

WALL'OH BIO A FAIT SALIVER LES PAPILLES

Dans les cuisines du centre IFAPME de Perwez s'est tenu, la semaine passée, le concours de cuisine ayant pour but de promouvoir les produits bio dans l'HoReCa. Les équipes de quatre chefs de cuisine se sont affrontées pour servir un menu entrée + plat constitué de produits bio et locaux.



Céleste Quaghebeur, conseillère Agriculture Biologique, permis d'environnement et Gestion de l'azote, Conseil, Analyse et Politique (CAP)



Quatre équipes se sont affrontées aux fourneaux, découvrant le jour même les produits bio qu'elles devaient cuisiner

viande bovine et le vin.

C'est le reconnu Stéphane Marchand – boucher-formateur – de la boucherie "La Bouch'Bio" qui animait l'atelier sur la viande bovine. L'objectif était de faire découvrir différentes races élevées en bio telles que l'Angus, la Blonde d'Aquitaine, la Blanc Bleu Mixte, la Limousine et la Parthenaise. L'atelier a permis, grâce aux dégustations, de comparer ces différentes races, mais également de mettre en évidence les différences de goût qu'il peut y avoir selon l'âge d'une bête, s'il s'agit d'un mâle ou d'une femelle...

L'autre atelier portait sur les vins bio wallons. Six domaines étaient

présents pour faire découvrir leurs produits : mousseux, vin blanc, rosé ou rouge. Le paysage viticole bio wallon est en plein essor et compte à l'heure actuelle 33 domaines certifiés bio en 2023. Vincent Dienst, bioingénieur et œnologue, animait cet atelier.

Un Top Chef bio

Au menu, un défi comparable à ceux de l'émission Top Chef. Le jour même, les différentes équipes ont découvert le garde-manger commun composé uniquement de produits biologiques dont la majorité provient de producteurs et de transformateurs bio wallons. A partir de ce garde-manger, elles devaient composer un menu entrée + plat.

Quatre équipes se sont donc affrontées lors de cette journée : Philippe Broka de O fil des saveurs (Traiteur), Tom Moreau, de Histoire sans faim (Silly), Maxime Renard de La table Conviviale (Liège) ainsi que Antonin et Bertrand, Les Tontons Trinquereux (Tournai). Les menus des équipes ont été goûtés et cotés par deux jurys, l'un de professionnel, l'autre étant le public.



Un atelier viande a fait découvrir les différentes races élevées en bio

Finalemnt, une forme de doute (non-fondé) sur la fiabilité du bio persiste. Une telle journée prend donc tout son sens afin de faire découvrir et sensibiliser nos restaurateurs à l'utilisation de produits locaux et bio.

Des ateliers pour mettre l'accent sur deux produits bio

Afin de promouvoir l'utilisation de produits bio par les restaurateurs, deux ateliers étaient organisés dans le but de faire découvrir deux produits clés de la restauration: la

INTERVIEW

Olivier Le Maire, un des fournisseurs du concours de cuisine

Rencontre avec Olivier Le Maire. Agriculteur Bio à Verlaire, il est bien connu à la FWA car il est l'un de nos délégués de la Commission Bio.



Olivier Le Maire était l'un des fournisseurs de produits du concours de cuisine

Plein-champ: Bonjour Olivier, peux-tu présenter en quelques mots ton activité?

OLM: Notre ferme est située en Hesbaye et nous sommes 100% bio depuis 15 ans. On a commencé la conversion il y a 25 ans, petit à petit, pour ne pas faire tout d'un coup et pour avoir la maîtrise de A à Z: de la production à la commercialisation. Nous avons fait ça au fur et à mesure, en commençant avec trois hectares, et maintenant la ferme est en totalité en bio: moitié céréales, moitié légumes. Nous sommes surtout spécialisés en légumes racines.

PC: Tu participes aujourd'hui à la journée Wall'Oh Bio, peux-tu nous expliquer pourquoi?

OLM: Je suis là en tant que fournisseur de produits bio pour le concours des restaurateurs. Nous avons approuvé le «garde-manger» du jour avec nos légumes bio: des carottes, des panais, du céleri rave, du persil tubéreux et des pommes de terre. En fait, c'est Biowallonie qui est venu vers nous et qui nous a demandé si nous étions partants. On s'est dit pourquoi pas et me voilà donc aujourd'hui présent au petit marché de producteurs qui est organisé.

PC: Est-ce la première fois que tu as l'occasion de fournir des restaurateurs?

OLM: Non, nous fournissons déjà quelques restaurateurs qui s'approvisionnent directement en venant à notre magasin. Nous sommes ouverts à de nouvelles possibilités de collaboration avec d'autres restaurateurs. Notre seule difficulté, c'est d'un point de vue logistique, nous n'avons pas la possibilité de livrer chaque restaurant. Pour nous, ce qui est préférable c'est que les restaurateurs viennent en direct chez nous.

PC: Le secteur de l'HoReCa constitue-t-il une nouvelle possibilité de débouchés pour ta ferme?

OLM: Nous sommes producteurs de légumes plein champ et nos volumes produits sont plus importants par rapport à du maraîchage. Et nous avons déjà nos canaux de commercialisation pour nos produits. Je pense surtout, qu'un tel événement, comme l'organise Biowallonie, est une belle opportunité par exemple pour de plus petits maraîchers qui voudraient trouver de nouveaux débouchés via des restaurateurs.