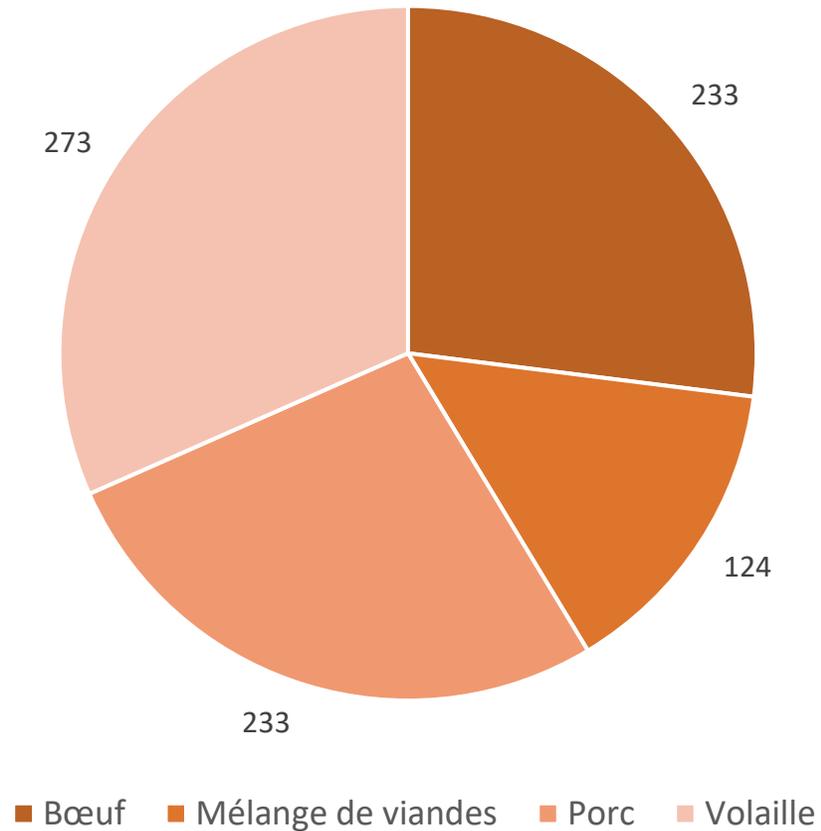
En Wallonie

Filières	Quantité (t)
Légumes	1226
Pommes de terre	2219
Pommes et poires	518
<u>Produits laitiers</u>	2853
Produits viandoux	1902

Résultats globaux – quantités de la filière viandeuse



Quantités totales de viandes demandées par les cuisines centrales
(t)



En Wallonie

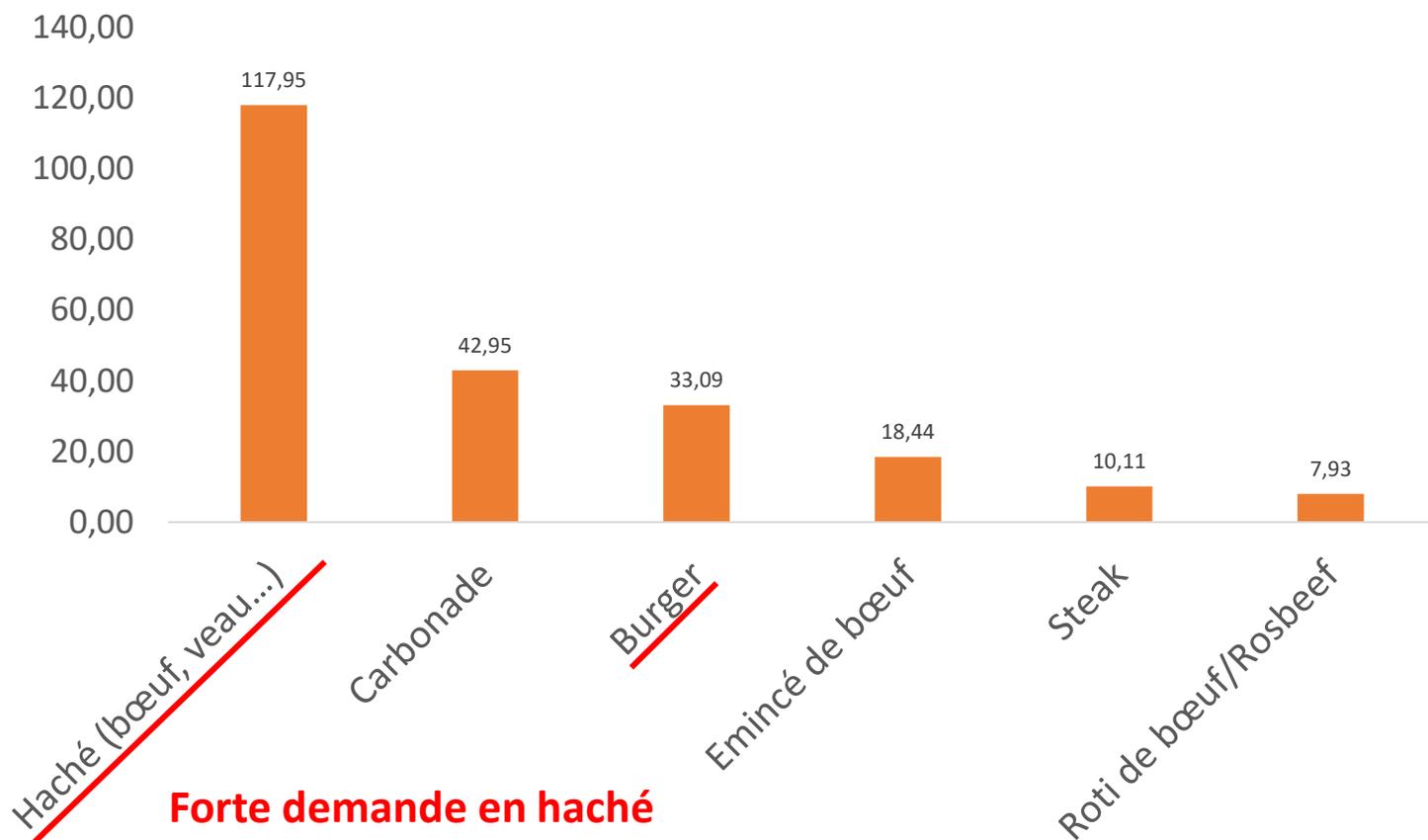
Filières	Quantité (t)
Bœuf	514
Mélange de viandes	272
Porc	512
Volaille	603

Filière bovine

TOP 6 des produits les plus consommés



TOP 6 des quantités les plus consommées par les cuisines centrales (t)



Gammes les plus fréquemment utilisées

Frais : 92 %

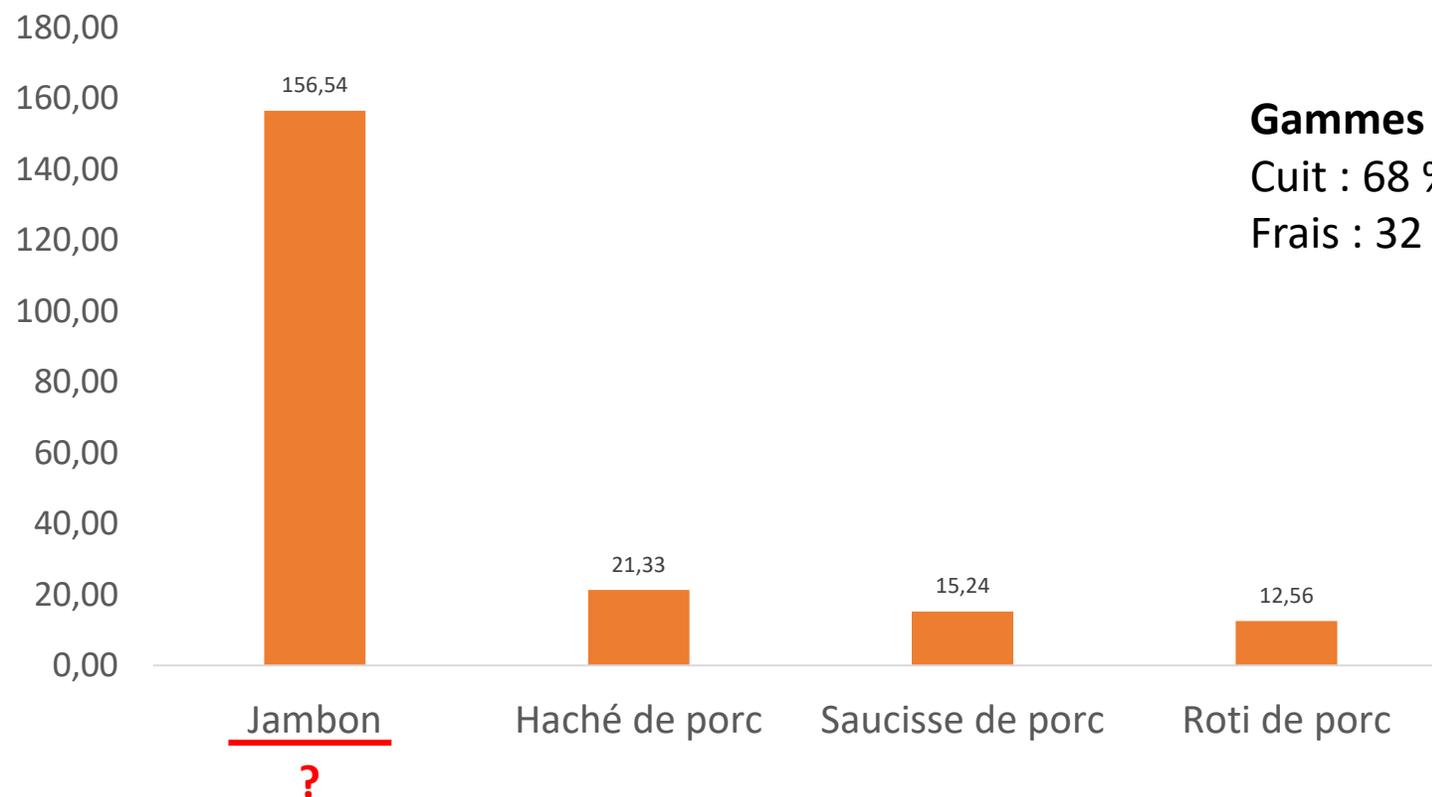
Cuit : 7 %

Filière porcine

TOP 4 des produits les plus consommés



TOP des produits les plus consommés par les cuisines centrales (t)



Gammes les plus fréquemment utilisées

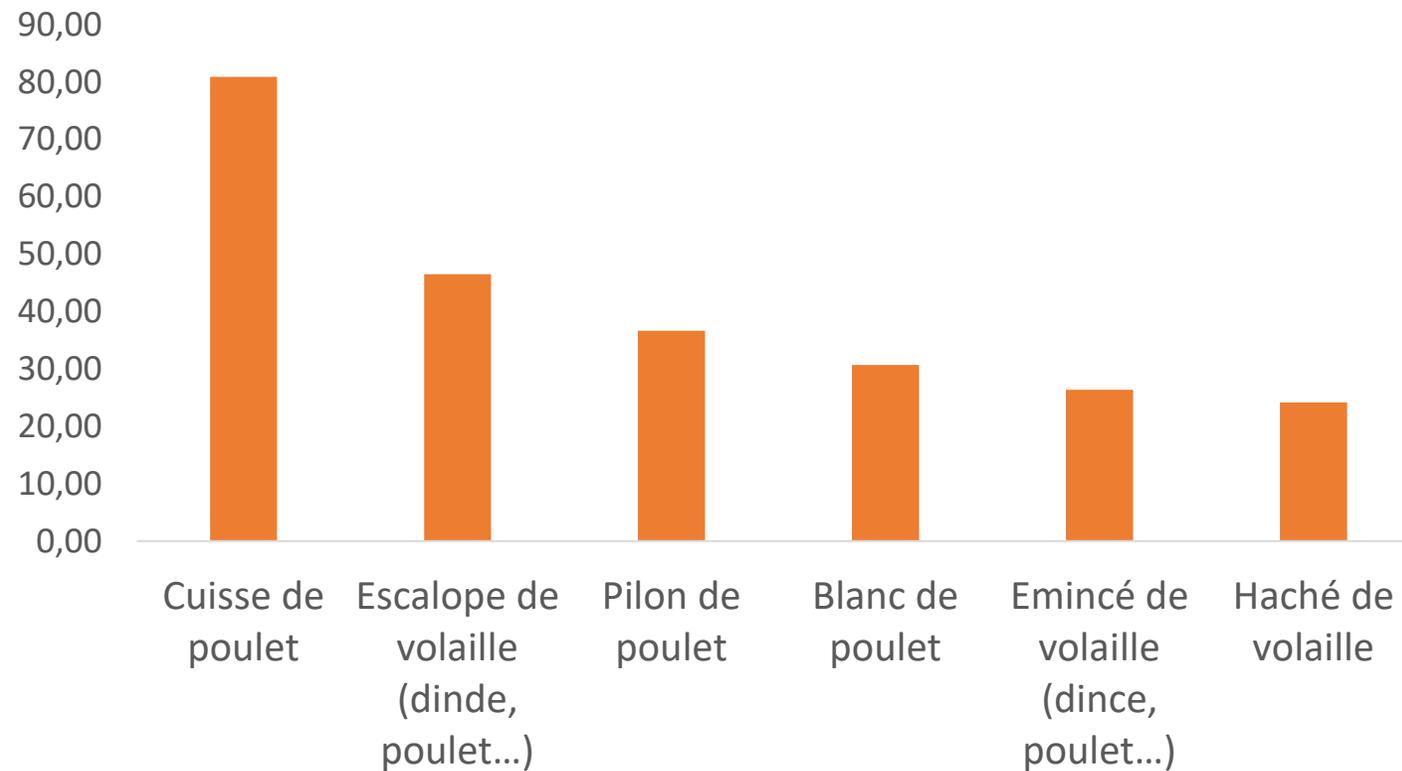
Cuit : 68 % (dû à la forte consommation en jambon)

Frais : 32 %

Filière volaille

TOP 6 des produits les plus consommés

TOP des produits les plus consommés par les cuisines centrales (t)



Gammes les plus fréquemment utilisées

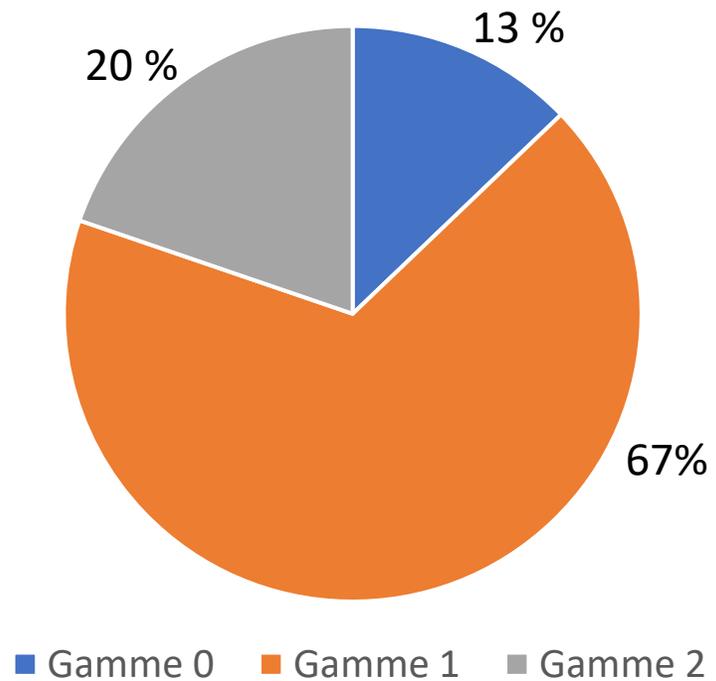
Frais : 89 %

Surgelé : <10 %

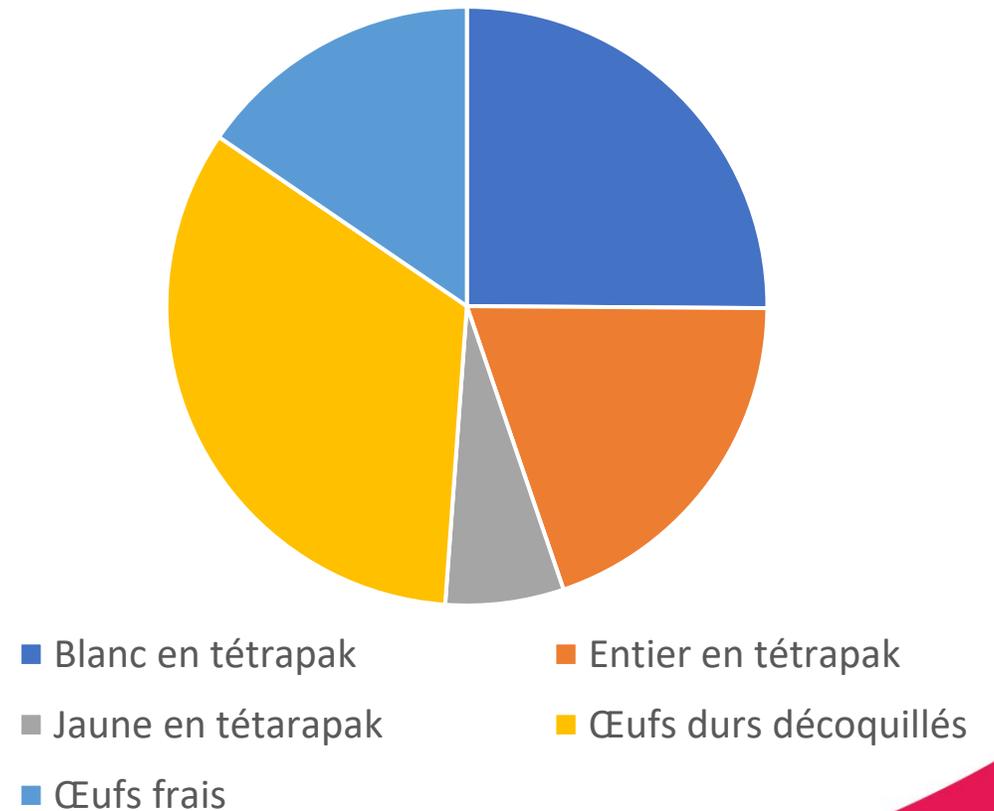


Filière poules pondeuses

Œufs frais & durs décoquillés répartis par gamme (cuisines centrales)



Type de produits utilisés par les cuisines centrales (en équivalent unités d'oeuf)



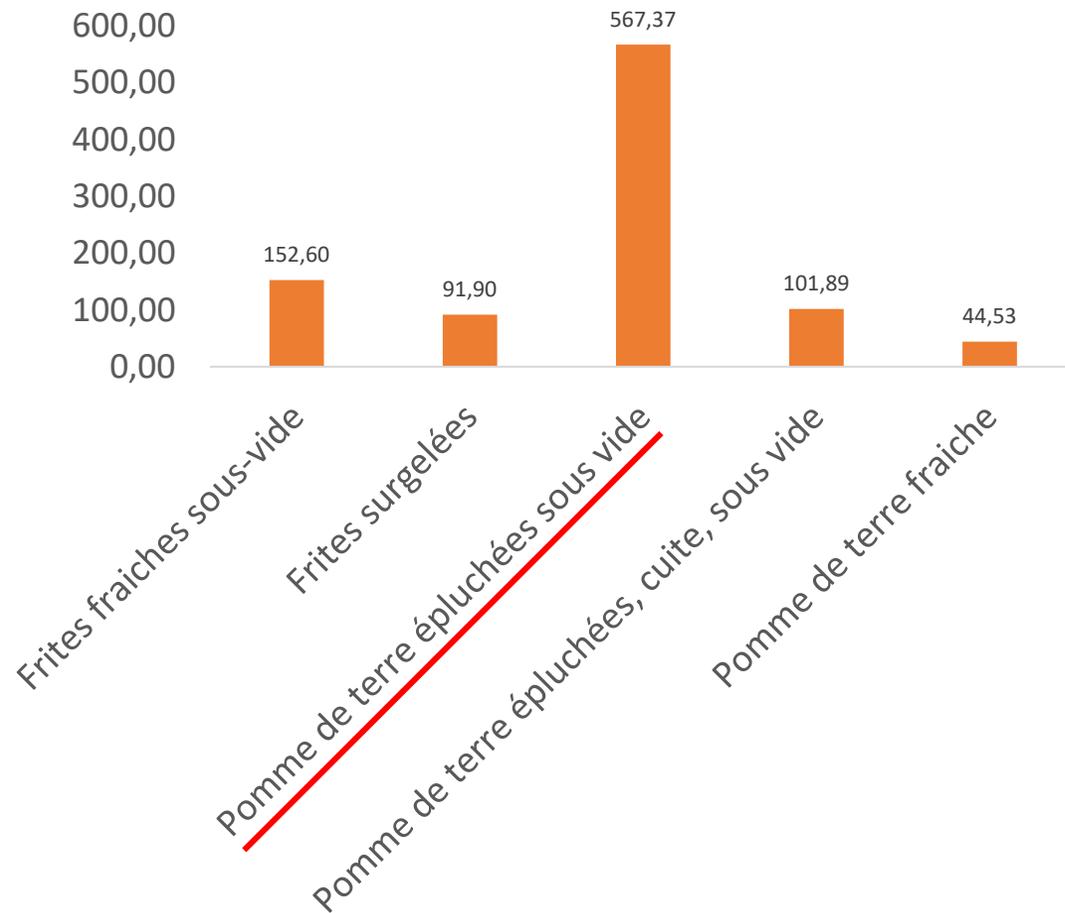
Quantité demandée en équivalent œufs: +/- 1 200 000 œufs



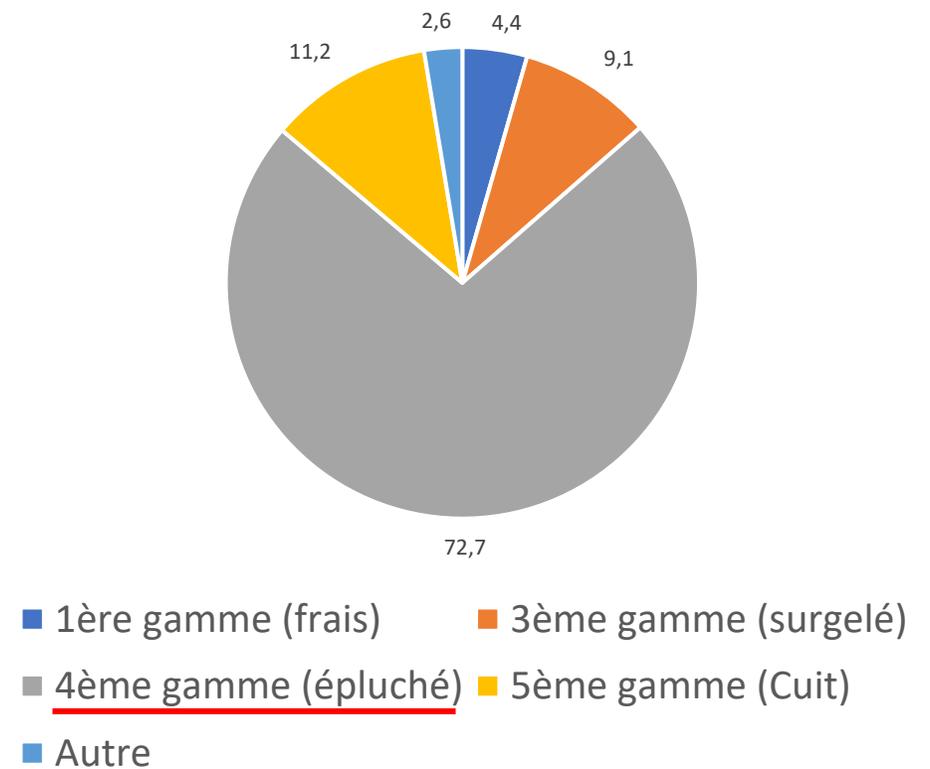
Filière Pommes de terre

Types de produits et gammes

TOP 5 des produits les plus consommés par les cuisines centrales (t)



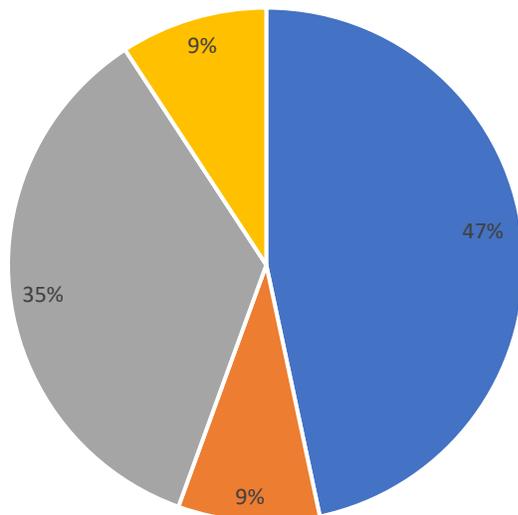
Gammes utilisées en cuisine centrale (%)



Filière légumes

Gammes des légumes les plus consommés

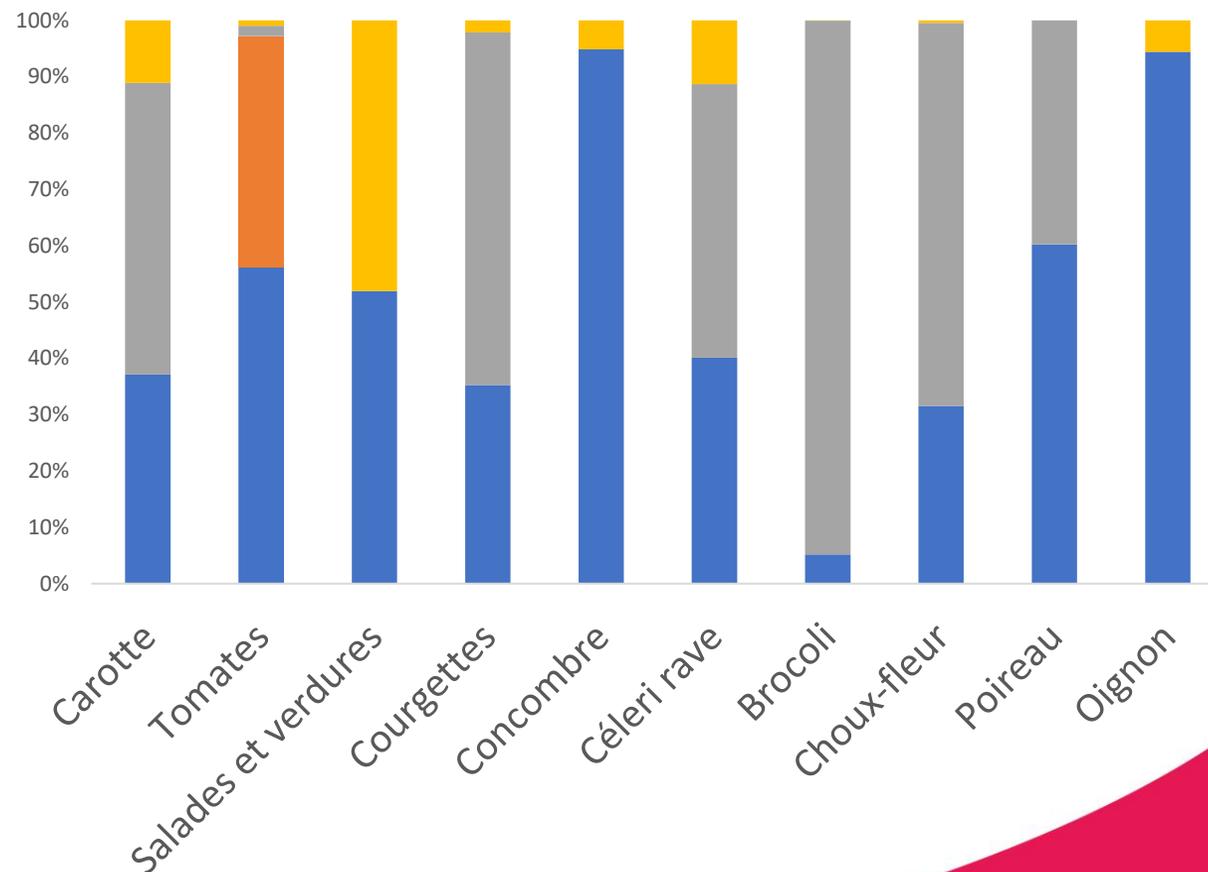
Gammes des légumes achetés par les cuisines centrales (%)



- 1ère gamme (Frais)
- 2ème gamme (en conserve)
- 3ème gamme (surgelé)
- 4ème gamme (cru, lavé, épluché, découpé)

Remarque

Les quantités communiquées par les SC semblent sous-estimées par rapport aux autres catégories d'aliments. Oublis?



Chiffres de la demande



ANALYSE PAR FILIÈRES

- Produits les plus souvent utilisés
- Prix moyen des produits
- Gammes les plus souvent utilisées
- Perspectives pour la filière

A découvrir sur notre site web :

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



Perspectives



- ↪ Compilation de nouvelles données parmi les signataires du Green Deal 2.0
(ex: API Restauration ;-)
- ↪ Mise à jour de l'étude prévue en juin 2022

Présentation des acteurs

Duo catering





Présentation Mars 2022



Quelques étapes de notre développement

- 18 avril 2008 : Constitution Duo Catering sa
- 1^{er} janvier 2009 : Premier contrat
- Avril 2014 : Déménagement nouveau siège social
- 17 octobre 2014 : Diner 150 ans Croix-Rouge 4 000 personnes
- 25 février 2015 : Ambassadrice Gazelles BW (petites entreprises)
- Mars 2017 - 2019 : Foire Soins & Santé (Namur)
- Mai 2017 : Changement actionnariat
- Septembre 2017 : Ouverture cuisine centrale
- Avril 2018 : Anniversaire 10 ans Duo Catering !!!!
- Février 2019 : Ambassadrice Gazelles BW (moyennes entreprises)
- Février 2019 : Signature Green Deal
- Février 2020 : 5^e nominée Gazelles BW (moyennes entreprises)
- Septembre 2020 : Introduction du Label Green Deal
- Janvier 2021 : Prise de participation de près de 50% de Duo Catering dans le capital de la société Best Deal.
- Juin 2021 : Première cuisine Labélisée



Quels sont nos besoins ?



Le **BIO** oui ! Mais pas n'importe comment !

Duo Catering prépare +/-7300 repas par jour, soit l'équivalent de plus de 2 600 000 repas par an !

Pour définir nos besoins en produits **BIO**, nous devons nous assurer que le producteur est bien certifié **BIO**. Ensuite,

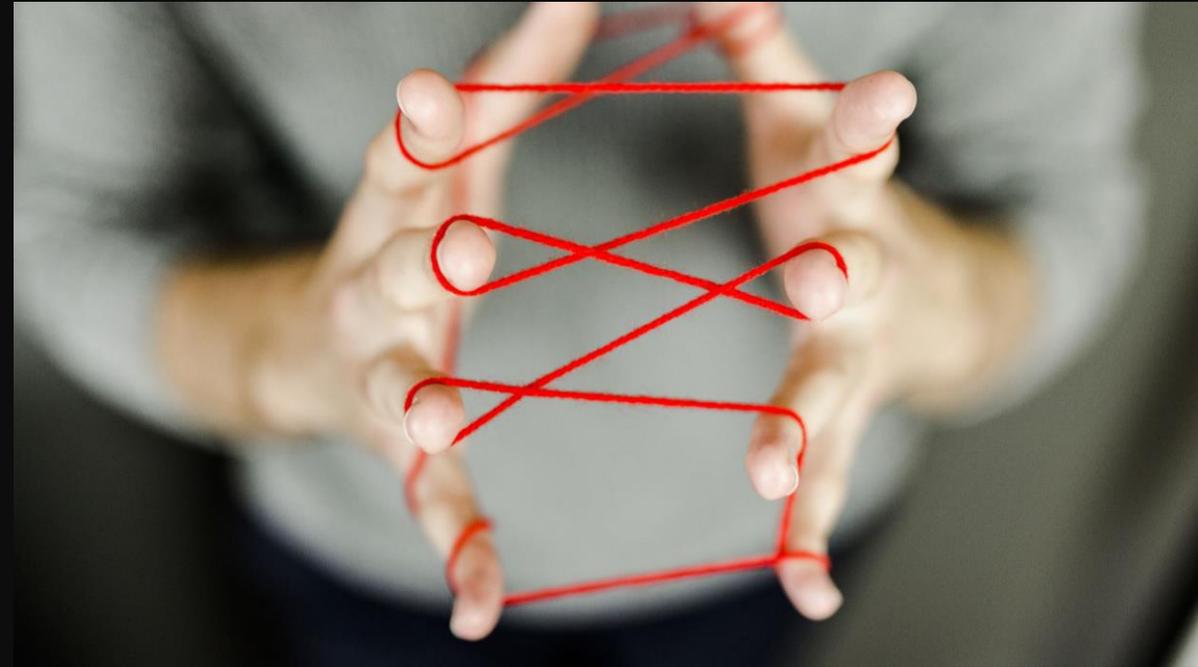
- qu'il puisse assurer une continuité de service
- que sa qualité soit stable
- dont l'origine est réfléchi ; acheter des poires **BIO** en Afrique du Sud, n'a aucun sens pour nous...

Plusieurs produits sont ciblés :

- Les laitages comprenant les fromages à pates diverses, le fromage blanc, les yaourts...
- Les légumes frais ou en surgelés selon les saisons ainsi que les pommes de terre
- Les légumineuses
- Les oeufs

Lorsque les critères du producteur **BIO** sont conformes à nos exigences, des quantités sont planifiées selon un calendrier précis d'approvisionnement.

Quels sont Nos
contraintes techniques
au niveau de
la distribution et de
l'approvisionnement ?



Comment distribuer nos produits **BIO** dans nos restaurants ?

Les producteurs sont disposés à produire plus mais sont contraints de vendre généralement sur place.

Pour répondre à notre demande, Duo Catering a mis en place "**Green drop**".

KESAKO ? "**Green drop**" est une plateforme où les producteurs viennent livrer les quantités prévues selon le cadencier. Ensuite, nous nous chargeons de faire la distribution dans nos différents restaurants.



Comment assurer la régularité des approvisionnements de nos produits **BIO** ?

- En proposant des garanties de commandes fermes sur l'année.
- En établissant des cadenciers adaptés à la production du fabricant ou artisan.
- En accord avec les producteurs, des dates de livraisons programmées vers le **green drop**.
- Une continuité pérenne de collaboration saine par nos engagements mutuels et l'implication de nos chefs dans le choix des produits par le biais de séances de dégustation

Visite d'un producteur BIO

FROMAGERIE BIO VIELSAM (6690 VIELSAM)



FROMAGE WATERLOO BIO



L'importance d'une bonne communication au sein de notre entreprise

L'adhésion de notre projet au sein de tout notre personnel...

Notre volonté d'élargir notre gamme de produits **BIO** est en pleine évolution d'année en année.

Au travers de nos folders de communication interne, nous faisons adhérer nos collaborateurs pour une nourriture de qualité, saine et autant que possible sans pesticides.

Comment ?

- En mobilisant et motivant nos équipes autour d'un projet porteur de sens
- En communiquant à notre entourage notre engagement en faveur d'une alimentation responsable
- En valorisant nos efforts par une visibilité accrue et une reconnaissance publique de nos actions concrètes

DUJO

catering



Présentation des acteurs

Les cuisines bruxelloises



Présentation Les Cuisines Bruxelloises



Association de droits publics poursuivant des buts sociaux

Objectif : développer une alimentation saine et durable

Membres : CPAS, Communes et Hôpitaux

Organisme actif à Bruxelles depuis 2005

Repas fournis pour :

- Des hôpitaux,
- Des maisons de repos,
- Des restaurants sociaux,
- Des centres de jour,
- Des écoles,
- Des crèches,
- Des plaines de vacances.

Plus de **14.000 repas** produits chaque jour pour les crèches et les écoles.

Travailler avec Les Cuisines Bruxelloises



Marchés publics

- Durée de 4 ans (1 an pour les fruits bio)
- Délai de paiement : 60 jours calendrier

Sites de livraison

- Cuisine CHU Brugmann
- Cuisine Haren
- Cuisine finition CHU st Pierre
- MRS Van Hellemont
- MRS Iris
- MRS Decamps
- New Bordet

Fréquence de livraison : 3X semaines

Conditionnement

- Adapté à la cuisine de collectivité
- Soucieux de la réduction de déchets

Produits recherchés par Les Cuisines Bruxelloises



Production végétale

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

Production animale

- Yaourt

Autres

- Biscuits

50 % au minimum par an de la valeur financière de nos achats, hors viande et poisson, provient de l'agriculture biologique.

Les Cuisines Bruxelloises

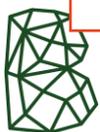
Nathalie Sorée
Avenue Jean Sobieski, 13 bte 34
1020 Bruxelles nathalie.soree@restobru.be
www.lescuisinesbruxelloises.be
02/210.14.58 (En fonction à partir du 19/04/2022)

Type

Société de catering

Recherche

Légumes frais, fruits, pommes de terre, pâtes, yaourts,
biscuits, viande, œufs



Présentation des acteurs

TCO Service



TCO SERVICE

- ▼ Société familiale depuis 1992
- ▼ Active en Brabant Wallon, à Bruxelles et en Province de Namur et Province de Luxembourg
- ▼ **20 000 repas/jour**
- ▼ Certification bio pour l'entreprise
- ▼ **30% de bio au menu, 60% de circuits-courts**



CUISINES COLLECTIVES RESPONSABLES ment du sec



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: 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



Jeanne Collard

Directrice Générale

081 25 03 50

jcollard@lacuisinedeschamps.com

www.lacuisinedeschamps.com

Rue Léopold Génicot 25, 5380 Novilles les Bois, Belgique



Présentation des acteurs

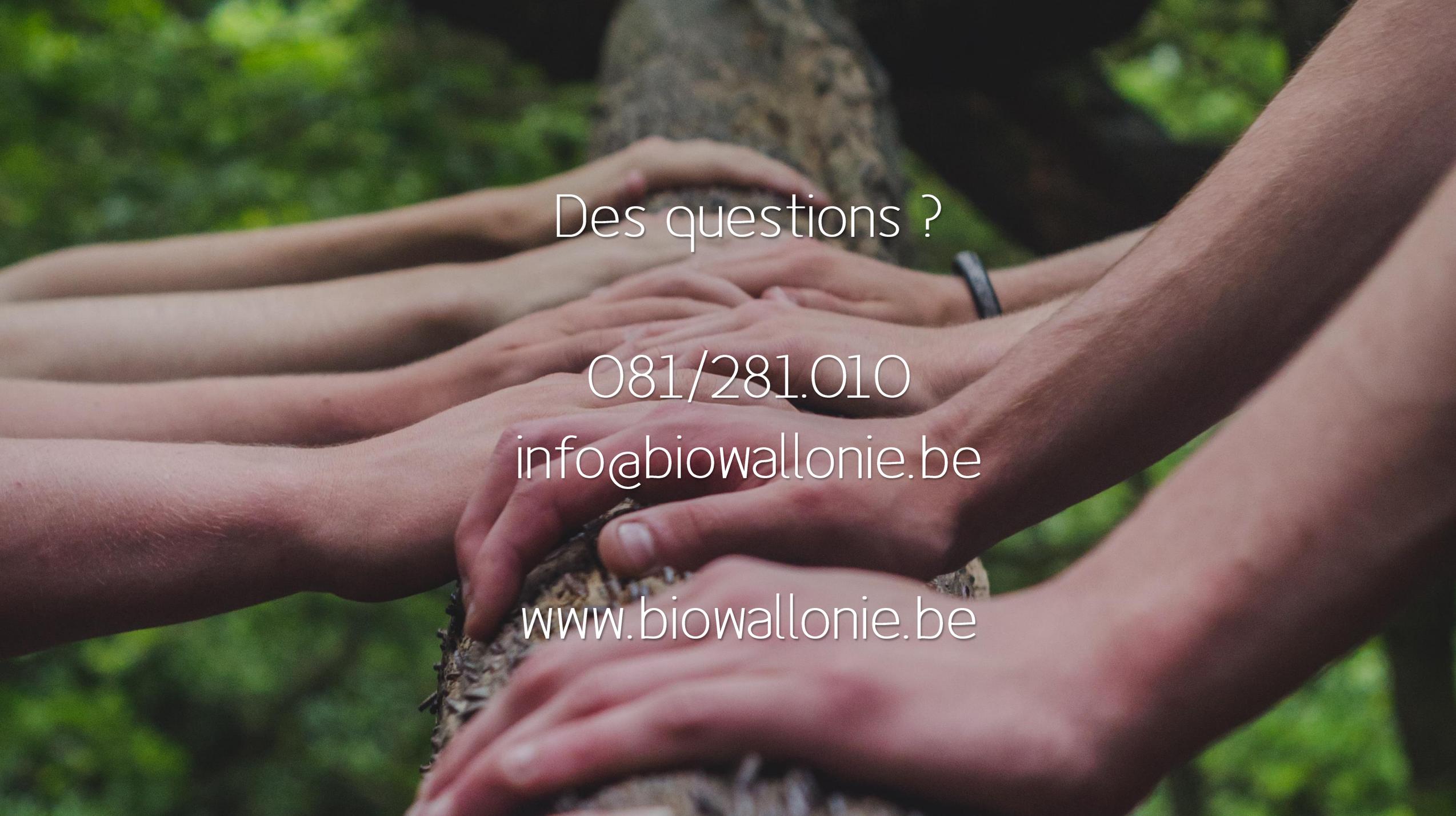
API Restauration



Contacts:

Lynn Demecheleer: lynn.demecheleer@api-restauration.com
Sandro Tabbi: sandro.tabbi@api-restauration.com





Des questions ?

081/281.010

info@biowallonie.be

www.biowallonie.be