

Comment devenir fournisseur de l'HORECA?

Journée Débouchés — 16 février 2023

Hélène Castel, Goffin Stéphanie, Ramet Charlotte

Structure d'encadrement du secteur bio



BIOWALLONIE

Au menu de l'atelier (10h30-12h):

INTRODUCTION

CHIFFRES-CLÉS ET FONCTIONNEMENT

COMMENT IDENTIFIER LES HORECA RÉCEPTIFS?

RETOUR DE TERRAIN-TÉMOIGNAGES

- MABIO
- RÉSEAU-PAYSAN
- MADE IN BW
- TERROIRIST

DISCUSSIONS ET QUESTIONS

CONCLUSIONS



Introduction

HoReCa

Hôtellerie: hôtels et autres hébergements de courte durée
(gîtes, chambre d'hôtes, campings, village de vacances)

Restaurants: brasseries, restaurants gastronomiques,
restauration rapide, friteries, snack

Cafés

Et traiteurs



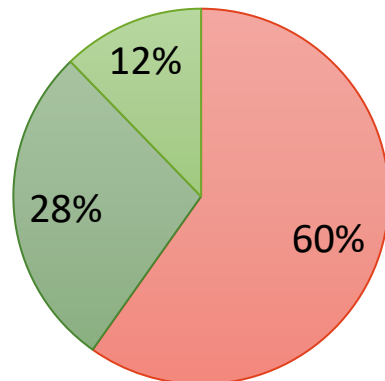
Chiffres-clés

Secteur HORECA Belgique:

- 62 469 PME (5,7%) (SPF 2021)
- PME en faillite en 2021: 16% HORECA
- Répartitions :



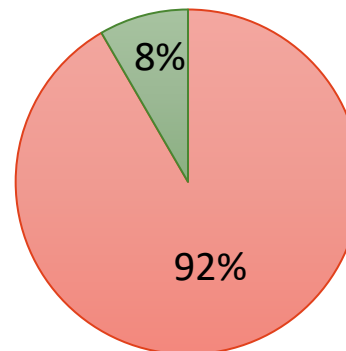
Horeca



Flandre Wallonie Bruxelles

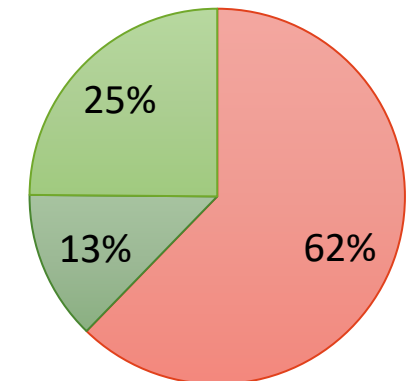


Hébergement/restauration



Restauration hébergement

Types de restauration



Restaurant Traiteur Débit de boissons

Chiffres-clés

Démarche durable (Wallonie et Bruxelles)

- $\approx$ 500 établissements
- Estimation grossière: $\approx$ 3% (*Par Biowallonie*)

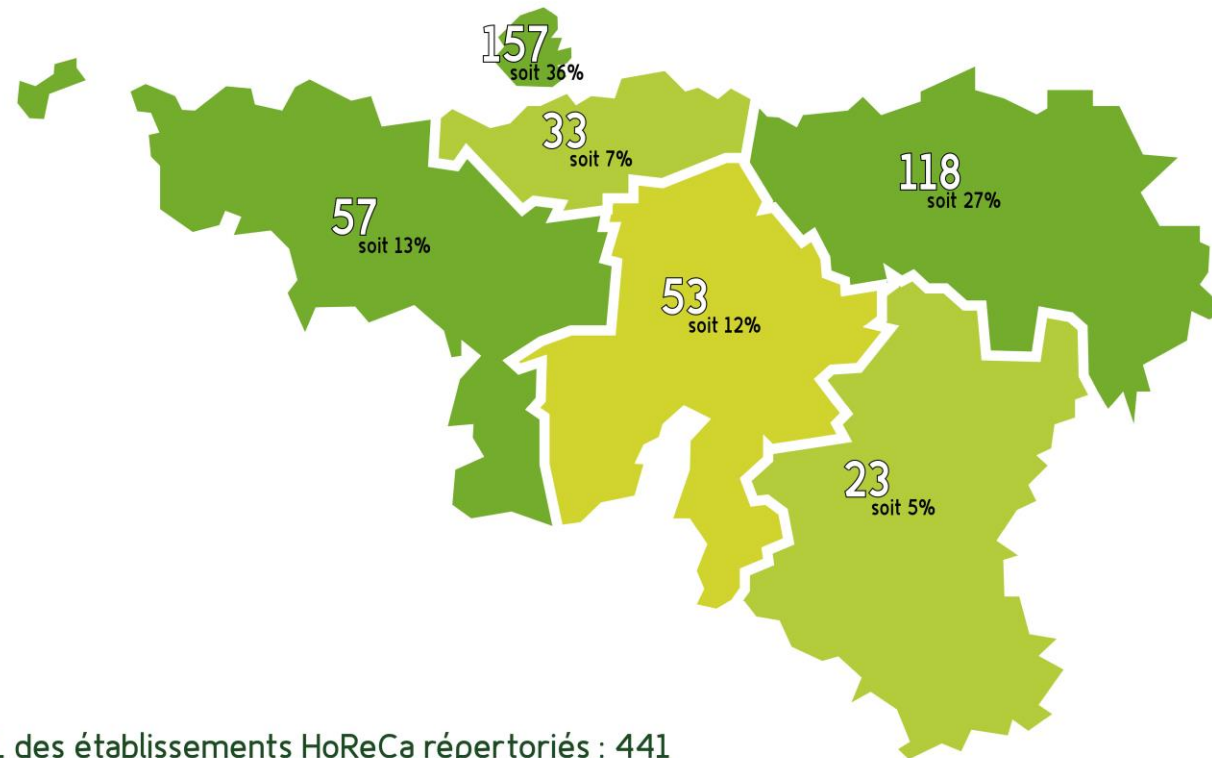
Certifiés bio (Wallonie et Bruxelles) (en 2022)

- 60 acteurs
- Estimation grossière: $\approx$ 3% (*Par Biowallonie*)



Chiffres-clés

Répartition des établissements HoReCa identifiés comme durables
dans la base de données de Biowallonie (février 2023),
en Région Wallonne et Région Bruxelles-Capitale

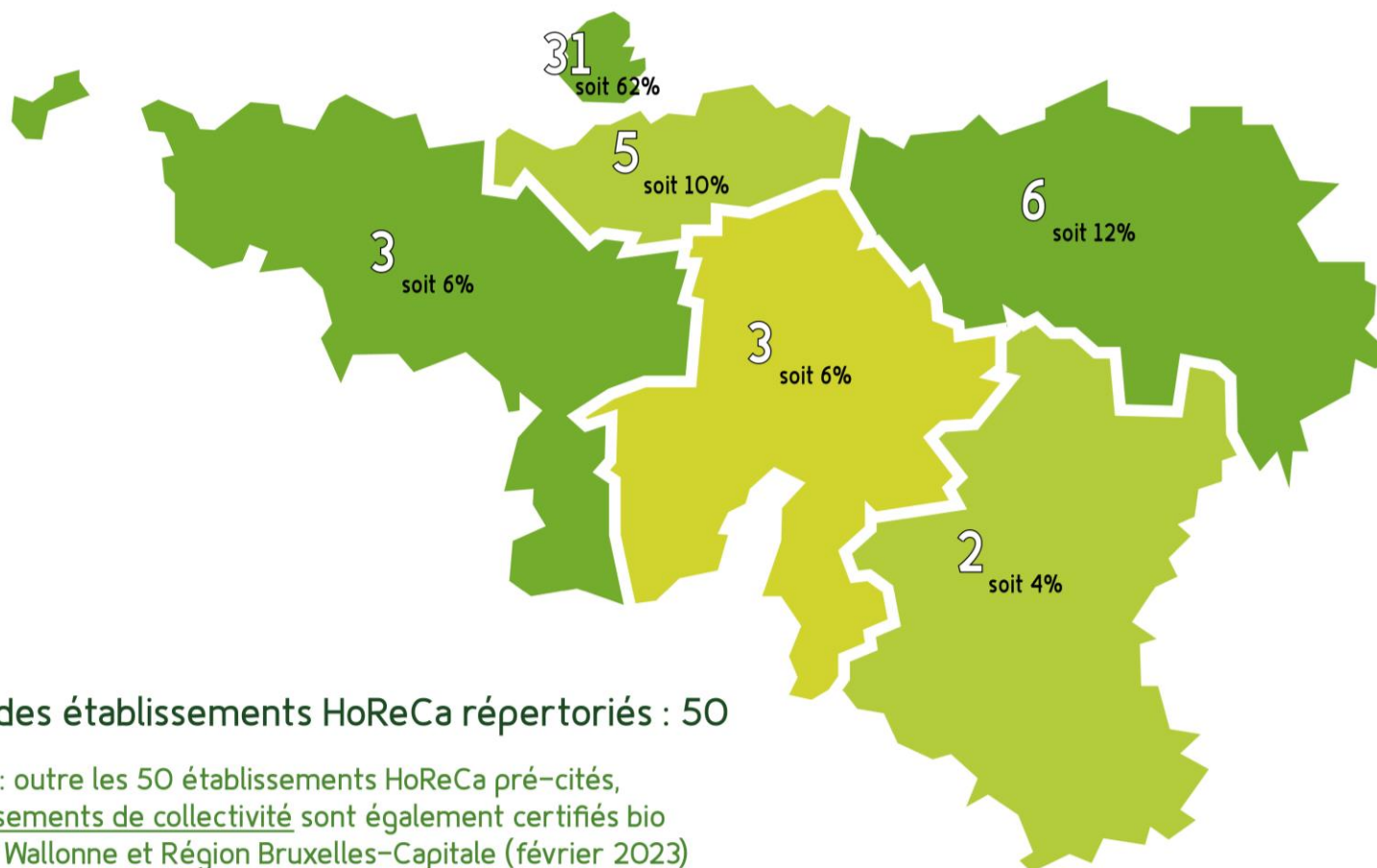


TOTAL des établissements HoReCa répertoriés : 441



Chiffres-clés

Répartition des établissements HoReCa certifiés bio (février 2023), en Région Wallonne et Région Bruxelles-Capitale



TOTAL des établissements HoReCa répertoriés : 50

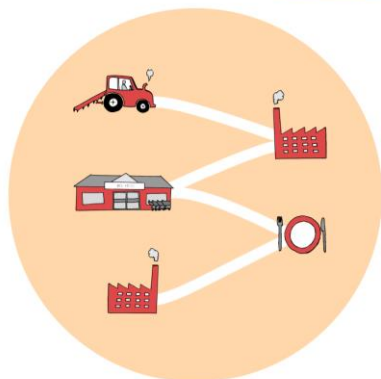
Remarque: outre les 50 établissements HoReCa pré-cités,
10 établissements de collectivité sont également certifiés bio
en Région Wallonne et Région Bruxelles-Capitale (février 2023)



Chiffres-clés

Pourquoi si peu de « durabilité »?

SYSTÈME ALIMENTAIRE



et il peut prendre des formes très diverses...

ZOOM sur le maillon RHD



Les grossistes HORECA évoluent bien loin du regard du grand public



Bœuf irlandais, américain, porc espagnole,...



Se pose moins de question HD? Suppose qu'on lui sert le meilleur?



Fonctionnement « traditionnel »

- Multinationales:



METRO



- PME



Van Engelandt



RESTOFRAIS
Est. 1996



Au menu:

Offre très étendue

*De nombreux produits « prêt-à-porter
culinaire »*

Commande tard-livraison express



Exemples de « prêt-à-porter culinaire »

Convenience

Bien cuit

Ces dernières années, la **qualité du pain précuit et des pâtisseries et desserts** prêts à l'emploi s'est significativement améliorée. Moins de conservateurs, des saveurs délicieuses et la facilité d'utilisation, ... peut-être aussi des éléments que vous jugez importants lorsque vous faites un choix pour votre établissement.

Chez Sligro-ISPC, vous trouverez un large assortiment, qu'il s'agisse de produits "Thaw & Serve" (décongeler et servir), précuits ou à réchauffer encore juste aux micro-ondes, ...

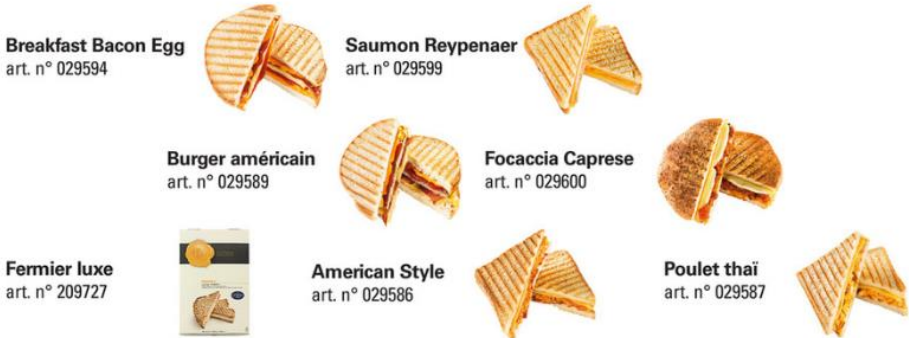
Une petite sélection de notre gamme :

Différentes variétés de pain, de baguettes, de mini pains, de pains saucisse, de pains à hamburger, de paninis, de provencettes, de pain bagnat, de flaguettes, de pain plat, de sandwinos, de pain grillé, de tortillas, de bouchées pour vol-au-vent, de viennoiseries, de donuts, de muffins (sans gluten) et de nombreux autres desserts.

De marques telles que notre propre marque Très Bonne, Pastridor, Banquet d'Or et Délifrance.

Un croque original

Sligro-ISPC suit toute la gamme des croques '**Ter Voert**'. En plus du croque 'Fermier luxe' au fromage Reypenaer, ils ont également une gamme de saveurs contemporaines telles que le poulet thaï et le burger américain. Un croque original avec lequel vous pourrez faire la différence et gâter réellement vos clients.



Le Dagobert

Des légumes frais entiers ou coupés pour votre bar à salade, notre **partenaire frais** en fruits & légumes **Smeding** les fournit avec plaisir !



Salade de thon, poulet au curry, américain préparé, fromage et jambon, ... Dans nos filiales, vous trouverez toutes les garnitures pour les sandwichs les plus populaires. Nous vous proposons des marques telles que Hamal, Foodservice salades, Meesterschap van het Huis, SmitVis et notre **partenaire frais Kaldenberg Slagerijen**. Mais également les salades de saison et les salades de légumes pour les accompagnements sont toujours disponibles.

Bien entendu, nous proposons également différentes variétés de fromages et de charcuteries. Ou que diriez-vous de notre émincé de poulet grillé ou encore du poulet effiloché pour servir un délicieux sandwich "Poulet de luxe" ?

Naturel, frais, doux ou épicé. Cet émincé de poulet polyvalent de notre **partenaire frais Ruig** est parfaitement assaisonné et grillé de manière traditionnelle. Par exemple, servez-le dans un pain pita ou avec du pain plat. Il est aussi parfait pour servir dans un wrap ou dans une salade.



Exemples de « prêt-à-porter culinaire »

Notre assortiment en ligne de produits frais à consommer est indispensable pour vous qui êtes un entrepreneur professionnel de l'horeca. Etonnez vos clients avec ces produits délicieux et frais et simplifiez-vous la vie! Pensez aux antipasti et aux olives prêts à être servis et aux composants d'un repas que vous pouvez utiliser directement comme base d'un plat. Toujours frais et de qualité égale, HANOS prépare naturellement les produits de manière classique pour qu'ils puissent correspondre directement à votre cuisine artisanale. C'est ce que nous appelons la facilité sur mesure!

DELASIA NOUILLES ROYALES 2KG PAR BOÎTE 179124 7⁹⁷ LE KILO		DELASIA POULET AIGRE DOUX 3KG PAR BOÎTE 179121 9⁹⁷ LE KILO		DELASIA POULET AU CURRY 3KG PAR BOÎTE 179120 10⁴⁹ LE KILO	
DELASIA POULET PÉKIN 3KG PAR BOÎTE 179122 9⁴⁹ LE KILO		DELASIA RIZ CANTONNAIS 2KG (J-3) PAR BOÎTE 179130 8⁶⁹ LE KILO		DELASIA EMINCÉ DE PORC SHANGAI 3KG PAR BOÎTE 179123 10⁸⁹ LE KILO	



Quiche brie/lard breydel 140gr Didess	Quiche bleu d'auvergne/poire/ aman... Didess	Quiche fromage de chèvre/miel/noise 140g Didess	Quiche citrouille/fromage de chèvre/lard Didess
Fond de quiche 18 cm	Fond de quiche pâte feuilletée 8,5 cm	Fond de quiche 11cm	Longueur tomate/mozz.

Ready Chef

302050
4 x 2,5 kg

PROMO
€ 12,49/kg

Goulash de boeuf hongrois

Ready Chef

302063
4 x 3 kg

PROMO
€ 7,97/kg

Moussaka

la Pâtisserie du chef.
- DEPUIS 1981 -

30pt14⁸⁵ /pc89⁸⁵36801 BAVAROIS AUX FRAMBOISES 6x700G

30pt15⁴⁷ /pc93⁴⁷8595 (J-B) BAVAROIS FRUITS AUX BOIS 6x800G

30pt16⁷² /pc96⁷²36802 (J-B) MACARON AUX FRAMBOISES 6x700G

MARIE

TARTE EN
BANDE AUX
POIREAUX

8X1KG

42,49 / PAR CARRON

300241

5³¹

LE KILO



PASTA VEGETAL
VEGETABLE PASTA

LÁMINAS VEGETALES
DESHIDRATADAS
DEHYDRATED
VEGETABLE SHEETS

COCINA CREATIVA
CREATIVE COUSINE

SUSHI MEDITERRANEO
MEDITERRANEAN SUSHI

PASTAS RELLENAS
STUFFED PASTA

ZANAHORIA CARROT

APLICACIONES
CALIENTES
CRISPY FOOD

Pelure carotte

Marque R&d food revolution
Emballage Paquet 10 pièces
Numéro d'article 25212370

Pourquoi ne puis-je pas voir les prix?

			
Chicon gratin	Carbonnade de boeuf	Goulash	Goulash
Cuisine maison	Cuisine maison	Cuisine maison	Cuisine maison
			
Sauce bolognaise cuisine maison	Sauce bolognaise italienne	Sauce bolognaise cuisine maison	Sauce bolognaise italienne



Risotto

Marque	The smiling cook
Emballage	Zak 1 kilogramme
Numéro d'article	41103380

Pourquoi ne puis-je pas voir les prix? 



Fonctionnement « alternatif »

- Distributeurs bio (avec large gamme)



Constats:

- Très peu de clients HORECA
- Secteur d'intérêt-volonté de développer
- Livraison express possible (franco)
- Commande en ligne possible

Constats:

- Très peu de clients HORECA (1%)
- Pas d'intérêt pour ce secteur
- Pas « adapté » pour les commandes « Last Minute »
- Uniquement commande en ligne

Cas particuliers:

- Partenariat avec Restofrais pour livraison BW et Bruxelles
- Flux tendu-pas de stock bio chez Restofrais
- Augmentation des demandes avant crises-Stagnation depuis (BIO= 15% du CA)

Au menu:

Offre étendue

Peu de « prêt-à-porter culinaire »

Commande tard-livraison express

/!\ Frein commun :

Prix >>

Paieement difficile

Fonctionnement « alternatif »

- Coopérative de producteurs– focus filière



- Moins de 5% en volume à destination de l'HORECA
- Mais ≈10% du CA (car ce sont les produits transformés à haute VA)
- +/-15 restaurants (Wallonie)
- 1/3 BIO-2/3 NON BIO
- 1/3 Bio → Choix de la race Limousine pour les beaux morceaux et le veau
→ Entrecôte, côte à l'os...; Le restaurateurs veut autre chose que du BBB
- 2/3 non BIO: burger, carbonade, haché...; Le restaurateur ne veut pas se différencier
- Demande HORECA ↗
- Livraison endéans les 24h possible



Fonctionnement « alternatif »

- Coopérative de producteurs– focus filière



- ≈10% en volume à destination de l'HORECA
- Travail avec des grossistes HORECA et en direct
- Pas la volonté d'investiguer l'HORECA comme débouché → Resto Collective
- HORECA préfère produits découpés et CALIBRES → En BIO, pas possible



Fonctionnement « alternatif »

- Coopérative de producteurs– focus filière



- Peu d'HoReCa (uniquement des engagés)
- S'inscrivent dans le système déjà en place :
 - Volume et conditionnement comme pour les magasins à la ferme
 - Commande en ligne ou par téléphone
 - Délai min.: 1,5 jour à l'avance
 - À retirer à Floreffe ou via tournées existantes (2x/semaine)
- Intérêt pour toute la gamme – sauf les boissons
- Perspectives : viande (sur mesure)



FOCUS

Comment identifier les HORECA réceptifs?

1. Restaurants
2. Hébergements



FOCUS

Restaurants réceptifs



Les réseaux



Label Good Food resto

- Bruxelles uniquement
- 84 restos
- Bottin Good Food
- Initiative de Bruxelles Environnement
- Focus : local, bio, de saison



Table de terroir

- Wallonie et Bruxelles
- 53 restos en Wallonie et 2 restos à Bruxelles
- #jecuisinelocal — initiative de l'apaq-w
- Focus : local (alimentation et boissons), saisonnalité, prix juste



Génération W — noyau culinaire wallon

- Collectif de chefs et producteurs de terroir wallon
- 18 chefs cuisiniers
- Chefs impliqués dans leur terroir
- Initiative d'un chef : San Degeimbre
- Focus : producteurs ou artisans à proximité de leur restaurant et sélectionnés pour la qualité de leurs produits



Slow Food

- Alliance Slow Food des chefs — Belgique
- 27 chefs cuisiniers, dont 18 à Bruxelles
- Initiative du mouvement Slow Food en Italie
- Focus : préservation du terroir



Bistrot de terroir

- Wallonie uniquement
- 59 resto
- Labellisation par la Fédération HoReCa Wallonie
- Focus : circuit court et mentionner les producteurs, produits wallons (nombre min. et dans plusieurs familles alimentaires, un plat régional min.)



We're Smart® Green Guide

- Restos qui basent leurs assiettes sur les légumes et les fruits
- 214 restos
- À l'initiative de Frank Fol, The Vegetable Chef®
- Focus : légumes et fruits, saisonnalité, durabilité

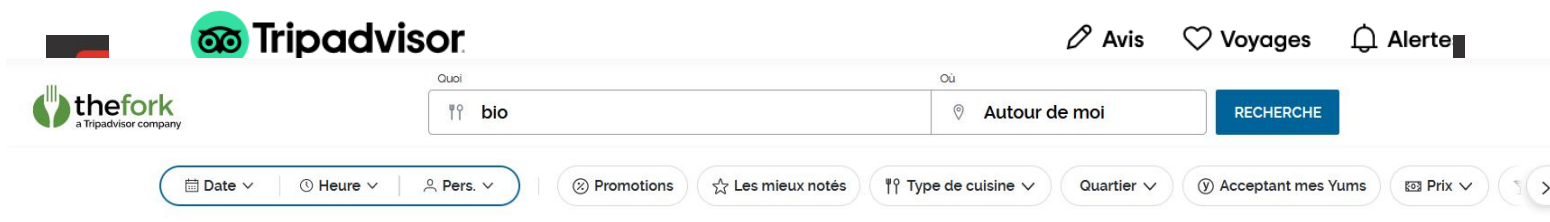


Autres moyens de recherche :

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

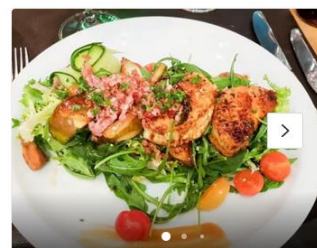
<https://fr.tripadvisor.be/Restaurants-g188634-Belgium.html>

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



Meilleurs restaurants à proximité 21 restaurants

① Pourquoi vous voyez ces résultats



YUMS X2 MÉDITERRANÉEN

Comme à la Maison

Chaussée de Bruxelles 239, 1410, Waterloo

Prix moyen 39 €

🌿 *Délicieux repas! Top cuisinière et service parfait !...*

9,2

Q 341



★ Meilleure note

YUMS X2 FRANCO-BELGE

Kolya

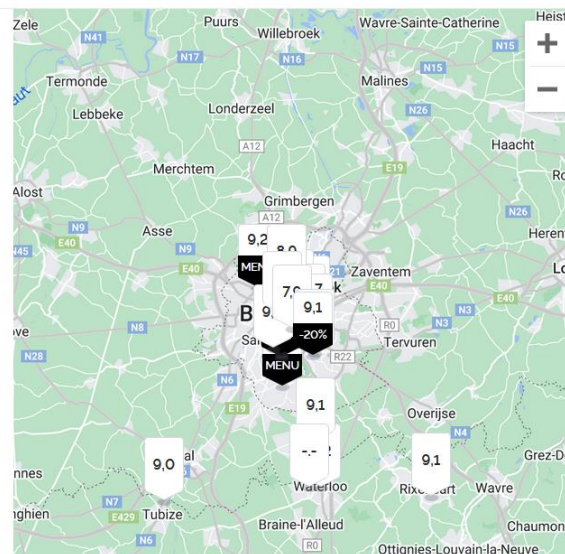
106, Chaussée de Charleroi, 1060, Saint-Gilles

Prix moyen 64 €

Menu Saint-Valentin 95 €

9,3

Q 477





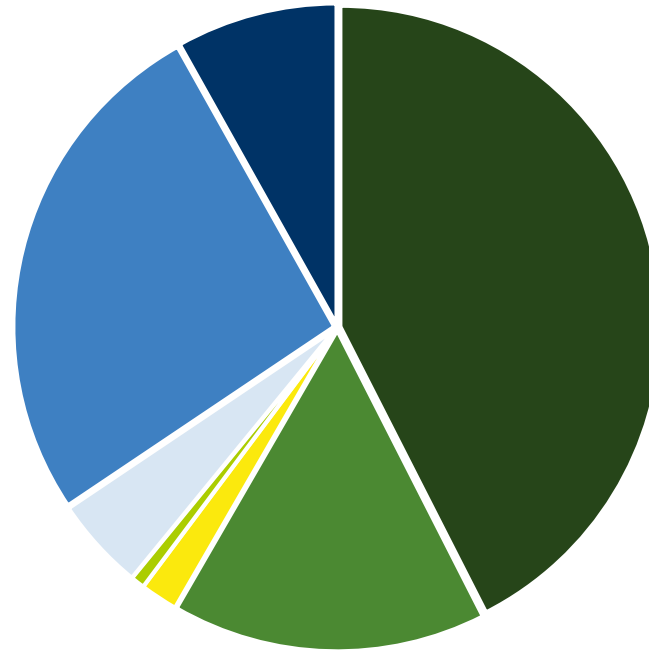
FOCUS

Hébergements réceptifs



Chiffres-clés

Nombre d'établissements actifs en Belgique



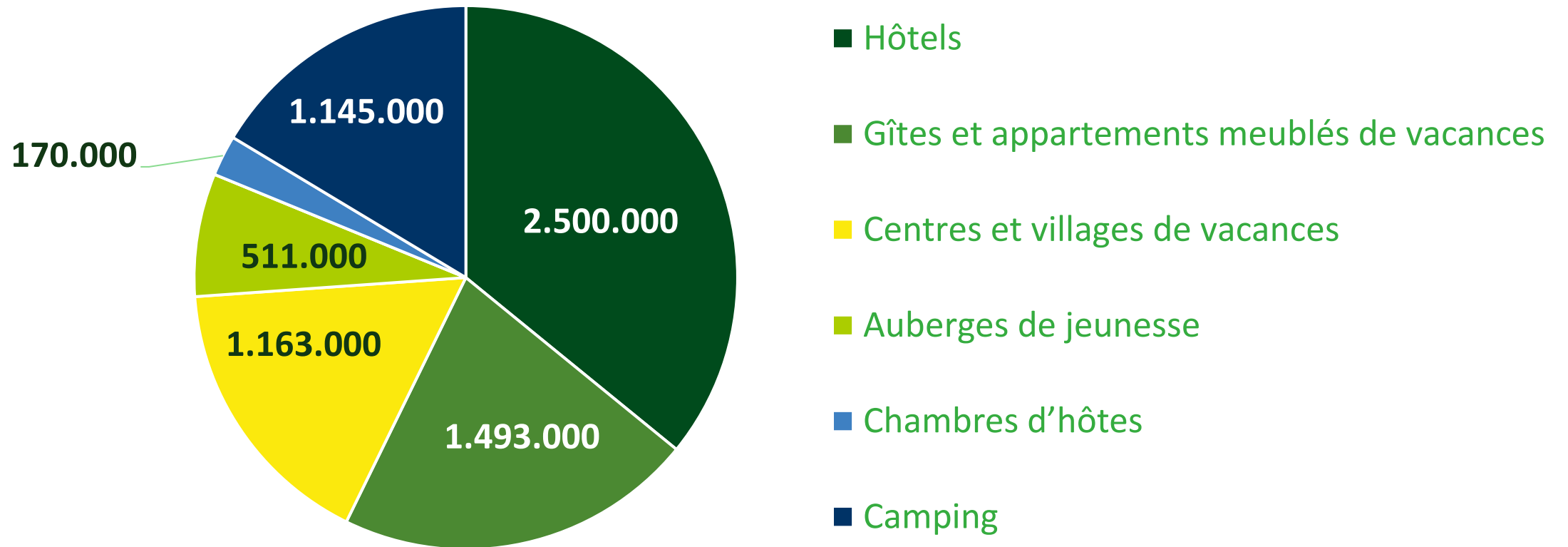
- Hôtels
- Gîtes et appartements meublés de vacances
- Centres et villages de vacances
- Auberges de jeunesse
- Cabanes de vacances et refuges de montagne
- Chambres d'hôtes
- Camping



Source : Statbel, 2021

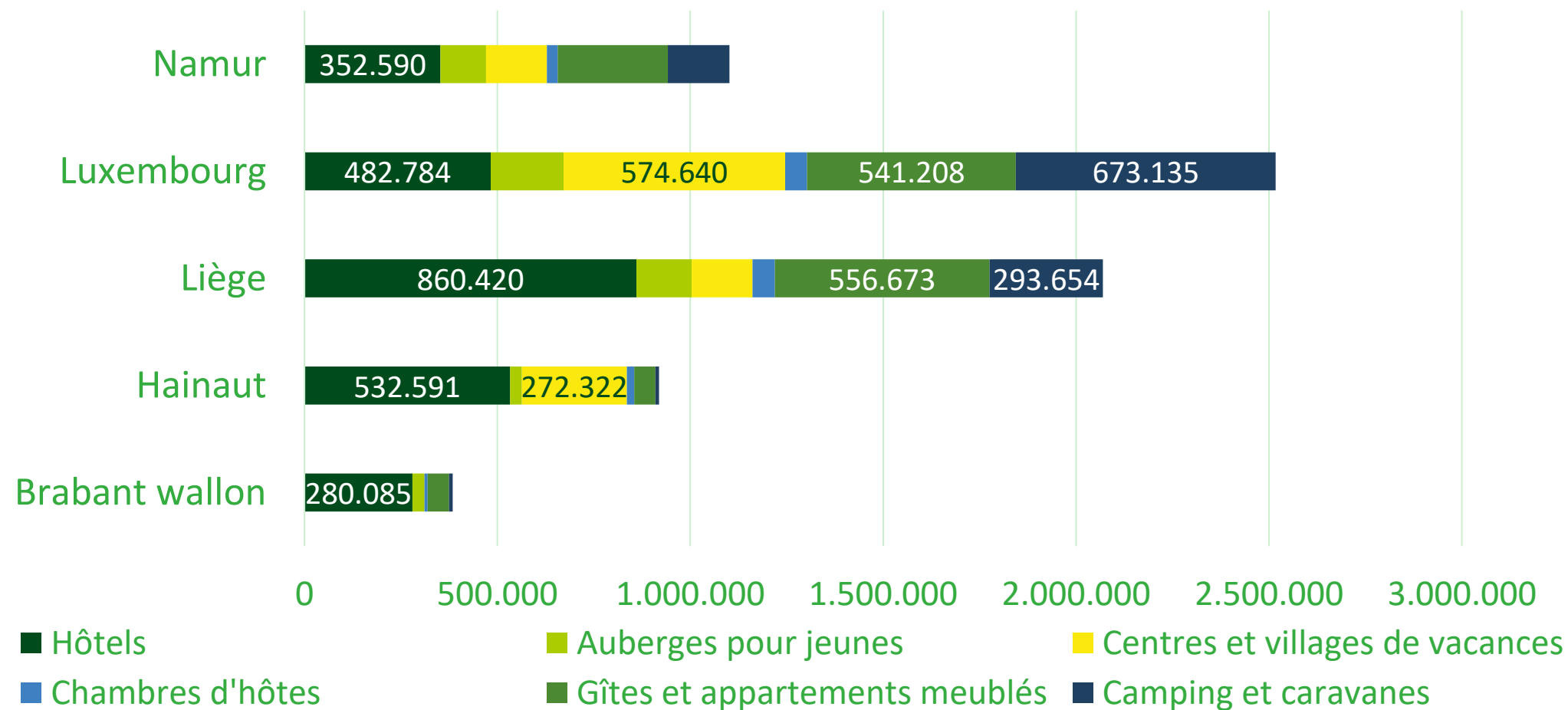
Chiffres-clés

Nuitées 2021 - Région wallonne



Chiffres-clés

Nuitées 2021



Réseau Clé verte – www.green-key.be

- 60 pays, 3700+ établissements
- Critères non-alimentaires et alimentaires
- 304 labellisés en Belgique, dont 80 en Wallonie et 40 à Bruxelles.
- Filtre de recherche
« Alimentation bio » : 30 en Wallonie et 15 à Bruxelles
- Profils divers !



Les Auberges de Jeunesse Asbl

<https://lesaubergesdejeunesse.be/>



- 11 établissements en Wallonie et Bruxelles
- 250.000 nuitées/an = autant de petits-déjeuners durables standardisés (+ repas)
- Fournisseurs bio :
 - Biofresh et Bidfood (commande mensuelle, gros conditionnements — livrent toutes les auberges)
 - Restofrais (uniquement sur Bxl)
 - Interbio
 - Achats en direct
- Difficulté : volume de commande
- Pics d'activité : année scolaire
- **Contact achats centralisés - Denis Lannoye :**
dla@lesaubergesdejeunesse.be - 0474 248 570



Témoignages

Mabio
Réseau Paysan
Made In BW
Terroirist



Conclusions



Fonctionnement : Que retenir?



Devenir fournisseur implique :

- ✓ Faire face à des commandes « Last minute » – « déstructurées »
- ✓ Livraisons fréquentes
- ✓ Horaires de livraison spécifiques
- ✓ Suivre les paiements
- ✓ Local > BIO
- ✓ Aucun marché public
- ✓ Produits spécifiques à haute valeur ajoutée



Questions et discussions



Services de Biowallonie pour l'HORECA

Pôle Alimentation durable



Du bio local dans mon resto ou ma cantine

Vous travaillez dans le secteur de l'Horeca ou de la collectivité ? Vous souhaitez introduire plus de produits bio locaux dans votre offre ? Biowallonie vous propose des coachings spécifiques et gratuits pour vous accompagner à chaque étape de votre démarche !

CONTACT

Stéphanie Goffin

stephanie.goffin@biowallonie.be

+32 (0) 474 38 11 24

catering@biowallonie.be



facebook.com/lescantiniere

www.biowallonie.com

*De quel coaching
avez-vous besoin ?*

SENSIBILISATION DE VOS ÉQUIPES

- *Formations thématiques :*
 - ° C'est quoi, le bio ?
 - ° Quelles sont les plus-values du bio ?
 - ° Quelle est la réglementation bio pour les cantines/restaurants ?
 - ° Présentation du secteur bio
- *Formations pratiques* :*
 - ° Découverte et dégustation de produits bio en cuisine
 - ° Confection d'une assiette 100% bio abordable
- *Visites d'acteurs*
pour découvrir
les réalités de terrain

**Un petit défraiement sera demandé pour couvrir les frais de marchandises.*

APPROVISIONNEMENT BIO

- *Analyse de votre demande ;*
- *Analyse de l'offre bio locale* qui répond à vos besoins ;
- *Optimisation de vos menus* pour mettre en place un partenariat avec des producteurs bio locaux.

CERTIFICATION/ COMMUNICATION

- *Aide pour la certification*
Quel type de certification choisir ? Quels sont les coûts ?
- *Soutien à la confection d'outils* de communication sur mesure pour votre cantine/restaurant.



BIOWALLONIE

En 2023

Objectifs (Plan Bio 2030):

- Sensibiliser (collectivement) min 80 restaurateurs
- Accompagner individuellement 35 restaurateurs
- Perfectionner min 120 restaurateurs



SPÉCIAL HORECA
ATELIER MISO



REJOIGNEZ-NOUS POUR
UN ATELIER CHEZ NUU MISO

LUNDI 13 MARS 2023
13H30-16H30
SITE DES ABATTOIRS À 1070 ANDERLECHT

AU PROGRAMME
INTRODUCTION AU KOJI ET AU MISO
EXPLICATIONS SUR LEUR FABRICATION
VISITE DE L'ATELIER
PARTIE PRATIQUE : LEUR UTILISATION EN CUISINE ET RECETTES
DÉGUSTATION 100% BIO

ORGANISÉ PAR
BIOWALLONIE ET NUU MISO



SEANCE D'INFORMATION

LE BIO DANS L'HORECA

LUNDI 3 OCTOBRE 2022
13.30 - 17.00

Domaine W - Chemin des Vignes, 2 - 1480 Saintes

Programme

13H30 - Accueil

14H - Le bio dans l'Horeca

15H - Visite du domaine et dégustation

16H - Dégustation de produits bio wallons

Gratuit*

Inscription : <https://tinyurl.com/yf6sye94>

*un défraiement sera réclamé à toute personne pour qui nous réservons une place mais qui ne justifie pas son absence



BIOWALLONIE





Des questions ?

081/281.010

info@biowallonie.be

www.biowallonie.be