

Itinéraires BIO

le magazine de tous les
acteurs et actrices du bio !

Avant-goût de l'IB 67
Nov-Déc 2022



BIOWALLONIE

Le bio aujourd'hui & demain

Concours Wall'Oh Bio : plus de bio dans les assiettes

MABIO, une coopérative de commercialisation en B2B pour les producteurs bio de Wallonie

Jorge Ercoli, MABIO

Faire le pont entre les besoins de la ville et la production de la campagne, c'est l'idée motrice derrière la création de MABIO. Structuré en coopérative, cet outil de commercialisation en B2B de produits bio et wallons est là pour faciliter les échanges entre les producteurs wallons et les professionnels des métiers de bouche de la capitale. En d'autres mots, MABIO propose d'amener les débouchés provenant des restaurants, hôtels, traiteurs, magasins et transformateurs bruxellois directement dans les fermes bio de Wallonie. Rencontre de l'offre et la demande, optimisation de la logistique des circuits courts et gouvernance par les producteurs sont les grands axes d'action de la coopérative. MABIO a pour vocation de devenir une coopérative de producteurs qui valorise les produits, l'agriculture et tout le secteur bio wallon sur le territoire de la capitale !

MABIO, qu'est-ce que c'est ?

MABIO, c'est la volonté de valoriser la qualité et la diversité des produits issus de l'agriculture biologique wallonne, en les faisant découvrir aux professionnels bruxellois de l'Horeca, du commerce de détail, de la transformation alimentaire ou encore de la restauration collective. Pour cela, MABIO disposera d'une plateforme numérique sur laquelle les producteurs et les clients auront chacun des accès dédiés. Cette plateforme permettra, entre autres, la mise à jour du catalogue par les producteurs eux-mêmes, le suivi des commandes et des livraisons jusqu'à la facturation. En parallèle, un espace commercial au sein du Marché matinal de Bruxelles (Mabru) tiendra lieu de vitrine présentant la diversité des produits bio wallons et pourra accueillir des rencontres entre producteurs et acheteurs et des dégustations de produits.

De cette manière, MABIO souhaite renforcer la durabilité économique des fermes et des producteurs des circuits courts, en leur proposant de nouveaux débouchés tout en leur garantissant un prix juste et rémunérateur. La coopérative a la volonté d'avoir et de maintenir un lien fort avec ses producteurs afin de toujours travailler ensemble pour la pérennité et l'amélioration du secteur bio. De plus, la démarche de MABIO s'inscrit très clairement dans le soutien à une alimentation durable et de saison, en adéquation avec la protection de l'environnement, la santé des consommateurs et des agriculteurs.

MABIO, c'est aussi l'envie d'épauler le secteur bio et des circuits courts à continuer à gagner en efficacité afin d'accroître la présence des produits bio, wallons, sains et délicieux dans les assiettes des Belges, et plus spécifiquement des Bruxellois, dans le cas de MABIO. Avec ses partenaires de l'Interface Producteurs-Distributeurs, MABIO participe au développement de solutions numériques pour répondre aux défis commerciaux, logistiques et administratifs des producteurs.

En particulier, MABIO souhaite pousser la montée en efficacité du modèle logistique des circuits courts. Pour cela, MABIO fait le choix de travailler avec des partenaires spécialisés dans la logistique autant pour l'acheminement des marchandises depuis la Wallonie que pour les livraisons aux clients finaux à Bruxelles. Plusieurs options sont envisagées et le modèle est en constante évolution mais avec comme objectif d'optimiser au maximum chaque trajet. On vous en parle davantage plus loin dans cet article.

Enfin, MABIO, c'est une coopérative active au sein de l'écosystème des circuits courts alimentaires, qui s'inscrit dans le champ de l'économie sociale et vise le développement de ses membres à travers la mutualisation d'infrastructures, d'équipements et de services. À l'heure actuelle, la coopérative est gérée par ses trois membres fondateurs (Biowallonie, Crédal et Accueil Champêtre en Wallonie), le temps de la mise en route

des activités et de la structuration de l'entreprise. Mais une fois lancée et les premiers ajustements de démarrage passés, MABIO a vocation à devenir une coopérative de producteurs entièrement administrée par ses producteurs-coopérateurs. Un premier pas en ce sens sera d'ailleurs franchi avec la mise en place d'un Conseil des Producteurs de MABIO, afin de prendre les premières décisions collectives sur le fonctionnement de la coopérative.

Focus sur la visite du Mabru

Le jeudi 8 septembre, une vingtaine de personnes, issues de structures encadrantes des secteurs agricole et alimentaire, se sont réveillées à l'aube pour se rendre à Bruxelles. Rendez-vous 5h30 au Marché matinal de Bruxelles. Ainsi, à l'initiative de MABIO, des représentants de Biowallonie, de Crédal, d'Accueil Champêtre en Wallonie, du Collège des Producteurs, de l'IFEL-W, de l'APAQ-W, du SPW, de Bruxelles-Environnement et des Centres Pilotes horticoles wallons sont venus visiter les infrastructures du Mabru, partenaire de MABIO. Après une introduction historique, racontant le déplacement du marché centenaire de la Grand-Place vers le Quai des Usines, le long du canal, en 1973, la visite s'est attardée à faire découvrir les coulisses de ce marché accueillant plus de 100 commerçants, dont MABIO est l'un des derniers arrivés.

Les services de MABIO, comment ça marche ?

Avant toute chose, il est important de rappeler que MABIO ne commercialise que des produits issus de l'agriculture biologique et wallonne. En tant que producteur, il faut donc avoir la certification bio ou être en voie de l'obtenir pour bénéficier des services de MABIO. Dans le cas des produits transformés, les matières premières productibles en Wallonie doivent être d'origine wallonne. Ainsi, le cacao d'un chocolat au lait commercialisé par MABIO ne sera évidemment pas wallon mais le lait utilisé devra, quant à lui, bien l'être. En effet, MABIO promeut la relocalisation de l'alimentation autant que possible ainsi que les filières respectant les producteurs étrangers lorsque la production ne peut se faire chez nous.

Attention au fait que si vous n'avez pas l'agrément de l'AFSCA, vous ne pouvez pas commercialiser plus de l'équivalent de 30 % de votre chiffre d'affaires en B2B, et donc via MABIO. Renseignez-vous auprès de l'AFSCA ou Biowallonie pour en savoir davantage.

Côté producteurs

En tant que producteur, vous aurez accès à votre propre espace-producteur au sein de la plateforme en ligne MABIO, qui sera votre lien privilégié avec les activités de votre coopérative. En particulier, vous gèrerez votre propre catalogue de produits. C'est-à-dire que vous pourrez à tout moment y ajouter un produit, modifier vos quantités disponibles, mettre à jour vos prix, le libellé, le descriptif, etc. Vos produits seront ainsi référencés, actualisés et agrégés avec les produits des autres producteurs au sein du catalogue global de MABIO.

C'est également sur cet espace que vous recevrez les commandes et que vous pourrez en faire le suivi. Les commandes se feront à raison d'une session de commandes par semaine pour commencer, ce qui pourra évoluer par la suite en fonction de la demande. Il est envisagé de passer à deux sessions hebdomadaires à moyen terme. Une fois la session de commandes clôturée, il n'est plus possible de commander pour cette session et vous recevrez alors votre bon de commandes.

Une fois les commandes préparées, trois options sont possibles pour les acheminer vers Bruxelles :

1. Vous pouvez décider de les livrer vous-même au sein d'un pôle logistique (hub) en périphérie de Bruxelles. Vos frais

de transport s'additionnent au prix final dans ce cas.

2. Vous pouvez décider de livrer un pôle logistique (hub) intermédiaire en Wallonie entre Bruxelles et chez vous. Ce pôle rassemble les commandes de plusieurs producteurs et les expédie regroupées vers Bruxelles dans des véhicules adaptés aux volumes de marchandises. Les frais de transport se répartissent sur l'ensemble des marchandises transportées.

3. S'il vous est difficile de déplacer votre marchandise, et en fonction de votre localisation, MABIO peut également vous proposer de venir collecter vos produits chez vous. Ce service vous sera facturé.

Côté clients

En tant que clients B2B, vous devez commencer par vous créer votre espace-client qui vous donnera accès à la boutique en ligne et son large catalogue de produits bio et wallons classés. Différents filtres de recherche seront proposés (catégories, prix, labels, producteurs, etc.). Les commandes sont organisées par sessions de commandes hebdomadaires. Vous pouvez passer vos commandes au cours d'une session ouverte uniquement. Votre commande sera disponible deux jours après la clôture de la session.

Pour la réception de votre commande, vous pouvez choisir entre :

- La livraison directement à votre établissement avec un supplément pour les frais de port.
- Venir chercher votre commande au magasin MABIO au sein du Marché matinal de Bruxelles (Mabru).

Sur votre espace-client, vous pouvez décider de la fréquence de facturation (hebdomadaire, mensuelle ou autre) et vous avez accès à votre historique de commandes. Vous pouvez également prévoir et organiser des commandes récurrentes sur plusieurs semaines. Enfin, MABIO peut également gérer la logistique inverse des contenants consignés.

Le catalogue de MABIO se remplit régulièrement de nouveaux produits de terroir issus du savoir-faire de nos producteurs bio wallons : fruits et légumes savoureux, viandes d'exception, fromages de caractère et toute une gamme qui ne cesse de s'étoffer. Ceux-ci seront disponibles et à découvrir au sein de notre magasin vitrine qui s'installera au Mabru ou sur notre boutique en ligne hébergée par Linked.Farm.



Passage entre les palettes de fruits et légumes lors de la visite du Mabru du 8 septembre 2022.

Et maintenant ?

À l'heure où sont écrites ces lignes, la coopérative n'est pas encore en activité, mais cela ne durera plus bien longtemps. En effet, nous souhaitons profiter de la période des fêtes de fin d'année pour le lancement de MABIO. D'ici-là, nous établirons les partenariats adéquats afin de pouvoir répondre aux besoins des premières commandes. En ce qui concerne l'offre de produits, nous sommes toujours en recherche de nouveaux producteurs pour nous fournir de délicieux produits et nous rejoindre dans cette belle aventure qui ne fait que commencer ! Si vous êtes agriculteur et/ou producteur bio et que vous souhaitez intégrer le catalogue de produits de MABIO, n'hésitez pas à nous contacter !

Nos partenaires

Linked.Farm

Linked.Farm est une coopérative fondée en 2015 ayant pour objectif d'organiser le circuit court de manière efficace et commune, ensemble avec tous les acteurs impliqués : mangeurs, agriculteurs, communautés (écoles, hôpitaux), monde de l'horeca, cuisines de collectivité, blogueurs alimentaires et toutes autres initiatives en circuit court. La coopérative se veut un réseau ouvert rendant disponibles les produits qualitatifs et



Vues d'architecte de l'intérieur du futur magasin vitrine de MABIO au Marché matinal de Bruxelles

Le magasin vitrine de MABIO, situé au sein du Mabrù, rassemblera une gamme de produits représentant la diversité de la production bio wallonne : des légumes frais aux produits d'épicerie, de la farine aux produits laitiers les plus divers, le magasin MABIO trouvera une place adéquate pour

chaque produit. Celui-ci sera également un lieu de rencontres où pourront s'organiser des séances de dégustations de produits et en présence des producteurs dans la mesure du possible.

sains, en provenance de petites fermes, de manière simple, pour un prix équitable pour le consommateur et l'agriculteur.

Linked.Farm a développé une plateforme numérique coopérative facile d'utilisation, confortable et abordable permettant les ventes en B2B, B2C ou sous forme d'abonnement. Plus de 40 pôles logistiques (hubs), 1.500 producteurs et près de 500 clients B2B utilisent déjà la plateforme en Belgique.

Mabrù (Marché matinal de Bruxelles)

Mabrù est une ASBL créée en 1992, chargée de promouvoir, de développer et de gérer les activités du Marché matinal de Bruxelles, destinées à favoriser la bonne organisation d'opérations commerciales relatives à la vente en gros de produits agroalimentaires, à destination des professionnels.

Pour nous contacter

- Si vous êtes **producteur** et si vous souhaitez bénéficier des services de MABIO : producteurs@mabio.be.
- Si vous êtes un **futur client** de MABIO et si vous avez des questions ou remarques : clients@mabio.be.
- Pour toute autre question : info@mabio.be

Jorge Ercoli
0495/70 18 79
info@mabio.be
www.mabio.be

De
NOUVEAUX

DÉBOUCHÉS

pour vos productions bio wallonnes

Comment innover dans votre activité professionnelle, tant dans la manière de commercialiser que sur les produits à développer ? Cette journée sera exclusivement orientée autour de témoignages d'acteurs de terrain, du producteur au point de vente spécialisé, en passant par les coopératives et les transformateurs.



BIO WALLONIE

6^e journée de réseautage

Axée sur la consommation bio

Distribution du
NOUVEL
INVENTAIRE
des DÉBOUCHÉS
bio 2023

À VOS AGENDAS

Jeudi 16 février
2023 | 9h—17h

Domaine d'Achêne
Route de Dinant 22,
5590 Ciney

Retrouvez le programme dans son intégralité dans les prochains mois.

Concours Wall'Oh Bio : plus de bio dans les assiettes

Introduction

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Le « nouveau » Plan Bio 2030, adopté par le gouvernement wallon en juin 2021, fixe des objectifs ambitieux pour le développement du secteur bio en Wallonie, notamment en augmentant : d'une part, l'offre bio grâce à la production et à la transformation, et, d'autre part, la demande en produits bio wallons via les ménages, la restauration et les régions voisines.

Nous estimons le nombre de repas annuels, servis en Wallonie et à Bruxelles, dans le secteur de la restauration collective, à 200 millions. Nous n'avons pas le nombre précis de cantines en Wallonie, mais Bruxelles estime en avoir 1.657 sur son territoire. À côté du secteur de la restauration collective, il y a le secteur de la restauration commerciale qui, en Belgique, est souvent appelé « HoReCa », pour Hôtel, Restaurant, Café. En Belgique, le SPF Économie dénombrait en 2016, 57.120 établissements HoReCa, dont 31.703 restaurants, 16.016 bars et 1.926 hôtels. Tous servent plusieurs repas par jour ! Il est évident que si le secteur de la restauration valorisait davantage les productions bio, wallonnes, des débouchés importants seraient créés pour nos producteurs et transformateurs bio wallons. À ce jour, seuls 74 établissements (HoReCa ou cantines) sont certifiés bio. Il y a donc énormément de travail à réaliser pour sensibiliser, former et approvisionner le secteur de la restauration en produits bio sur notre territoire ! C'est la mission du pôle « Alimentation durable » de Biowallonie.

Les objectifs ambitieux du gouvernement wallon sont déclinés en une série d'indicateurs spécifiques à atteindre au niveau du secteur de la restauration.

- Il est ainsi précisé que Biowallonie éditera un dossier spécial, spécifiquement pour la restauration, dans son magazine professionnel *Itinéraires BIO*. Il s'agit du numéro que vous tenez entre les mains. Il sera en outre distribué largement au secteur de la restauration non bio, grâce à une base de données que l'équipe du pôle « Alimentation durable » a confectionnée cet été.
- Des articles, dans des magazines professionnels externes à Biowallonie, sont à rédiger plusieurs fois par an pour sensibiliser le plus grand nombre de restaurateurs.
- Des séances « conversion bio » sont à organiser spécifiquement pour les restaurateurs avec une participation de minimum 80 restaurateurs par an.
- Des accompagnements individuels de restaurateurs sont à réaliser sur place, avec un minimum de 25 restaurateurs en 2022 et ensuite de 35 restaurateurs par an.
- Des démonstrations/formations pratiques sont à dispenser plusieurs fois par an afin de diffuser les meilleures techniques et les bonnes pratiques bio aux restaurateurs, avec un minimum de quatre formations pratiques/démonstrations et 80 restaurateurs touchés en 2022 et six formations pratiques/démonstrations et 120 restaurateurs touchés par an, à partir de 2023.

Wall'Oh Bio, le premier concours bio des cuisines de collectivité, dont on vous communique tous les enseignements dans ce dossier, a été créé pour diffuser les meilleures techniques et pratiques bio aux restaurateurs. Pourquoi le choix d'un concours, plutôt qu'une formation par un expert ? Car depuis la crise sanitaire, il est très difficile de mobiliser le secteur de la restauration autour de la formation. Nous avons donc souhaité proposer une formule plus ludique, qui permet une mise en évidence des acteurs. De plus, plusieurs chefs de collectivités en Wallonie et à Bruxelles travaillent quotidiennement à l'intégration de produits bio et locaux dans leur menu. Ils ont beaucoup de choses à partager dans le secteur de la restauration collective, mais pas que ! Les trucs et astuces pour intégrer plus de bio, sans exploser les coûts très serrés des collectivités, sont très intéressants à partager avec le secteur de la restauration commerciale, qui subit de plein fouet les dernières crises (Covid-19, énergie). L'HoReCa doit pouvoir se réinventer, répondre aux enjeux de ces crises, en ayant notamment des modèles économiques plus résilients, en soutenant l'économie locale, tout en portant une attention particulière à leurs (sur)coûts.

Nous espérons que ce dossier inspirera plein de restaurateurs à soutenir le secteur bio wallon !

Première édition de Wall'Oh Bio

Le concours en pratique



Charlotte Ramet, Biowallonie

Avant de revenir plus en détails sur toutes les personnes qui ont contribué à la réussite de cette première édition, rappelons brièvement le fonctionnement du concours.

Le concours de cuisine bio wallon à destination des collectivités s'est tenu le 10 juin 2022, pendant la Semaine Bio, dans les cuisines du centre IFAPME de Namur.

Cinq équipes se sont affrontées : Devenirs ASBL (Liège), Duo Catering (Brabant wallon), Gîte – Auberge de Jeunesse Jacques Brel (Bruxelles), Proxial – Mess de la Samaritaine, Régie provinciale de Charleroi (Hainaut) et Sodexo – Banque nationale de Belgique (Bruxelles).

Le défi : réaliser un menu complet, sur base d'un garde-manger commun découvert sur place le jour J et composé uniquement de produits biologiques dont une grande partie a été gracieusement mise à disposition par des producteurs et transformateurs bio wallons.

Les objectifs : ils étaient, d'une part, de nourrir la dynamique régionale pour l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective et, d'autre part, de valoriser et renforcer les compétences des chefs cuisiniers.

Le timing : 30 minutes de briefing sur le règlement du concours et les produits disponibles, 30 minutes pour définir le menu en équipe et 3 heures de préparation en cuisine, sans oublier l'ambiance conviviale qui a régné tout au long du concours !

Deux jurys ont eu la délicieuse mais lourde tâche de tout goûter et de coter :

- un jury professionnel de cinq membres attribuant 70 % de la note finale : Claude Pohlig, Emmanuelle Lamy, Lionel Michaux, Philippe Renard et Xavier Bouvy.
- un jury « public » de 22 personnes : 30 % de la note finale, composé des représentants des pouvoirs publics et des partenaires de Biowallonie, qui œuvrent depuis de nombreuses années à rendre durable l'offre alimentaire dans le secteur de la restauration collective.

Critères d'évaluation – cotations pour chaque entrée, plat et dessert.

Grille du jury professionnel – six critères

- 1 Impression gustative (goût, assaisonnement, texture...) (10 pts)
- 2 Qualité nutritionnelle (plat équilibré, respect des recommandations décrites dans les critères « santé » du label Cantines durables en Wallonie...) (10 pts)
- 3 Reproductibilité en restauration collective (adaptabilité en restauration collective – référence 100 repas) (10 pts)
- 4 Aspect esthétique (harmonie d'ensemble, équilibre de la présentation) (10 pts)
- 5 Respect du ratio coût denrée (« food cost ») (10 pts)
- 6 Équilibre du menu complet (équilibre nutritionnel sur entrée + plat + dessert) (20 pts)

Grille du jury public – trois critères

- 1 Impression gustative (goût, assaisonnement, texture et mise en valeur des produits...) (10 pts)
- 2 Aspect esthétique (harmonie d'ensemble, équilibre de la présentation) (10 pts)
- 3 Reproductibilité en restauration collective (souhait de voir ce plat en restauration collective) (10 pts)

Les prix : chaque participant a pu repartir avec son tablier floqué et un panier garni de denrées non utilisées. Les lauréats, l'équipe de Devenirs ASBL ont par ailleurs reçu des couteaux de chef estampillés « Wall'Oh Bio 2022 ».

Opération anti-gaspi : les surplus de production et restes alimentaires du garde-manger ont été distribués, dans les respects des règles d'hygiène de l'AFSCA, à l'Asbl namuroise Une Main Tendue.

C'est un défi de taille que se sont lancé les candidats de cette première édition du concours Wall'Oh Bio. Le résultat est épatant et révèle toute la créativité et le savoir-faire des cuisiniers de la restauration collective. Nous partageons donc avec vous les fiches techniques élaborées par les candidats. Nous y ajoutons nos conseils et astuces techniques, nutrition et anti-gaspi pour aller encore un pas plus loin dans la démarche saine et durable.

PORTRAIT



Équipe verte – Devenirs ASBL

Charlotte Ramet, Biowallonie

C'est à Strée-Modave, dans le cadre verdoyant et dynamique des jardins maraîchers et horticoles de Devenirs ASBL¹, que nous retrouvons Albert Delière, directeur de l'association, et Joël Genon, formateur en cuisine de collectivités et lauréat de cette première édition de Wall'Oh Bio. Ils nous expliquent le fonctionnement et les ambitions de l'association, ainsi que leurs motivations à participer au concours.

Leur mission – la formation via une approche intégrée

Créée en 1995, Devenirs ASBL a pris son envol en 2000 à l'arrivée de son directeur actuel, Albert Delière, qui a eu à cœur de participer à la professionnalisation du secteur. Agréée Centre d'Insertion socioprofessionnelle (CISP) par la Région wallonne et reconnue par le FOREM, l'association est le premier maillon de formation des adultes en parcours d'insertion ou de remise à l'emploi.

C'est au Québec, lors d'un voyage exploratoire en 2002, qu'Albert Delière s'est inspiré de l'approche communautaire : le centre de formation est vu comme une opportunité de créer du lien social et de remettre l'individu et ses besoins au centre de l'action. L'objectif est d'accompagner un public peu ou non qualifié à travers une démarche intégrée : tout en le formant à des métiers en pénurie ou sous tension, un travail plus informel, mais tout aussi important, est réalisé sur des aspects sociaux tels que la

santé mentale, le logement, les assuétudes... Devenirs ASBL est un lieu d'apprentissage et de partage de valeurs. L'ASBL permet par ailleurs à des personnes plus qualifiées en arrêt de travail de longue durée (à la suite d'un burn-out notamment) de se reconverter professionnellement. C'est en outre un lieu d'inclusion, via son Initiative locale d'Intégration des personnes étrangères.

La cuisine de collectivités – des défis anticipés pour plus de durabilité

Parmi les différentes sections, on retrouve la cuisine, avec le projet « de la fourche à la fourchette » lancé plus récemment, en 2015². La formation de commis de cuisine et de commis de salle de collectivités est l'occasion de produire 200 repas par jour à destination de douze écoles fondamentales du Condroz hutois.

Visionnaire mais prudent, le directeur de l'ASBL a d'abord pris le temps d'organiser des ateliers culinaires en 2007 et 2009 avec des cuisiniers ayant l'habitude de travailler avec des produits bio, afin de vérifier la faisabilité en termes de coûts, ou « comment cuisiner durable tout en restant accessible ». La consigne donnée était de préparer des plats adaptés à la collectivité avec un ratio coût denrée de 2 € par personne. Les directions des écoles ont également été interrogées avant le lancement du projet, afin d'apporter d'emblée une solution aux besoins et défis rencontrés sur le terrain.

C'est ainsi que les problèmes liés aux coûts, aux moyens humains, à la logistique, à la gestion des commandes, au service... tout a été étudié et réfléchi en amont pour lever le plus de barrières et permettre le bon fonctionnement des repas chauds dans les écoles desservies. Ci-dessous une

liste non exhaustive des actions entreprises par Devenirs ASBL pour faciliter la mise en œuvre du projet cuisine :

- Auto-provisionnement via la filière maraîchage de l'ASBL (4,5 t de légumes autoproduits sur 11 t utilisés par an)
- Approvisionnement en circuit court auprès des productrices et producteurs locaux (Ferme André à Maffe, Biofarm Rigot, etc.) et des rencontres pour définir les besoins
- Utilisation maximale des parties comestibles des aliments lors de la préparation des repas
- Utilisation de fiches-recettes et amélioration continue en fonction des retours
- Menus présentés et adaptés en fonction de la saison et des récoltes
- Création d'une plateforme en ligne sur laquelle les parents gèrent eux-mêmes les commandes des repas de leurs enfants
- Matériels de livraison adaptés et investissement dans une camionnette aménagée pour les livraisons
- Matériels de service identiques dans toutes les écoles (bouleuses de différentes tailles) et une feuille de route précisant le matériel à utiliser pour servir les bonnes portions aux enfants
- Fourniture et reprise de la vaisselle et gestion de son nettoyage
- Formation du personnel de service (composé de bénévoles, parents et grands-parents, enseignants et enseignantes, personnel ONE ou toutes autres personnes motivées et impliquées pour le bien-être des enfants) et réunions d'évaluation annuelle
- Mesure du gaspillage alimentaire dans les écoles (moyenne inférieure à 10 %, contre 30 % habituellement), animations de sensibilisation et implication des enfants,



enquêtes de satisfaction, analyses et prises d'actions

- Mise en avant du végétal dans l'assiette, réduction de la quantité de viande mais augmentation de sa qualité.

Au puzzle, il ne manquait plus qu'une pièce : tout cela n'aurait pas été possible sans la rencontre de Joël Genon, convaincu par la démarche durable du projet et prêt à transmettre ses compétences, sa vision transversale du métier, ses valeurs et sa passion. Chaque année, les six commis formés clôturent leur apprentissage par un stage de six semaines dans une structure qui pourrait potentiellement leur proposer un contrat par la suite. Ils collaborent notamment avec la cuisine centrale du C.H.R. de Huy ainsi que ses résidences et maisons de repos.

Le concours Wall'Oh Bio – une opportunité de se faire connaître

Malgré la reconnaissance déjà reçue via différents réseaux et partenaires (le réseau des cantines françaises bio « Un plus Bio »³, le projet européen « BioCanteens »⁴, le GAL Pays des Condruses⁵...) et l'engouement que leur projet semble susciter (ils reçoivent régulièrement des visites), Albert et Joël restent très humbles et ont vu le concours comme une occasion de « se mesurer » aux autres cuisines de collectivités à l'échelle régionale.

Loin de penser que leur équipe l'emporterait, ils étaient surtout ravis de pouvoir faire connaître le secteur des CISP et de l'économie sociale. La fédération organise des rencontres annuelles entre tous les CISP comptant une section commis de cuisine. Intitulées « Les Mijotés du secteur »⁶, ces rencontres sont l'occasion de partager des pratiques et recettes, à l'instar du concours Wall'Oh Bio. La différence réside dans le caractère intrasectoriel. Wall'Oh bio rassemble des cuisiniers issus de structures



diverses qui n'ont pas la formation comme vocation principale. L'exercice n'était donc pas tout à fait semblable.

Un tel événement représente par ailleurs une vraie motivation pour les stagiaires. Cela a permis de valoriser les compétences de Thomas, qui a accompagné Joël en tant que commis pendant le concours, et lui a permis de vivre une expérience à part entière dans son parcours de formation.

Dans le secteur de l'insertion socio-professionnelle, utiliser des produits bio n'est ni une priorité ni obligatoire, c'est donc par conviction et militantisme que Devenirs ASBL s'est inscrite au concours pour mettre en valeur les produits bio wallons. La prochaine étape : faire certifier la deuxième parcelle des jardins de l'association pour pouvoir ensuite labelliser leur cuisine où l'ensemble des produits utilisés sont déjà bio ! Issu du monde agricole et formé en tant que technicien en agriculture, le directeur de l'association plaide en faveur d'une alimentation saine et de qualité, tout en préservant l'environnement et la santé des agriculteurs et agricultrices. Le bio n'a pour lui plus à démontrer qu'il peut relever ce défi.

Un projet d'expansion ambitieux – une approche holistique de l'alimentation

Devenirs ASBL emploie aujourd'hui 25 personnes sur six sièges d'activités et ne compte pas s'arrêter là. Riche de divers modèles de projets alimentaires territoriaux⁷ déjà en place à l'étranger (Mouans-Sartoux⁸ pour n'en citer qu'un), le directeur voit les choses en grand : d'une production journalière de 200 repas, ils ont l'intention de passer à 1.000, mais pas seulement !

En raison du manque de place pour former et produire des repas à plus grande échelle, un déménagement est prévu dans un lieu plus central et plus accessible aux stagiaires, sur la Rive Gauche de Huy. D'ici 2025, l'espace de 5.000 m² accueillera une cuisine avec des infrastructures adaptées à la nouvelle production (y compris des plats à emporter), dont une légumerie « digne de ce nom », mais aussi une bocalerie pour pouvoir transformer les productions maraîchères locales et celles de l'association, une épicerie permanente, un marché couvert hebdomadaire, un restaurant partagé, une brasserie, des bureaux partagés, des locaux de formation, en collaboration pour certaines démarches avec d'autres opérateurs.

En résumé, il s'agira d'une « halle de producteurs, centrée sur la formation et l'alimentation, où le goût sera au cœur de la démarche ». L'offre de formation évoluera dans un même temps pour proposer des nouveaux métiers en lien avec le projet répondant aux besoins du marché de l'emploi.

Grâce à ce développement, Devenirs ASBL a la volonté de s'implanter dans le quartier avec des aménagements extérieurs spécifiques et de promouvoir ainsi, au sein de toutes les générations présentes aux alentours, des changements de pratiques en faveur d'une alimentation durable, saine et relocalisée.

Affaire à suivre donc...



De gauche à droite : Nasir Hassani (livreur/aide en cuisine), Axel Lesage (livreur/aide en cuisine), Joël Genon (formateur/responsable de la cuisine), Catherine Driesmans (animatrice dans les écoles) et Albert Delège (directeur)

³ <https://www.unplusbio.org/> ⁴ <https://urbact.eu/biocanteens> ⁵ <https://www.galcondruses.be/> ⁶ <https://www.interfed.be/les-mijotes-du-secteur/> ⁷ <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quin-projet-alimentaire-territorial> ⁸ <https://mead-mouans-sartoux.fr/le-projet-biocanteens/>



BIOWALLONIE




SALADE DE QUINOA, LENTILLES CORAIL ET MOUSSE DE FROMAGE DE CHÈVRE

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 200 g

PRIX PAR PORTION : 0,94 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 60 min

NUTRI-SCORE : 

Bionaturels
 QUALITY OF LIFE


Les lentilles corail ne nécessitent pas de trempage et leur cuisson est rapide. L'absence d'enveloppe confère à ce produit une texture fondante très agréable.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Quinoa	600	G	7,87	4,72 €	Graines de Curieux
Lentilles corail	300	G	6,80	2,04 €	Graines de Curieux
Fromage de chèvre	400	G	13,00	5,20 €	
Asperges	600	G	9,50	5,70 €	
Oranges	500	G	1,35	0,68 €	Bionaturels
Moutarde à l'ancienne	30	G			
Huile de colza	50	CL			Légumes d'Antan
Crème fraîche	50	ML	6,50	0,33 €	
Forfait épices et condiments				0,10 €	
TOTAL				18,77 €	

MODE DE PRÉPARATION

1. Cuire le quinoa et les lentilles corail.
2. Couper les asperges et les blanchir quelques minutes.
3. Réaliser une mousse avec le fromage de chèvre (détendre le fromage avec un peu de crème).
4. Prélever des segments sur les oranges.
5. Réaliser une vinaigrette avec le jus des oranges, l'huile de colza et la moutarde à l'ancienne.
6. Rectifier l'assaisonnement.
7. Mélanger délicatement le quinoa, les lentilles et les morceaux d'asperges avec la vinaigrette et disposer en verrines.
8. Garnir le haut de la verrine avec les segments d'oranges et la mousse de chèvre.



MILLEFEUILLE DE NAVETS ET POMMES DE TERRE AU BŒUF

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 550 g

PRIX PAR PORTION : 2,21 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 90 min

NUTRI-SCORE : 



L'astuce infallible pour diminuer le grammage en viande et le coût des ingrédients tout en maximisant la qualité nutritionnelle et le plaisir gustatif de cette recette ? Les candidats l'ont trouvée : remplacer une partie du haché par des légumineuses. Ce n'est pas par hasard que cette recette a décroché la première place du concours !

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Haché de bœuf	1,60	KG	9,31	14,80 €	Biobeeff
Lentilles corail	1,00	KG	6,80	6,80 €	Graines de Curieux
Pommes de terre chair ferme	4,00	KG	0,90	3,60 €	Bel go Bio
Navets	2,00	KG	1,95	3,90 €	
Oignons	0,50	KG	0,80	0,40 €	Bel go Bio
Chou-rave	1,00	KG	2,80	2,80 €	
Coulis de tomate	1,50	KG	1,68	2,52 €	
Flocons d'avoine	0,20	KG	4,66	0,93 €	Graines de Curieux
Fromage à pâte dure (Val-Dieu)	0,40	KG	21,33	8,53 €	Terre de Fromages
Forfait épices et condiments				0,10 €	
TOTAL				44,38 €	

MODE DE PRÉPARATION

1. Découper les pommes de terre, les navets et le chou-rave en fines tranches.
2. Cuire les légumes « al dente » au four vapeur.
3. Hacher les oignons, les faire colorer légèrement, ajouter la viande hachée et les lentilles rincées et poursuivre la coloration.
4. Ajouter le coulis de tomate et poursuivre la cuisson.
5. Réaliser le montage du millefeuille en alternant les couches de légumes, de pommes de terre et de viande.
6. Cuire au four à couvert pendant 40 minutes.
7. Ajouter un mélange de fromage râpé et de flocons d'avoine sur la surface du millefeuille et poursuivre la cuisson encore 20 minutes.
8. Terminer au grill pour adapter la coloration.
9. Servir le millefeuille avec une salade et vinaigrette acidulée.



BIOWALLONIE



TIRAMISU FRAISES-RHUBARBE

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 170 g

PRIX PAR PORTION : 1,62 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 min

NUTRI-SCORE :



Pour profiter du croustillant du biscuit dans un dessert en verrine, évitez de déposer une composante trop liquide sur le biscuit ou déposez le biscuit sur le dessus de la verrine.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Rhubarbe	400	G	2,59	1,00 €	Bionaturels
Fraises	400	G	7,70	3,08 €	Bionaturels
Mascarpone	800	G	13,68	10,90 €	
Sablés bio au petit épeautre	400	G	21,23	11,00 €	Graines de Curieux
Sucre de canne	500	G	3,70	1,35 €	Ethiquable
Œufs	16	PCE	0,32	5,12 €	Ferme des Longs Prés
TOTAL				32,45 €	

MODE DE PRÉPARATION

- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Ajouter le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- Battre les blancs en neige ferme et les incorporer au mélange.
- Cuire les morceaux de rhubarbe épluchés dans un sirop de sucre et laisser compoter.
- Couper les fraises et les écraser à la fourchette grossièrement.
- Émietter les biscuits sablés.
- Dans une verrine, disposer successivement une couche de biscuits sablés, la compotée de rhubarbe, les fraises écrasées et le mélange au mascarpone.

Contact :
Devenirs ASBL

<https://www.devenirs.be/>

085 41 31 91

PORTRAIT



Équipe jaune – Duo Catering

Sophie Clesse, Biowallonie

Quand les chefs Romain, en zone de confort, et Sébastien, plus timide, font équipe lors de Wall'Oh Bio, c'est surtout dans le but de participer ! Ce duo de choc chez Duo Catering a relevé avec succès le défi d'utiliser des produits 100 % bio.

Rencontre avec Kim Lan Dang Duy, Responsable des opérations et de la qualité chez Duo Catering, société de restauration collective basée à Louvain-la-Neuve.

Quel est le public servi ?

Nous sommes actifs dans une soixantaine d'établissements en Wallonie et à Bruxelles. Nous desservons chaque jour des milliers de repas à des entreprises mais aussi à des hôpitaux, des maisons de repos, des résidence-services, des instituts médico-pédagogiques, des centres d'accueil pour demandeurs d'asile, des écoles.

Comment votre démarche durable a-t-elle commencé ?

Créé en 2008 sur base d'une philosophie d'une restauration responsable, Duo Catering a entamé en 2019 une démarche coordonnée plus durable. C'est en adhérant au projet Green Deal de la cellule Manger Demain, que l'entreprise a petit à petit amélioré ses processus, embarquant ses chefs et ses quelque 200 collaborateurs à bord du projet.

Lors d'une Rencontre de l'approvisionnement, organisée par Biowallonie et Manger Demain, nous avons été mis en contact avec différents producteurs locaux et/ou bio pour des fromages, biscuits ou encore des charcuteries. C'est ainsi qu'aujourd'hui différents produits se retrouvent dans l'assiette du consommateur et d'autres pas, pour des raisons de quantités disponibles ou encore de critères minimums à respecter (AFSCA, agréments, population à risque...).

Comment le bio s'intègre-t-il dans votre offre ?

Au menu, plusieurs ingrédients sont achetés en bio : différents fruits et légumes en saison, dont les carottes toute l'année

ainsi que les légumineuses, mais aussi des produits comme les pâtes, la semoule, les céréales, les thés et biscuits. Chaque année de nouveaux ingrédients bio sont ajoutés au menu. Actuellement, nous travaillons sur notre nouvelle carte de production 2023 dans notre cuisine centrale, ce qui implique une révision des recettes et des menus, en vue d'augmenter et de pérenniser l'utilisation d'ingrédients bio pour ensuite aller vers une certification par ingrédient.

Duo Catering collabore avec des fournisseurs capables de les fournir dans le temps, avec la garantie d'être toujours approvisionnés. Il faut aussi contrebalancer le prix plus cher du bio par d'autres choix dans le menu. Néanmoins, à la suite de l'inflation actuelle des prix, le conventionnel a fort augmenté. Du coup, le local et le bio deviennent plus accessibles.

Plus de légumes frais bio

Récemment, Duo Catering a entamé une collaboration avec Belgo Bio pour l'ensemble de sa production (courges, pommes de terre, oignons, choux...) à la cuisine centrale et dans une première école. « Il y a une volonté de travailler davantage les légumes frais, plutôt que d'utiliser du surgelé. » Nous donnons l'impulsion à nos chefs via l'intégration obligatoire de produits bio dans les menus. L'objectif étant de lancer une légumerie au sein de la nouvelle cuisine centrale en 2023, un projet social permettant de réinsérer des personnes à l'emploi.

Duo Catering travaille avec le grossiste légumier Van der Zijpen, pour les fruits et légumes bio ; avec Bidfood pour les légumineuses, pâtes, thé et céréales ou encore avec le magasin D'Ici pour les produits locaux. Pour pallier les soucis logistiques, les producteurs bio apportent directement leur

production sur leur plate-forme « Green Drop ». L'achat en gros est fixé six mois à l'avance, une garantie pour le producteur d'être rémunéré et d'organiser son travail avec sérénité.

Que représente l'obtention du label « Cantines durables » de la Clinique Notre-Dame des Anges à Liège, avec qui vous collaborez ?

Le staff opérationnel et la Clinique étaient partants. L'obtention de ce label ainsi que les autres démarches vers une alimentation durable ont confirmé que le chemin entrepris était la bonne voie à suivre. L'administrateur délégué, Ludovic Masin est confiant et soutient pleinement la démarche. Kim Lan Dang Duy ajoute : « notre devise est "Ce que nous disons, c'est ce que nous faisons" ».

Quels sont vos projets pour la suite ?

Une nouvelle cuisine centrale écoconçue est en cours de création pour 2023 afin de servir 15.000 repas/jour. Le schéma de production intégrera davantage la dimension d'une alimentation durable dans nos repas.





BIOWALLONIE



PICKLES DE CHOU-RAVE, SALADE DE CHOU POINTU ET VINAIGRETTE RHUBARBE

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 100 g

PRIX PAR PORTION : 0,31 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 90 min

NUTRI-SCORE : 
Bionaturels
 QUALITY OF LIFE

 Entreprise coopérative, citoyenne et solidaire
ETHIQUABLE


Préparés en pickles, les légumes se conservent plus longtemps, ce qui vous permet de proposer certains légumes en dehors de leur saison. Mais ce n'est pas le seul avantage de cette préparation. Les légumes développent des arômes uniques et conservent leur richesse en vitamines et minéraux.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Chou-rave	1	KG	2,80	1,68 €	
Chou pointu	400	G	4,10	1,64 €	
Oignons ciboule	1	BOTTE	1,20	1,20 €	
Rhubarbe	200	G	2,59	0,52 €	Bionaturels
Sirop de betterave	100	G	2,60	0,26 €	Orso
Jus d'orange	100	ML	3,99	0,40 €	Ethiquable
Échalote	50	G	3,02	0,25 €	
Oignons rouges	50	G	1,20	0,06 €	Bel go Bio
Curry	1	CÂS			Ethiquable
Curcuma	1	CÂS			Ethiquable
Vinaigre de cidre	130	G			
Herbes aromatiques	50	G			
Forfait épices et condiments				0,10 €	
TOTAL				6,11 €	

ALLERGÈNE : sulfite

MODE DE PRÉPARATION

1. Laver le chou-rave et le tailler en fines tranches, à la mandoline ou à la trancheuse.
2. Mélanger le sirop de betterave, le jus d'orange, le vinaigre de cidre et le curry et le curcuma.
3. Y disposer les tranches de chou-rave et laisser mariner (1 h minimum).
4. Laver et émincer le chou pointu, faire cuire à l'anglaise.
5. Laisser refroidir.
6. Réaliser la vinaigrette : rhubarbe taillée en dés, oignons rouges et échalotes hachées, oignons jeunes et vinaigre de cidre.
7. Assaisonner le chou avec la vinaigrette et disposer les tranches de chou-rave sur l'assiette.



FILET DE VOLAILLE RÔTI, RISOTTO DE QUINOA, CAROTTES ET LAITUE, JUS CRÉMÉ

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 325 g

PRIX PAR PORTION : 2,70 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 min

NUTRI-SCORE : 



Le crumble apporte l'aspect gourmand et croustillant de la recette. Sa composition permet également d'augmenter les céréales complètes, si précieuses à notre santé. Vous pouvez donc réaliser ce crumble à base de flocons d'avoine ou encore de pain complet, associé à une huile de bonne qualité et des épices et herbes aromatiques, ou encore à des fruits oléagineux, selon votre inspiration !

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Filets de poulet	3	KG	12,85	38,55 €	Coq des Prés
Beurre demi-sel	120	G			
Quinoa	500	G	7,88	3,93 €	Graines de Curieux
Oignons rouges	350	G	1,20	0,42 €	Bel go Bio
Bière brune	33	CL			
Crème	250	ML	6,50	1,63 €	
Échalote	100	G	5,02	0,50 €	Bel go Bio
Ail	50	G			
Laitues	2	PCE	1,10	2,20 €	
Carottes	1	KG	0,75	0,75 €	Bel go Bio
Mascarpone	250	G	13,68	3,42 €	
Fromage à pâte dure (Val-Dieu)	60	G	21,33	1,27 €	Terre de Fromages
Chapelure	150	G			
Herbes aromatiques	50	G			
Huile d'olive	50	G			Occhiolino
Pourpier	1	BOTTE	1,15	1,15 €	
Forfait épices et condiments				0,10 €	
TOTAL				53,92 €	

MODE DE PRÉPARATION

- Rôtir le filet de poulet avec du beurre et finir la cuisson à 110 °C au four.
- Cuire le quinoa dans de l'eau salée, laisser refroidir et réserver.
- Réaliser un jus de légumes avec toutes les parures et épluchures de légumes du menu, émincer des oignons rouges, déglacer avec une bière brune, laisser réduire et ensuite mouiller de fond de légumes, faire de nouveau réduire et ensuite crémier (rectifier l'assaisonnement).
- Cuire la laitue, avec une échalote ciselée, dans du beurre et un peu d'ail.
- Cuire les carottes de la même façon.
- Pour terminer le risotto, faire revenir le quinoa dans une échalote émincée très finement, mouiller avec un peu de jus de légumes, ajouter les légumes (laitue et carottes), finir avec un peu de mascarpone et de parmesan (facultatif).
- Pour le crumble : mixer le fromage avec de la chapelure, les herbes aromatiques et de l'huile (olive ou autres).
- Assaisonner et cuire au four à 175 °C, jusqu'à l'obtention d'un goût de biscuit (environ 8 à 10 min). Utiliser le pourpier pour la décoration.



BIOWALLONIE



CHOU FARCI MASCARPONE CITRON, TARTARE DE FRAISES, FENOUIL CONFIT ET CROUSTILLANT

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 190 g

PRIX PAR PORTION : 1,21 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 150 min

NUTRI-SCORE : 

OCCHIOLINO



 Bionaturels
 QUALITY OF LIFE

 Entreprise certifiée, éthique et solidaire
ETHIQUABLE

 MOULIN
 FERRIÈRES
COOPÉRATIVE DE NÉCHOU


Un légume en dessert ?
C'est inhabituel mais ça ne manquera pas d'épater vos usagers.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Fenouil	2	PCE	1,15	2,30 €	
Sucre de canne	250	G	2,70	0,66 €	Ethiquable
Fraises	500	G	7,70	3,85 €	Bionaturels
Citrons	3	PCE	1,95	0,97 €	Bionaturels
Graines de sésame	150	G			
Poudre d'amande	100	G	15,00	1,50 €	
Lait entier	165	G	1,53	0,25 €	
Beurre demi-sel	350	G	11,65	4,07 €	
Œufs	9	PCE	0,32	2,88 €	Ferme des Longs Prés
Farine de froment semi-complet	420	G	1,85	0,77 €	Moulin de Ferrières
Mascarpone	500	G	13,68	6,84 €	
Feuilles de gélatine	2	PCE			
Huile d'olive	130	ML			Occhiolino
Vinaigre balsamique	70	ML			
Forfait épices et condiments				0,10 €	
TOTAL				24,19 €	

MODE DE PRÉPARATION

Fenouil : Faire confire le fenouil dans un sirop de sucre léger, plus ou moins 2 heures.
Paner le fenouil à l'anglaise dans une chapelure de poudre d'amandes et sésame et frire ensuite à la friteuse.

Tartare de fraises : Couper les fraises grossièrement, y ajouter un peu de sucre et des zestes de citrons.

Chou : Faire bouillir 110 g d'eau et 110 g de lait avec 100 g de beurre, 4 g de sel et 4 g de sucre, ajouter hors du feu 120 g de farine en une seule fois et ensuite 3 œufs, un par un.
Pour le craquelin : mélanger 50 g de beurre, 60 g de sucre et 60 g de farine.
À l'aide d'une poche à douille, dresser la pâte à chou sur un papier cuisson, déposer sur chaque chou un petit cercle de craquelin (3 mm d'épaisseur).
Cuire les choux à 180 °C pendant plus ou moins 20 minutes.

Crème mascarpone : Faire un ruban avec 6 jaunes d'œuf et 150 g de sucre et ajouter 500 g de mascarpone. Battre le tout ensemble et ajouter 2 feuilles de gélatine, des zestes de citrons et le jus d'un citron.
Laisser reposer puis farcir les choux avec cette crème.

Vinaigrette : Mélanger 2/3 d'huile d'olive et 1/3 de balsamique et du zeste de citron.

Contact :
Duo Catering
<https://www.duocatering.be/>
+32 10 77 92 84

PORTRAIT



Équipe beige — Auberge de Jeunesse et gîte d'étape Jacques Brel

Alexia Wolf, Biowallonie

En entrant dans l'auberge et gîte d'étape Jacques Brel, on comprend directement que l'aspect durable est au cœur du projet. L'affichage des labels Clé Verte et Good Food se fond parfaitement dans le décor brut et verdoyant de l'accueil. Mais c'est en cuisine que se déploie pleinement toute la démarche durable de cet établissement. On vous explique !

C'est David Caron qui nous présente les lieux. Français d'origine, cela fait 10 ans qu'il gère la cuisine de l'auberge et gîte d'étape Jacques Brel. Au moment de son arrivée, l'établissement venait d'obtenir le label Clé Verte. Bien décidé à continuer à avancer dans cette direction, il s'est ensuite lancé dans la labellisation Good Food Cantines. L'équipe, déjà sensibilisée et habituée à travailler avec des produits bio, a alors directement adhéré au projet.

Une médaille de bronze pour cette première édition

Alors, le concours Wall'Oh Bio, cela leur a tout de suite parlé. Ils étaient curieux de découvrir d'autres cuisiniers, d'autres produits et ils n'ont pas été déçus ! Ils ont décroché une troisième place bien méritée et ont particulièrement séduit le jury public avec leur brochette de boulettes de volaille, purée de patate douce et fenouil rôti, sauce moutarde à l'ancienne.

Le bio, parlons-en

Le concours Wall'Oh Bio est aussi en continuité avec leur démarche, où le bio a une place centrale. Le petit-déjeuner est quasiment 100 % bio et l'ambition de David et de son équipe est clairement d'obtenir la certification très prochainement. En plus d'être bio, les aliments servis au petit-déjeuner sont entièrement proposés en vrac. Ici, on ne parle pas de coupelles jetables de confiture mais d'un grand pot de confiture bio et belge, dans lequel trône une cuillère. Chaque convive peut se servir selon son envie.

Une démarche durable globale

L'établissement participe à l'action « Jeudi Veggie » et propose un large choix de repas végétariens, testés et approuvés par l'équipe. Une importance particulière



est apportée à la saisonnalité et à l'origine belge des produits qu'ils proposent, surtout au niveau des fruits et légumes. Enfin, à l'auberge, on ne plaisante pas avec le gaspillage alimentaire ! Avant le covid, l'équipe avait l'habitude de peser quotidiennement les restes d'assiettes et de production. Ils ont également installé une « urne à pain », où les clients déposent le pain qu'ils n'ont pas consommé. L'objectif est de les sensibiliser au gaspillage de manière très concrète et visuelle.

Et pour la suite ?

La flambée des prix de l'énergie et des matières premières rend les perspectives d'avenir incertaines mais l'équipe de l'auberge reste motivée. Leur objectif est maintenant de retrouver le rythme d'avant la crise sanitaire et de garder cette ligne directrice durable qu'ils suivent depuis de nombreuses années.





BIO WALLONIE



TARTARE DE CAROTTE ET CHOU-RAVE, VINAIGRETTE ORANGE ET GINGEMBRE

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 180 g

PRIX PAR PORTION : 0,45 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 50 min

NUTRI-SCORE :



Utilisez de l'huile de colza pour l'assaisonnement. Elle est riche en oméga-3 et sera donc un atout nutritionnel pour votre entrée.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Carottes	2	KG	0,75	1,50 €	Bel go Bio
Chou-rave	1	KG	2,80	2,80 €	
Oignons ciboule	1	BOTTE	1,20	1,20 €	
Pourpier	1	BOTTE	1,15	1,15 €	
Persil	1	BOTTE	1,15	1,15 €	
Oignons rouges	200	G	1,20	0,24 €	Bel go Bio
Oranges	2	PCE	1,35	0,39 €	Bionaturels
Gingembre	5	CM			Ethiquable
Flocons d'avoine	100	G	4,66	0,47 €	Graines de Curieux
Huile de colza	40	CL	7,67		Légumes d'Antan
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				9,00 €	

MODE DE PRÉPARATION

1. Nettoyer et essorer la salade de pourpier.
2. Éplucher et râper les carottes et le chou-rave.
3. Hacher le persil et les oignons.
4. Émincer les oignons ciboule.
5. Réaliser une vinaigrette avec le jus des oranges, l'huile de colza et le gingembre haché, ajouter le sel et les épices.
6. Monter le tartare en commençant par la salade de pourpier et en terminant avec les flocons d'avoine et les oignons rouges.
7. Ajouter la vinaigrette.



BOULETTES DE VOLAILLE, PURÉE DE PATATE DOUCE RÔTIE ET FENOUIL, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 500 g

PRIX PAR PORTION : 2,20 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 80 min

NUTRI-SCORE : 



OCCHIOLINO



Veillez à conserver le croquant des légumes afin de conserver l'équilibre des textures de l'assiette.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Boulettes de volaille cuites	3	KG	9,50	23,75 €	Coq des Prés
Patates douces	2	KG	1,80	3,60 €	Bel go Bio
Pommes de terre à chair tendre	2	KG	0,90	1,80 €	Bel go Bio
Fenouil	5	PCE	1,15	5,75 €	
Oignon jaune	1	KG	0,80	0,80 €	Bel go Bio
Persil	1	BOTTE	1,95	1,15 €	
Crème fraîche	500	ML	6,50	3,25 €	
Moutarde	100	G			
Fécule de maïs	100	G			
Lait	500	ML	1,53	0,76 €	
Beurre demi-sel	250	G	11,65	2,91 €	
Huile d'olive	15	CL			Occhiolino
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				43,87 €	

MODE DE PRÉPARATION

Purée de patate douce

1. Éplucher et cuire les pommes de terre à l'eau salée.
2. Éplucher les patates douces, découper en gros cubes, rôtir au four avec de l'huile d'olive et les épices.
3. Réaliser une purée avec les pommes de terre et les patates douces (conserver quelques morceaux de patates douces), le beurre et le lait.

Sauce moutarde à l'ancienne

1. Émincer les oignons et le fenouil.
2. Colorer les boulettes cuites au beurre et réserver la poêle de cuisson pour la sauce.
3. Faire revenir légèrement les oignons et le fenouil dans la poêle de coloration des boulettes.
4. Ajouter un bouillon de légume (1,5 l réalisé à base des parures de légumes).
5. Réduire de moitié, ajouter la crème, poursuivre la cuisson, lier à la fécule de maïs et ajouter la moutarde.
6. Réchauffer au four les boulettes dressées en brochette.

Disposer une quenelle de purée sur assiette avec la brochette de boulettes, la sauce moutarde au fenouil et garnir avec quelques morceaux de patates douces rôties, du persil haché et le plumet du fenouil.



BIOWALLONIE



VERRINE FRAISES ET RHUBARBE

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 190 g

PRIX PAR PORTION : 1,45 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 min

NUTRI-SCORE :


ETHIQUABLE
 Entreprise coopérative, citoyenne et solidaire


Cette recette peut être réalisée toute l'année en l'adaptant selon les saisons. En novembre, par exemple, remplacez les fraises et la rhubarbe par des pommes et des poires.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Fraises	1	KG	7,77	7,77 €	Bel go Bio
Rhubarbe	2	KG	2,59	5,18 €	Bel go Bio
Mascarpone	0,500	KG	13,68	6,84 €	
Sucre de canne	0,500	KG	2,70	1,35 €	Ethiquable
Sirop de betterave	0,050	KG	12,09	0,13 €	Orso
Œufs	6	PCE	0,32	1,92 €	Ferme des Longs Prés
Sablés bio au petit épeautre	0,200	KG	21,23	4,24 €	Graines de Curieux
Crème fraîche	25	CL	6,50	1,60 €	
Flocons d'avoine	100	G	4,66	0,47 €	Graines de Curieux
Huile de colza	40	CL	7,67		Légumes d'Antan
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				29,03 €	

MODE DE PRÉPARATION

- Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Ajouter le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- Battre la crème en chantilly et les blancs en neige et les incorporer au mélange.
- Cuire les morceaux de rhubarbe épluchés dans le sirop de betterave et laisser compoter.
- Couper les fraises en quartiers.
- Émietter les sablés et les disposer dans le fond des verrines.
- Ajouter la compotée de rhubarbe sur les verrines, ajouter les morceaux de fraises et recouvrir avec la crème au mascarpone.

Contact :

**Auberge de Jeunesse et
gîte d'étape Jacques Brel**
www.lesaubergesdejeunesse.be

02 218 01 87

PORTRAIT



Équipe orange – Mess de La Samaritaine

Situé au sein de l'école secondaire « La Samaritaine », ce restaurant est destiné aux élèves, membres du personnel et enseignants qui fréquentent cette école, mais également aux élèves, étudiants et membres du personnel des autres institutions d'enseignement provincial de Charleroi.

La démarche Proxial

Le projet Proxial vise à installer progressivement une alimentation durable au sein des cantines scolaires. Il s'agit d'une alimentation particulièrement saine, éthique et solidaire.

L'offre alimentaire de Proxial se base, d'une part, sur un approvisionnement en circuit court de proximité, des produits frais et de saison, un prix juste et acceptable aussi bien pour le producteur que pour le consommateur et, d'autre part, sur le respect de l'équilibre alimentaire tout en valorisant le travail du personnel de cuisine.

Comment ça marche ?

Après une campagne de sensibilisation et d'information, le projet Proxial s'installe dès la signature de la charte d'engagement par la Direction, le gestionnaire et le chef de cuisine de l'établissement.

Le projet se formalise par la constitution d'un Comité de pilotage propre à chaque établissement, composé de personnes de référence à tous les niveaux. Celui-ci a pour mission d'élaborer un plan d'actions et de veiller au bon déroulement des engagements, tout en garantissant la pérennité du projet par un principe d'amélioration continue. La présence de parents et d'élèves est particulièrement importante car elle enrichit la concertation.

Ces dernières années, la Province du Hainaut a pris position sur l'urgence climatique, le développement durable et, dernièrement, les mesures en matière d'énergies (plan PEP'S). C'est pourquoi tout prochainement, Proxial va rentrer dans une dynamique plus ambitieuse avec la mise en place de critères minimum à respecter pour une alimentation plus durable.





BIO WALLONIE



FLAN DE CAROTTES AU CUMIN ET SALADE DE FENOUIL À L'ORANGE

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 100 g

PRIX PAR PORTION : 0,15 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 min

NUTRI-SCORE : 

Bel go Bio



Ferme des Longs-Prés

Bionaturels
QUALITY OF LIFE

ETHIQUABLE



Utilisez les épluchures et les parures des légumes de la recette pour réaliser un bouillon de légumes maison.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Carottes	6	PCE	0,75	0,45 €	Bel go Bio
Œufs	2	PCE	0,32	0,64 €	Ferme des Longs Prés
Crème fraîche	15	G	6,50	0,10 €	
Fenouil	2	PCE	1,15	0,70 €	
Oranges	2	PCE	1,35	0,45 €	Bionaturels
Noix de muscade	5	PINCÉE			
Cumin	1	PINCÉE			
Sirop poire-pomme	15	G	12,09	0,18 €	Ethiquable
Huile de colza	30	G	7,64	0,23 €	Légumes d'Antan
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				2,85 €	

MODE DE PRÉPARATION

1. Couper finement le fenouil et couper des segments d'oranges.
2. Mélanger le fenouil et l'orange avec le cumin, l'huile de colza et le sirop de pomme-poire.
3. Cuire les carottes à l'anglaise, égoutter, mixer et ajouter la crème fraîche, les œufs, le sel et le poivre.
4. Mettre l'appareil dans de petits moules et cuire 15 minutes à 180 °C.
5. Dresser la salade de fenouil dans le fond de l'assiette et disposer les flans de carotte sur la salade.



BALLOTTINE DE VOLAILLE FARCIE AU VAL-DIEU, PÂTES AU CHANVRE ET SAUCE AU PERSIL

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 350 g

PRIX PAR PORTION : 2,25 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 min

NUTRI-SCORE :



Accompagner les ballotines de légumes de saison. Une manière originale de procéder ? Intégrer des légumes déjà blanchis à l'intérieur de la ballotine, par exemple des asperges en juin ou encore des légumes feuilles (bettes, épinards ou chou kale), mixés à la farce, en novembre.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Blancs de poulet	2,1	KG	12,85	26,90 €	Coq des Prés
Fromage à pâte dure (Val-Dieu)	130	G	21,30	2,70 €	Terre de Fromages
Œufs	2	PCE	0,32	0,64 €	Ferme des Longs Prés
Crème fraîche	40	CL	6,50	2,60 €	
Pâtes au chanvre	1,8	KG	6,25	11,25 €	Goffard Sisters
Persil	1/2	BOTTE	1,15	0,57 €	
Oignons jaunes	250	G	0,80	0,20 €	Bel go Bio
Ail	2	GOUSSE			
Huile d'olive	2	CÂS			Occhiolino
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				44,96 €	

MODE DE PRÉPARATION

Ballottine de volaille

1. Couper les filets de poulet en deux dans la longueur et les aplatir pour obtenir des escalopes.
2. Mixer une partie de la volaille avec les œufs, l'ail, le fromage, 80 grammes d'oignon, du sel et du poivre.
3. Envelopper la farce dans les escalopes, emballer les ballotines dans un papier film et cuire à frémissement dans un bouillon de légumes.

Pâtes au chanvre

1. Cuire les pâtes au chanvre dans une eau salée, à ébullition durant 3 à 5 minutes.
2. Égoutter et ajouter un filet d'huile d'olive.

Sauce au persil

1. Faire fondre les oignons hachés dans du beurre.
2. Ajouter le bouillon de cuisson de la ballottine et faire réduire de moitié.
3. Crémer, assaisonner et poursuivre la réduction.
4. Ajouter le persil finement haché au dernier moment.



BIO WALLONIE



CRUMBLE À LA RHUBARBE

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 110 g

PRIX PAR PORTION : 0,49 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 min

NUTRI-SCORE : 






Pour varier les saveurs et relever le goût de ce dessert, agrémentez de gingembre ou d'anis étoilé la compotée de rhubarbe.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Rhubarbe	1	KG	2,59	2,59 €	Bionaturels
Farine froment semi-complet	625	G	1,85	1,15 €	Moulin de Ferrières
Beurre demi-sel	450	G	11,65	5,24 €	
Sucre de canne	300	G	2,70	0,81 €	Ethiquable
TOTAL				9,79 €	

MODE DE PRÉPARATION

1. Faire fondre le beurre.
2. Éplucher la rhubarbe et la découper en petits morceaux.
3. Cuire la rhubarbe dans un poêlon avec un fond d'eau, pour obtenir une compote.
4. Mélanger la farine, le sucre et le beurre pour obtenir une pâte sableuse.
5. Étaler ce mélange sur plaque avec papier sulfurisé, cuire à 210 °C pendant 25 min.
6. Disposer la compote de rhubarbe dans un ramequin et émietter le crumble par dessus.

Contact :

Mess de La Samaritaine

www.etudierenhainaut.be

071 48 82 66

PORTRAIT



Équipe bleue – Banque Nationale de Belgique (Sodexo)

Hélène Castel, Biowallonie

C'est sous la couleur bleue qu'Alexandre et Gwen ont participé au concours Wall'Oh Bio 2022.

Après avoir étudié à l'école hôtelière provinciale de Namur, Alexandre a commencé sa carrière dans la restauration classique comme responsable du « froid ». Il a ensuite décidé de s'orienter vers la restauration collective afin de combiner au mieux vie professionnelle et vie familiale. Il y a 17 ans, il a commencé à travailler chez Sodexo comme commis de cuisine. Ensuite, il a évolué au fil de ses expériences, que ce soit dans les restaurants d'entreprise, de maisons de soins, ou d'écoles jusqu'à devenir chef gérant en cuisine d'entreprise. Son travail se partage actuellement entre le bureau et la cuisine. Alexandre s'occupe plus spécifiquement de la partie événementielle, pour laquelle il crée les menus.

Il a souhaité participer au concours Wall'Oh Bio avec son collègue Gwen, avec

qui il entretient de bonnes relations. Ce dernier est également responsable de la partie événementielle, à l'École Royale Militaire (ERM). Ce concours était pour eux l'occasion de **relever un défi et de travailler des produits qu'ils n'emploient pas forcément**. En s'inscrivant, l'objectif était également de **passer un bon moment et de rencontrer d'autres personnes qui travaillent, comme eux, en collectivité**. Sur leurs sites respectifs, Alexandre et Gwen travaillent déjà des produits bio. Ils sont engagés dans une démarche d'alimentation durable. La **Banque Nationale de Belgique (BNB) est d'ailleurs labellisée Good Food**, ce qui implique l'utilisation d'un minimum de produits bio, mais également de produits respectueux de la saisonnalité. ce qui implique l'utilisation d'un minimum de produits bio, de produits respectueux de la

saisonnalité, mais également de porter une attention particulière à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils travaillent d'ailleurs avec l'association Poverello pour redistribuer les surplus alimentaires. Concernant les produits bio, tous les jours, au buffet, on pourra retrouver des grillades bio mais aussi des yaourts, de la glace, certains légumes et parfois du quinoa. Pour lui, le plus dur, ce n'est pas de travailler des produits bio, mais plutôt de maintenir les coûts.

Finalement, par rapport au concours, Alexandre se dit qu'un panier imposé à tous pourrait être un plus, afin de ne pas être limité par les autres équipes dans le choix des ingrédients disponibles. Il **conclut que ce fut une chouette expérience et qu'ils se sont bien amusés**. L'esprit « familial » était de la partie !





BIOWALLONIE



PANNA COTTA DE PATATE DOUCE, PICKLES D'OIGNON ROUGE ET CHIPS DE PATATE DOUCE

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 130 g

PRIX PAR PORTION : 0,36 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 60 min

NUTRI-SCORE : A E



Pour accompagner cette entrée, récupérez et nettoyez les épluchures de patates douces, que vous pouvez ensuite cuire au four jusqu'à l'obtention d'une texture croustillante.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Lait entier	1	L	1,53	1,53 €	
Crème fraîche	50	CL	6,40	3,40 €	
Patates douces	1	KG	1,80	1,80 €	Bel go Bio
Oignons rouges	3	PIÈCE	1,20	0,36 €	Bel go Bio
Beurre demi-sel	100	G			
Agar-agar	2	G			
Vinaigre de vin blanc	60	ML			
Eau	160	ML			
Sucre	3	CÀS			
Sel	1	CÀS			
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				7,19 €	

MODE DE PRÉPARATION

Panna cotta

1. Éplucher et tailler les patates douces en gros morceaux.
2. Cuire les patates douces dans le lait avec le sel et le poivre.
3. Égoutter, ajouter la crème, le beurre, l'agar-agar et mixer.
4. Rectifier l'assaisonnement et disposer en verrines.

Pickles d'oignons rouges

1. Porter le vinaigre, l'eau, le sucre et le sel à ébullition.
2. Verser le liquide bouillant sur les oignons émincés.
3. Laisser infuser jusqu'à refroidissement.



FILET DE POULET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, POMMES DE TERRE FARCIES AU VAL-DIEU, MOUSSE DE CAROTTES ET JUS À LA BIÈRE

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 520 g

PRIX PAR PORTION : 2,83 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 120 min

NUTRI-SCORE : 



La cuisson à basse température permet de garder l'eau à l'intérieur du produit lors de la cuisson et de garantir ainsi une tendreté maximale du produit. Ce mode de cuisson permet de préserver le goût et le moelleux des aliments, de même que les vitamines et minéraux qu'ils renferment.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Filets de volaille	3	KG	12,85	38,55 €	Coq des Prés
Oignons jaunes	400	G	0,80	0,92 €	Bel go Bio
Pommes de terre à chair ferme	3,80	KG	0,90	3,42 €	Bel go Bio
Carottes	3	KG	0,75	2,25 €	Bel go Bio
Navets	1,50	KG	1,95	2,90 €	
Bière brune	2	BTE			
Crème fraîche	50	CL	6,50	3,25 €	
Fromage à pâte dure (Val-Dieu)	250	G	21,33	5,33	Terre de Fromages
Curry	1	CÂS			Ethiquable
Forfait épices				0,10 €	
TOTAL				56,72 €	

MODE DE PRÉPARATION

1. Assaisonner et colorer les filets de volaille, tirer sous-vide et cuire à basse température.
2. Déglacer la poêle de coloration de la volaille avec la bière brune, réduire et crémier.
3. Cuire les pommes de terre entières dans une eau salée.
4. Couper les pommes de terre en deux, creuser chaque moitié et insérer un cube de fromage Val-Dieu.
5. Déposer les pommes de terre sur une platine et gratiner au four.
6. Cuire les carottes, réaliser une mousse et ajouter le curry.
7. Cuire et glacer les navets.



BIOWALLONIE



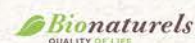
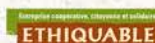
PAIN D'ÉPICE, MOUSSE DE MASCARPONE ET AGRUMES

NOMBRE DE COUVERTS : 20

POIDS DE LA PORTION : 140 g

PRIX PAR PORTION : 0,95 €

TEMPS DE PRÉPARATION : 60 min

NUTRI-SCORE : 




Détendre la mousse au mascarpone avec une crème montée bien aérée afin de diminuer la teneur en graisses de ce dessert.

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX (€/KG)	COÛT	FOURNISSEUR
Pain d'épice	300	G	5,33	1,59 €	
Mascarpone	500	G	13,68	6,84 €	
Crème fraîche	750	ML	6,50	4,90 €	
Oranges	4	PCE	1,35	0,72 €	Bionaturels
Citrons	4	PCE	1,95	1,30 €	Bionaturels
Sucre de canne	200	G	2,60	0,52 €	Ethiquable
Fraises	400	G	7,70	3,08 €	Bionaturels
TOTAL				18,95 €	

MODE DE PRÉPARATION

1. Griller les tranches de pain d'épice et les couper en bâtonnets.
2. Monter la crème fraîche et le sucre, en chantilly.
3. Ajouter le mascarpone à la chantilly.
4. Lever des segments d'oranges et couper les fraises.
5. Faire confire les zestes d'oranges et de citrons.
6. Monter le dessert en déposant un morceau de pain d'épice dans le fond de la verrine. Ajouter la crème au mascarpone, les fruits, les zestes confits et deux bâtonnets de pain d'épice pour terminer.

Contact :
**Banque nationale
 de Belgique**
www.sodexo.be



Que peut retirer le secteur HoReCa d'un concours tel que Wall'Oh Bio ?

Sophie Clesse, Biowallonie

La recette du concours Wall'Oh Bio, initialement proposée aux Chefs de collectivités en juin 2022, regorge de bonnes pratiques applicables au secteur HoReCa. Les ingrédients et les pratiques d'un tel concours permettent aux cuisiniers de développer leur créativité, leur talent, tout en privilégiant des produits bio et locaux, pour le plaisir gustatif d'un plus grand nombre. Nous partageons avec vous huit grands principes que vous pouvez facilement mettre en œuvre.

1 Plus de produits de saison

Quelle place occupe le légume dans vos plats ou le fruit dans vos desserts ? Consommer de saison, c'est avant tout profiter de tous les bienfaits nutritionnels.



Pour suivre la saisonnalité, rien de tel que d'utiliser le calendrier des fruits et des légumes de saison. www.lescantiniers.be

2 Privilégier les circuits courts wallons

Afin de réduire votre impact environnemental sur la planète et de faire vivre les producteurs de votre région, réfléchissez à l'amélioration de votre système d'approvisionnement. Vérifiez la provenance des fruits et légumes et réduisez les distances. Vous créez ainsi du lien avec de nouveaux producteurs et leur assurez une rémunération juste.



Le Clic local : <https://lecllocal.be>

3 Optez petit à petit pour plus de bio

Lors du concours, les chefs ont pu découvrir de nouveaux produits bio, identifiables grâce au label Eurofeuille. Pour sublimer votre carte et épater vos clients, misez sur la qualité avec une sélection de produits bio. Pourquoi ne pas déjà commencer avec des céréales ou légumineuses, quelques fruits et légumes ou une viande de meilleure qualité, qui soit biologique ?



MABIO (voir article page 4)

4 Rédigez vos fiches techniques

Calculer les recettes lors du concours n'était pas une mince affaire ! Prendre le temps d'écrire sa recette, ses quantités et ses prix clairement, c'est s'assurer de pouvoir refaire la recette et, le cas échéant, lui apporter des modifications. Ajoutez une photo avec le dressage réalisé. Enfin, il s'agit aussi d'un moyen utile pour vous de contrôler le coût de revient exact de cette recette et d'appliquer une juste marge.

5 Introduire plus de protéines végétales

Variez un maximum l'assiette et surprenez votre client en proposant autre chose que des pommes de terre, du riz ou des pâtes. Découvrez de nombreuses autres céréales, notamment complètes,

qui ont toute leur place en cuisine, tout comme les légumineuses ou les graines. De plus, consommées en bio, elles permettent de garder un ratio coût de la nourriture très abordable.

6 Réduire le gaspillage alimentaire

Préparez les portions au plus juste, c'était un défi du concours Wall'Oh Bio. Et si vous vous penchiez sur le gaspillage alimentaire, en analysant les retours d'assiettes ? Quand les assiettes reviennent un peu remplies, revoyez le grammage de vos féculents ou protéines. En utilisant des légumes bio, pas besoin de les éplucher.



www.lescantiniers.be

7 Comment en tant que restaurateur, communiquer sur le bio ?

Petit rappel : vous êtes tenus d'être certifiés de la même manière que les producteurs, transformateurs ou distributeurs bio. Dans la restauration, cette certification est basée sur le cahier des charges Biogarantie. Il y a cinq manières de certifier son activité :

- La certification bio de l'entreprise
- La certification par plat
- La certification par ingrédient
- La certification sur base d'un pourcentage
- La certification par événement

Pour rappel, la vente de boissons bio en restauration est assimilée à une activité de détaillant. Elle peut être dispensée de contrôle à condition qu'il s'agisse bien d'une vente directe de produits préemballés au consommateur.

8 Améliorez votre pratique, formez-vous et informez-vous

Prenez le temps de tester de nouvelles recettes. Faites évoluer votre carte. Biowallonie organise régulièrement des séances d'informations sur le bio et vous aide gratuitement à vous approvisionner en produits bio. De plus, nous proposons des formations pratiques et thématiques pour l'HoReCa.

Contactez-nous :
catering@biowallonie.be
0474/38 11 24



Quel est le coût réel d'un repas en restauration collective ?

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Voilà une question bien difficile à laquelle répondre avec le peu de données sur le sujet chez nous, en Wallonie et à Bruxelles. Il est encore moins évident de connaître réellement le prix que coûte un repas dans la restauration collective, au vu de la multiplicité des types de cantines sur notre territoire : offre variée ou plat unique, nombre de convives constant ou variable, cuisines ultra-équipées ou au contraire très rudimentaires, gestion autonome ou concédée... autant de différences qui amènent des variabilités dans les coûts de production.

Lors du concours Wall'Oh Bio, nous avons abordé la notion du coût denrée avec les chefs en compétition, mais aussi avec les producteurs, qui ont proposé leurs produits pour constituer le garde-manger. Et le premier constat est sans appel. Les chefs ont très peu de connaissance du coût denrée moyen d'un repas servi dans une cantine. Les producteurs, quant à eux, étaient très surpris d'imaginer leurs produits cuisinés dans un menu avec un coût matière aussi faible (2,65 et 5,1 €). Il nous est donc apparu important de consacrer un article à cette thématique.

En France, la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais et l'agence APROBIO ont réalisé un travail conséquent et précurseur pour estimer le coût d'un repas servi en restauration collective, en effectuant des recherches bibliographiques et en interrogeant leur réseau. Le présent article se base principalement sur les résultats et conclusions de leurs recherches, en appuyant toutefois sur les différences que nous pourrions observer chez nous par rapport aux données françaises.

Il est bon de rappeler la définition de la restauration collective, afin de bien discerner la différence entre le coût d'un repas et le prix payé par le consommateur dudit repas. La restauration collective est une branche de la restauration hors foyer, qui se distingue de la restauration commerciale classique (Horeca) par le fait que le client ne paie pas le prix réel de son repas, une partie étant prise en charge par l'employeur ou l'institution. Mais quel est le montant pris en charge ? Que paie le consommateur final ?

De manière générale, on estime que le client paie le « coût matière » ou « coût denrée ». En France, le « coût denrée » est estimé à 26 % du coût total d'un repas servi pour le public

« maternelles et primaires ». Cela signifie que plus de 70 % du coût d'un repas est pris en charge par la collectivité.

Le coût total d'un repas servi en restauration collective comprend :

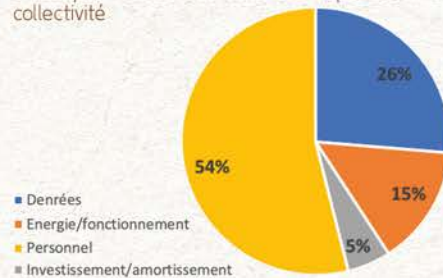
- Le coût denrée ou coût matière ; soit le prix de tous les ingrédients qui composent le menu servi.
- Le coût de fonctionnement/énergie ; soit le prix des factures d'eau, de gaz et d'électricité, nécessaires à la production et au service du repas, ainsi que les coûts de fonctionnement (charlottes, produits d'entretien...).
- Le coût des investissements/amortissements ; soit le prix du matériel en cuisine (four, frigo, robot-coupe...), le prix du bâtiment...
- Le coût du personnel ; à savoir le salaire du personnel en cuisine, du personnel de service, du gestionnaire, etc.

D'après la synthèse faite par APROBIO et la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais, le coût total d'un repas servi pour le public « maternelles et primaires » est de 7,6 € HTVA, celui-ci pouvant être décomposé comme suit :

	€ HTVA
Denrées	2,0
Fonctionnement/énergie	1,1
Investissements/amortissements	0,4
Personnel	4,1
Total « coût servi »	7,6

D'après cette décomposition, on peut constater que le prix des denrées représente à peine plus d'un quart du coût total d'un repas servi en collectivité et que le personnel représente plus de la moitié de ce coût.

Décomposition du coût total d'un repas servi en collectivité



Comme énoncé plus haut, ces chiffres représentent une tendance moyenne, sur base de données françaises. Plusieurs sources de variabilité peuvent directement être énumérées par rapport à ce que l'on pourrait observer en Belgique.

- En France, les cantines sont très fréquentées, contrairement à chez nous, où le repas « tartines » demeure important. Dès lors, ces chiffres reflètent davantage la situation de cantines à haut taux de fréquentation, où des économies d'échelle peuvent facilement être réalisées. En effet, une cantine qui sert 2.000 repas par jour pourra faire des économies d'échelle sur les denrées (meilleure négociation des prix) et l'énergie, beaucoup plus facilement qu'une cantine qui doit servir 15 repas chauds/jour.
- En France, le prix des denrées alimentaires est plus bas qu'en Belgique. Chez nous, on avoisinerait davantage un coût denrée de 2,5 € HTVA pour le même public (maternelle et primaire) plutôt que 2 €.
- Le coût du personnel est également moins élevé en France qu'en Belgique. Il importe de souligner que le coût du personnel est différent selon le mode de gestion de la cantine. La cantine est-elle en gestion directe ? Ou la gestion de la cantine est-elle concédée à une société privée ?

Les commissions paritaires et les conditions salariales diffèrent si le personnel se retrouve dans la commission paritaire 302 (externalisée) ou suit les barèmes des agents publics (gestion directe).

- **Le coût matière dépend du public visé.** Un repas pour un enfant de maternelle ou primaire coûtera moins cher que le même repas pour un adulte. Les grammages étant différents.
- **Le coût des investissements** mentionnés ci-dessus reflète davantage le coût pour une grande cuisine, très bien équipée.
- **Le coût du personnel va fortement dépendre du service proposé.** Service à table ou self-service ? Besoin de personnel pour encadrer le temps de table (enfants en bas âge) ou non ? Selon le contexte, on peut facilement passer du simple au double.

Il importe de souligner que nous vivons une période où les coûts fluctuent très vite, et que les chiffres issus de données récoltées en 2020, comme c'est le cas ici, ne sont déjà plus d'actualité. Notamment l'augmentation drastique du coût de l'énergie, et l'inflation de plus de 10 % sur les denrées alimentaires, viennent déjà modifier les différentes proportions. Toutefois, ces chiffres nous permettent de mettre en lumière une chose très importante, **le coût des denrées n'est pas le seul à prendre en considération lorsque l'on souhaite modifier les pratiques de la restauration collective.** Or, bien souvent, on ne parle que de ce dernier !

APROBIO et la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais ont notamment montré, par extrapolation de ces chiffres, qu'une augmentation significative de produits bio dans l'offre alimentaire d'une cantine engendrait un surcoût très minime pour la collectivité.

À ce jour, on estime à 5 % la part de bio dans les cantines françaises. En reprenant les chiffres de la décomposition des coûts ci-dessus, une augmentation de 20 % de bio, pour atteindre 25 % de produits certifiés dans les cantines, engendrerait un surcoût de seulement **0,12 €/repas**, soit une augmentation de seulement **1,5 % du coût total**. Pour une année scolaire complète (150 jours à la cantine), cela reviendrait à un surcoût de **18 €/enfant/an**. De même, une augmentation significative de 45 % de bio, pour atteindre **50 % de bio** dans les cantines, engendrerait un **surcoût de 0,27 €/repas/jour**. Soit un **surcoût de seulement 3,5 % du coût total**. Et sur une année scolaire complète, cela correspondrait à un surcoût de **40,5 €/enfant/an** (détails voir encart).

Détails des calculs sur l'augmentation des coûts, en cas d'augmentation de la part bio.

1 Augmentation pour atteindre 25 % de produits bio

Postulats de départ :

- Produits bio = 30 % plus chers que les produits conventionnels ;
- La cantine veut introduire 25 % de produits bio ;
- La cantine ne veut rien changer d'autre dans ses pratiques ;
- Le prix moyen calculé actuellement correspond à un taux de 5 % de bio (moyenne nationale).

Hypothèse 5 % de bio	€ HT		%	€ HT		%	€ HT
Denrées	2,0	→	5 % bio	0,10		5 % bio	0,10
Fonctionnement/énergie	1,1		20 % conv.	0,40	→	20 % conv.	0,52
Investissements/amortissements	0,4		75 % conv.	1,50		75 % conv.	1,50
Personnel	4,1		100 %	2		100 %	2,12
Total « coût servi »	7,6						

2 Augmentation pour atteindre 50 % de produits bio

Postulats de départ :

- Produits bio = 30 % plus chers que les produits conventionnels ;
- La cantine veut introduire 50 % de produits bio ;
- La cantine ne veut rien changer d'autre dans ses pratiques ;
- Le prix moyen calculé actuellement correspond à un taux de 5 % de bio (moyenne nationale).

Hypothèse 5 % de bio	€ HT
Denrées	2,27
Fonctionnement/énergie	1,1
Investissements/amortissements	0,4
Personnel	4,1
Total « coût servi »	7,87

L'analyse des coûts de la restauration collective est primordiale pour objectiver les exigences que nous pouvons avoir quant à la transition de ce secteur vers une alimentation plus durable. Depuis 2008, Biowallonie accompagne et forme les collectivités à modifier leurs pratiques pour intégrer davantage de produits bio, locaux, de saison, etc. Force est de constater qu'au départ de chaque projet, la peur n°1 des cantines est le surcoût que cela peut engendrer. Pourtant, la plupart des cantines que nous avons eu l'occasion de rencontrer n'ont pas connaissance du coût matière en vigueur dans leur établissement. Maîtriser ce coût matière est la base d'une bonne gestion. Ensuite, il faut pouvoir estimer les coûts du personnel. Les coûts énergétiques, quant à

eux, demeurent les plus difficiles à estimer, car ils sortent du champ de compétence des cuisines. Une cantine située dans une école, par exemple, ne va pas pouvoir facilement distinguer sa propre consommation d'énergie, par rapport à celle nécessaire pour chauffer l'ensemble du bâtiment de l'école.

En plus, nous parlons de surcoût si la proportion de bio venait à croître, mais avec le postulat de départ que la cantine ne change rien d'autre à ses pratiques. Or, bon nombre de pratiques sont possibles pour gommer tout surcoût, comme travailler sur le gaspillage alimentaire, introduire des menus végétariens, revoir ses circuits d'approvisionnement, revoir les menus pour travailler avec des produits de saison, etc.

Des données précises en Belgique ?

En Belgique, la Cour des Comptes a publié un rapport sur le coût de la restauration collective pour les agents fédéraux. Le constat est qu'il existe une très grande disparité de coûts entre les divers services de restauration. Notamment, les besoins en personnel sont très variables d'une cantine à l'autre. Un **indicateur de performance renseigné dans ce rapport est le nombre de repas confectionnés par Équivalent Temps**

Plein engagé (ETP). Ce nombre fluctue de 7,6 à 42,6 repas confectionnés/ETP/jour.

Le prix facturé aux agents fédéraux varie entre 3 et 6 € par repas, et cela correspond en principe au prix de revient des denrées. Le coût total quant à lui peut s'estimer à 23 €. On se retrouve donc dans un ordre de grandeur similaire aux données françaises, à savoir un coût denrée d'environ 26 % du coût total.

Les données françaises, ci-dessus, ont été partagées avec plusieurs gestionnaires (ou anciens gestionnaires) de cantine en Wallonie et à Bruxelles (Xavier Bouvy, Philippe Renard, Paul Orlovski, Pierre Rorive...). Ils nous confirment que les chiffres renseignés sont dans le même ordre de grandeur que ce qu'ils ont l'habitude d'observer.

Les enseignements et perspectives

Stéphanie Goffin, Biowallonie

La première version du concours a été fort appréciée par les participants d'une part, et les partenaires qui ont joué le rôle de convives d'autre part. Les prochaines éditions sont attendues.

L'ensemble des équipes a relevé le défi de proposer une menu « entrée », « plat », « dessert » pour un public adulte en version concours, soit plus « travaillé » dans les présentations qu'à l'habitude, à partir d'un garde-manger composé à 100 % de produits bio wallons et avec un coût matière compris entre 2,65 et 5,10 euros pour le menu.

C'est plus qu'un enseignement, mais la preuve que c'est possible d'offrir des repas de qualité, appréciés par des convives au palais

aiguisé avec des ingrédients 100 % bio, à des coûts décents.

C'est un enseignement pour le secteur de la restauration collective, mais également pour le secteur de la restauration commerciale !

L'offre bio wallonne n'a cessé d'augmenter, les solutions logistiques fleurissent depuis de nombreuses années permettant de plus en plus un approvisionnement en produits bio et locaux, quasiment aux portes des restaurants.

Il faut faire percoler les savoirs, les trucs et astuces dans le secteur afin d'opérer une transition pérenne vers le bio !

Notre ambition est de donner plus d'ampleur à ce concours et à ses enseignements, notamment en invitant davantage de monde à la dégustation comme des membres de la restauration commerciales, des enseignants aux métiers de bouches, etc. De faire de cet événement, un concours porteur et fédérateur du bio en restauration !