

# Itinéraires BIO

le magazine de tous les  
acteurs et actrices du bio !

Avant-goût de l'itinéraires BIO 75  
Mars-Avril 2024



**BIOWALLONIE**

Le bio aujourd'hui & demain

## Service traiteur : Comment s'engager dans une démarche bio et durable ?

## Introduction

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Une fois par an, le magazine *Itinéraires BIO* consacre son dossier au monde de la restauration. Cette année, c'est au segment des traiteurs que nous le dédions. Les traiteurs sont, en effet, des acteurs très importants à sensibiliser aux enjeux de demain : des millions de repas sont confectionnés chaque année par leurs soins ! Par ce dossier, nous avons l'ambition de leur donner l'envie de devenir acteurs de systèmes alimentaires plus durables, notamment en leur faisant découvrir le secteur bio local et en dispensant quelques conseils pour arriver à intégrer les produits bio dans leurs menus !

Dans ce dossier, vous trouverez, pour commencer, un aperçu du paysage des traiteurs en Belgique, avec des chiffres et des estimations, pour identifier le pourcentage d'acteurs déjà en marche vers un système alimentaire plus durable.

Ensuite, nous abordons la définition de l'alimentation durable, avec une liste de critères à remplir pour se revendiquer « traiteur durable ». Nous détaillons plus particulièrement le critère bio et les garanties offertes par ce label... Normal, c'est notre label préféré !

Notre diététicienne et notre chef cuisinier vous proposent également une série de conseils concrets pour composer un menu durable, tout en lissant vos coûts.

L'AFSCA nous fait le plaisir de vous proposer un article pour tordre le cou aux idées reçues, selon lesquelles la réglementation y afférente serait un frein aux démarches durables. Soyez rassuré•e•s, elle ne l'est pas du tout !

Pour suivre, nous vous présentons le secteur Bio chez nous. Que produit-on, quels sont les produits faciles à trouver dans notre région ? Vous verrez, c'est impressionnant et tellement alléchant !

Un article est consacré aux bonnes pratiques en termes de communication, pour vous inspirer sur la manière de faire connaître votre démarche auprès de potentiels clients.

Ensuite, nous vous proposons une série de portraits de traiteurs déjà engagés envers le secteur Bio... Un même métier, mais de nombreuses déclinaisons !

Enfin, pour terminer, l'« œil de lynx » de notre équipe a répertorié toute une série de données réglementaires d'intérêt pour les traiteurs, mais aussi des ressources utiles...

Nous vous en proposerons encore plus dans un article publié sur notre site : [www.biowallonie.be](http://www.biowallonie.be) !

# Coup de projecteur sur les traiteurs de chez nous. Combien sont-ils ? Quelle proportion est engagée dans une démarche d'alimentation durable ?

Stéphanie Goffin, Biowallonie

## Qu'est-ce qu'on entend par *traiteur* ?

Le métier de traiteur est l'une des nombreuses professions du secteur HORECA (Hôtellerie, Restauration et Café). Il existe plusieurs catégories de traiteurs, allant du traiteur-organisateur de réception au traiteur à domicile, en passant par le restaurant qui assure un service traiteur, ou encore le boucher-traiteur... Bref, ce métier est large et varié !

Quel que soit le type de traiteur, tous ont comme point commun de **préparer des repas qui seront consommés à l'extérieur** de l'établissement où ils ont été cuisinés. Il est possible qu'un traiteur-organisateur de banquet cuisine une partie ou fasse de la mise en place dans l'établissement où le repas va être dégusté, notamment si la réception a lieu dans un endroit doté d'une

cuisine professionnelle... Mais vous aurez tout de même compris la différence par rapport au restaurant, qui prépare et sert les plats au même endroit. En résumé, « *le traiteur prend des commandes qu'il délivre à ses clients, pour que ceux-ci les dégustent chez eux ou ailleurs.* » (Indeed, Guide Carrière)

## Combien y a-t-il de traiteurs chez nous ?

Le métier de traiteur est réglementé dans notre pays et, comme pour toute activité réalisée dans la chaîne alimentaire, ces professionnels possèdent une autorisation de l'AFSCA. C'est grâce aux numéros d'enregistrement AFSCA que nous pouvons tirer des chiffres pour caractériser le secteur de manière globale.

En Belgique, on dénombre **6.945 traiteurs**, dont 66,5 % en Flandre. La Figure 1 indique le nombre et la répartition des traiteurs dans les trois régions.

S'il on regarde de plus près les chiffres en Wallonie, nous obtenons la répartition géographique des traiteurs représentée à la Figure 2. Cette répartition peut sembler particulière, car elle se base sur les Unités locales de Contrôle (ULC) AFSCA. Anciennement, les ULC collaient aux provinces, mais, aujourd'hui, elles couvrent un territoire géographique parfois à cheval sur deux provinces.<sup>1</sup>

Nous pouvons constater une concentration plus importante du nombre de traiteurs dans la province de Liège, suivie par le Hainaut et

ensuite la zone reprenant le Brabant wallon et une partie de la province de Namur. Ils sont cependant beaucoup moins nombreux dans le sud du pays.



Figure 1 : Nombre et répartition des traiteurs en Belgique

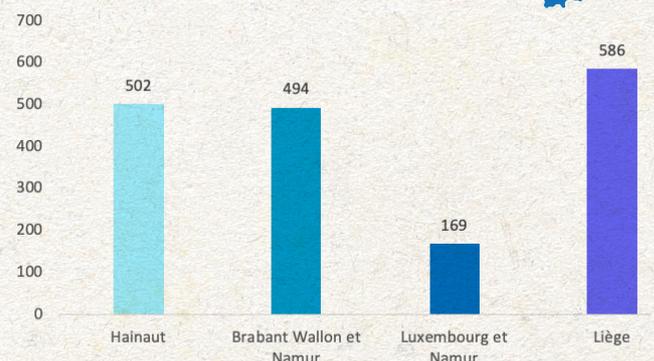


Figure 2 : Répartition des traiteurs en Wallonie par zone ULC (Unité locale de Contrôle AFSCA)

<sup>1</sup> [www.afsca.be/professionnels/contact/ulc](http://www.afsca.be/professionnels/contact/ulc)

## Quelle est la proportion de traiteurs engagés dans une démarche durable et/ou bio ?

À notre connaissance, il n'existe pas de chiffres officiels sur le nombre de traiteurs engagés, sensibles à une alimentation durable (la définition est reprise dans l'article suivant). Il n'existe pas de label spécifique pour les reconnaître, les différencier, à l'exception de la certification bio.

Dès lors, notre équipe a investigué la question et a effectué des recherches approfondies sur Internet. Sur les moteurs de recherches traditionnels, nous avons épinglé les traiteurs dans chaque province, qui communiquent d'une manière ou d'une autre sur un des critères de l'alimentation durable : bio, produits locaux, produits frais, circuit court, zéro déchet, produits de terroir, produits de qualité, fait maison, éthique, écoresponsable... Nous avons émis l'hypothèse que ces traiteurs étaient sensibles d'une manière ou d'une autre à l'alimentation durable.

! Il s'agit de chiffres expérimentaux, qui peuvent servir pour donner des premières tendances. Ils surestiment certainement la proportion de traiteurs réellement sensibles à l'alimentation durable, car nous avons été larges dans les critères répertoriés et n'avons fait aucune vérification dans leur cuisine. (Utilisent-ils réellement des produits de saison ? Des produits locaux ? Des produits bio ? etc.) Il est également possible que des traiteurs sensibles n'aient pas été repris dans nos comptages car non référencés dans les moteurs de recherches utilisés par notre équipe.

Nous sommes arrivés aux estimations suivantes : **10 % des traiteurs à Bruxelles et 11 % des traiteurs en Wallonie sont sensibles à au moins un des critères de l'alimentation durable**. À l'instar du secteur HORECA global, la grande majorité des traiteurs semblent encore peu « investis » professionnellement dans les enjeux environnementaux et sociétaux de demain. Toutefois, les estimations faites, en 2021, par notre équipe pour estimer la proportion de restaurants sensibles « au durable », en Wallonie et à Bruxelles, atteignait seulement 4 % (cf. *Itinéraires Bio* n°60, dossier spécial « HORECA et durabilité : quelles opportunités ? »). Dès lors, la **catégorie « traiteurs » du secteur HORECA semble**

**être plus en avance et plus sensible aux enjeux de demain.**

C'est d'ailleurs une bonne nouvelle, car d'après une étude de marché consacrée à la consommation dans le secteur HORECA et les cuisines de collectivités, réalisée par l'Apac-W, les consommateurs eux-mêmes ont plus d'attentes sur la qualité et la fraîcheur des produits proposés par les traiteurs. **7 clients sur 10 souhaitent des produits locaux dans l'offre des traiteurs** qu'ils plébiscitent ! Et **5 clients sur 10 ont des attentes sur le caractère bio**. C'est beaucoup plus que pour les autres segments HORECA.

La Figure 3 donne la répartition géographique en Wallonie et à Bruxelles des traiteurs que nous avons repérés comme sensibles à un des critères de l'alimentation durable, et ceux qui sont certifiés bio.

On constate que parmi les traiteurs « sensibles », **peu ont un engagement formel à l'égard du secteur Bio**. En effet, 6 % d'entre eux sont certifiés bio. Cela représente moins de 1 % des traiteurs totaux en Wallonie et à Bruxelles. C'est à Bruxelles et dans le Brabant wallon que nous retrouvons le plus d'acteurs certifiés bio.

Toutefois, nous pouvons remarquer que près de 28 % des traiteurs répertoriés dans nos comptages font référence au bio dans leur communication... sans être certifiés... et, donc, sans être en ordre avec la réglementation. On espère que cela reflète un réel engagement « non formalisé » pour le bio et une méconnaissance des règles en vigueur... **Mais il s'agit d'une belle opportunité de développer des partenariats entre les producteurs bio et locaux et les traiteurs.**

|             | Attentes des produits<br>LOCAUX<br>En pourcentage de clients visitant les établissements au moins une fois tous les deux mois | Attentes des produits<br>BIO<br>En pourcentage de clients visitant les établissements au moins une fois tous les deux mois |
|-------------|---|--|
| Traiteurs   | 69 %  | 53 %   |
| Hôtellerie  | 56 %  | 47 %   |
| Restaurants | 51 %  | 35 %   |
| Food trucks | 51 %  | 45 %   |
| Brasserie   | 48 %  | 35 %   |

Présentation de l'Étude de marché réalisée par l'Observatoire de la Consommation, en janvier 2023, par l'Agence wallonne pour une Agriculture de Qualité (PPT, Wall'Oh Bio 2023).

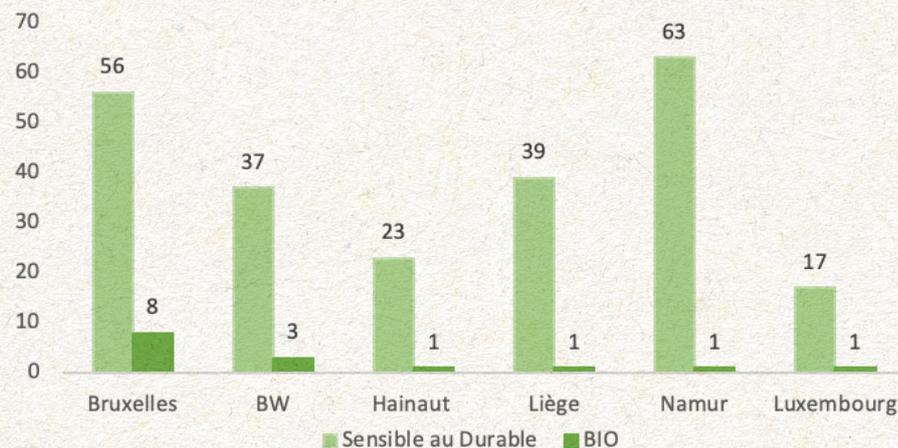


Figure 3 : Répartition et nombre de traiteurs repérés comme sensibles à une alimentation durable

# L'alimentation durable et le bio : pourquoi et comment intégrer ces notions dans un service traiteur ?

Hélène Castel, Biowallonie

À l'heure actuelle, tout le monde a déjà entendu parler d'alimentation durable, mais il est parfois difficile de savoir ce que l'on met derrière ce concept. D'ailleurs, il n'existe pas de définition officielle unique. Selon la Food and Agriculture Organization (FAO) : « *Les régimes alimentaires durables sont des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines.* » (FAO, *Biodiversité et régimes alimentaires durables*, 2010)

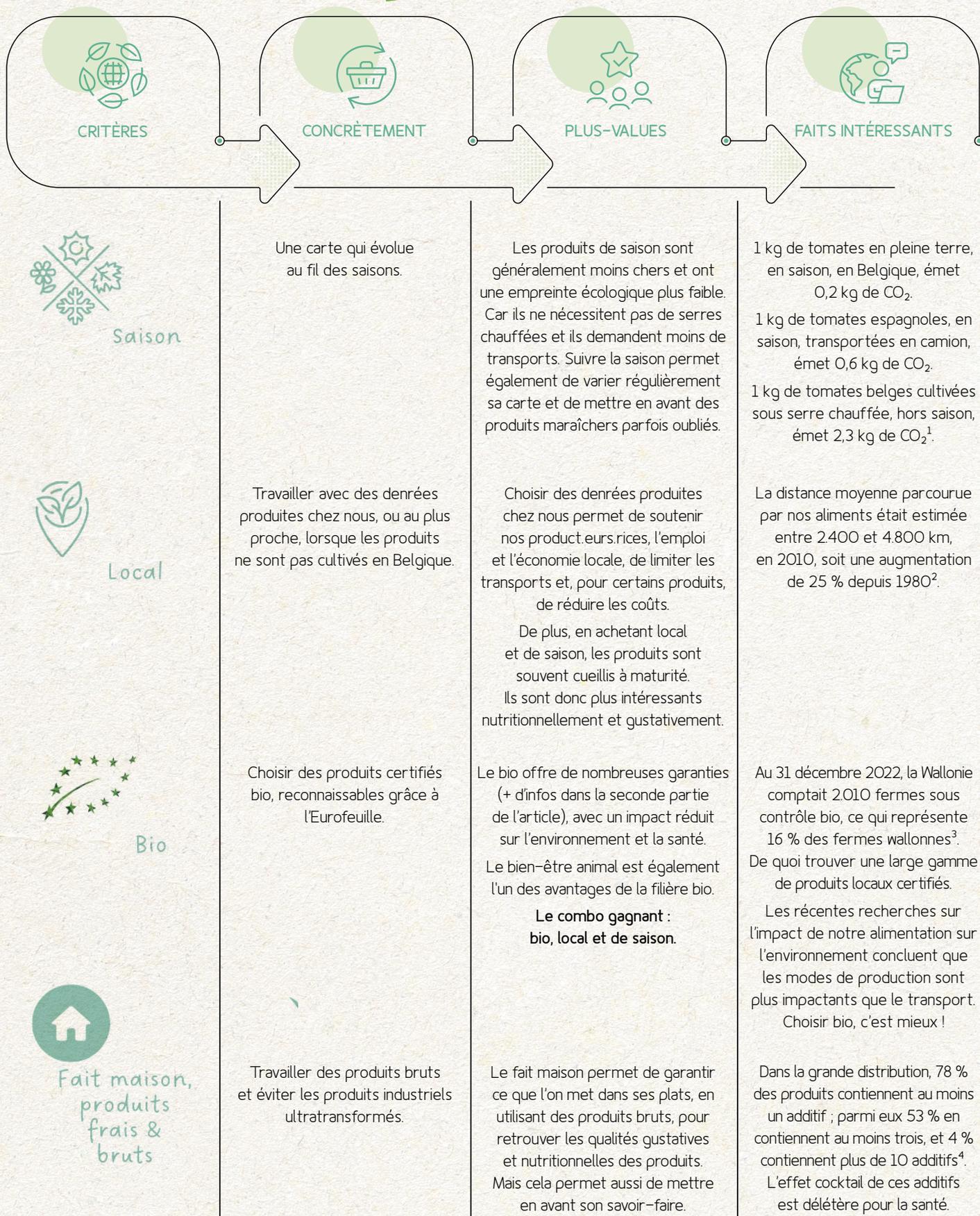
Pour résumer, une alimentation durable doit minimiser son impact sur les trois piliers du développement durable : économique, environnemental et social. En d'autres mots, elle doit être éthique, écologique et saine. On peut alors se poser différentes questions, lorsque l'on pose un choix alimentaire, pour savoir s'il est durable. Par exemple : est-ce que ce choix rémunère à sa juste valeur le producteur ? Quel est son impact sur l'environnement ? Et sur la santé, du consommateur mais également du producteur, des animaux... ?

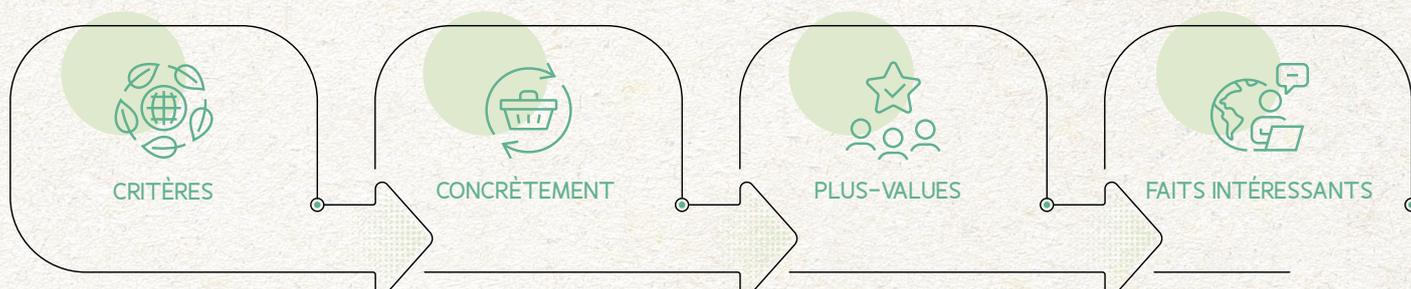
Lorsque l'on parle de notre empreinte écologique, on pense souvent à limiter nos transports, diminuer l'énergie des bâtiments. Pourtant, nos pratiques alimentaires jouent un rôle considérable, non seulement sur l'environnement, mais aussi sur l'économie et la santé. À titre informatif, notre alimentation représente un tiers de notre impact sur l'environnement et 20 % de nos émissions de gaz à effet de serre. Dans ce contexte, les traiteurs ont leur rôle à jouer pour redonner sa juste place à une alimentation qui respecte les critères de durabilité, tout en étant source de plaisir et de convivialité pour leurs clients.

## Critères de durabilité en restauration

En tant que traiteur, plusieurs critères peuvent être mis en place pour œuvrer vers une alimentation durable. À noter qu'il est rare d'avoir une offre à 100 % durable. Vouloir être parfait peut sembler utopiste. Plusieurs portes d'entrées vers la durabilité sont possibles et les critères choisis sont généralement ceux qui répondent aux valeurs de la restauratrice ou du restaurateur, mais également à ses moyens financiers, humains, logistiques. L'idéal est de combiner un maximum de critères de durabilité lorsque l'on choisit ses denrées.



<sup>1</sup> BRUXELLES ENVIRONNEMENT, *Manger local et de saison*, 2021. <https://environnement.brussels/citoyen/l'environnement-bruxelles/agir-eco-responsable/manger-local-et-de-saison><sup>2</sup> BRUXELLES ENVIRONNEMENT, *Guide pratique cantine durable*, 2013. <http://simplyfood.be/onenwebmedia/GIDS-100214-GuideCantinD-FR.pdf><sup>3</sup> BIOWALLONIE, *Les chiffres du Bio 2022* <https://www.biowallonie.com/documentation/etudes-statistiques/chiffres-du-bio/><sup>4</sup> INRA et ANSES, *L'utilisation des additifs dans les produits transformés*, Oqali—Édition, 2019.



Végétarien  
& végétalien

Proposer des alternatives végétariennes et/ou végétaliennes attrayantes, faites à partir de produits bruts comme les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...).



Assiette équilibrée

Choisir des produits de qualité, diversifiés, et mettre en avant les légumes plutôt que de les considérer comme l'accompagnement.



Viande durable

Privilégier les viandes issues d'élevage extensif et labellisées, qui assurent le bien-être animal.

Les légumineuses ont un impact positif sur la santé, leur consommation fait partie des recommandations nutritionnelles. Elles ont également l'avantage d'être peu onéreuses et permettent de réduire l'impact sur l'environnement. Certaines légumineuses sont produites chez nous, en bio. Une offre plus variée de protéines, en introduisant des protéines végétales, permet également de répondre à des attentes grandissantes des clients.

Une offre traiteur est généralement ponctuelle, mais il reste intéressant de trouver un équilibre dans l'assiette. L'occasion de faire découvrir des produits et saveurs parfois moins connus du public, en proposant une large gamme de légumes de différentes couleurs, saveurs, textures, et en intégrant des céréales complètes, des légumineuses, des viandes de races locales, des produits laitiers régionaux, et d'autres produits de qualité dont regorge notre terroir.

Privilégier des races rustiques parce qu'elles sont adaptées aux conditions de plein air et résistantes naturellement aux maladies. Choisir des viandes issues d'élevages locaux, en direct du producteur ou via une coopérative. Et labellisées, pour garantir le bien-être animal : Bio, Demeter, Nature & Progrès.

Il est recommandé par le Conseil supérieur de la Santé, pour un adulte en bonne santé, de manger au moins une fois par semaine des légumineuses.

Le grand intérêt des légumineuses réside également dans l'azote qu'elles apportent aux sols agricoles. Certains affirment qu'il n'y a pas d'agriculture durable sans elles<sup>5</sup>.

Les cinq mesures alimentaires prioritaires, qui ont le plus d'impact sur la santé pour la population adulte en Belgique, sont : 125 g de produits céréaliers complets par jour ; 300 g de légumes et 250 g de fruits frais par jour ; des légumineuses au moins une fois par semaine ; tous les jours l'équivalent d'une quantité de fruits à coque ou de graines (non salées, non sucrées) tenant dans le creux de la main ; limiter la consommation de sel<sup>6</sup>.

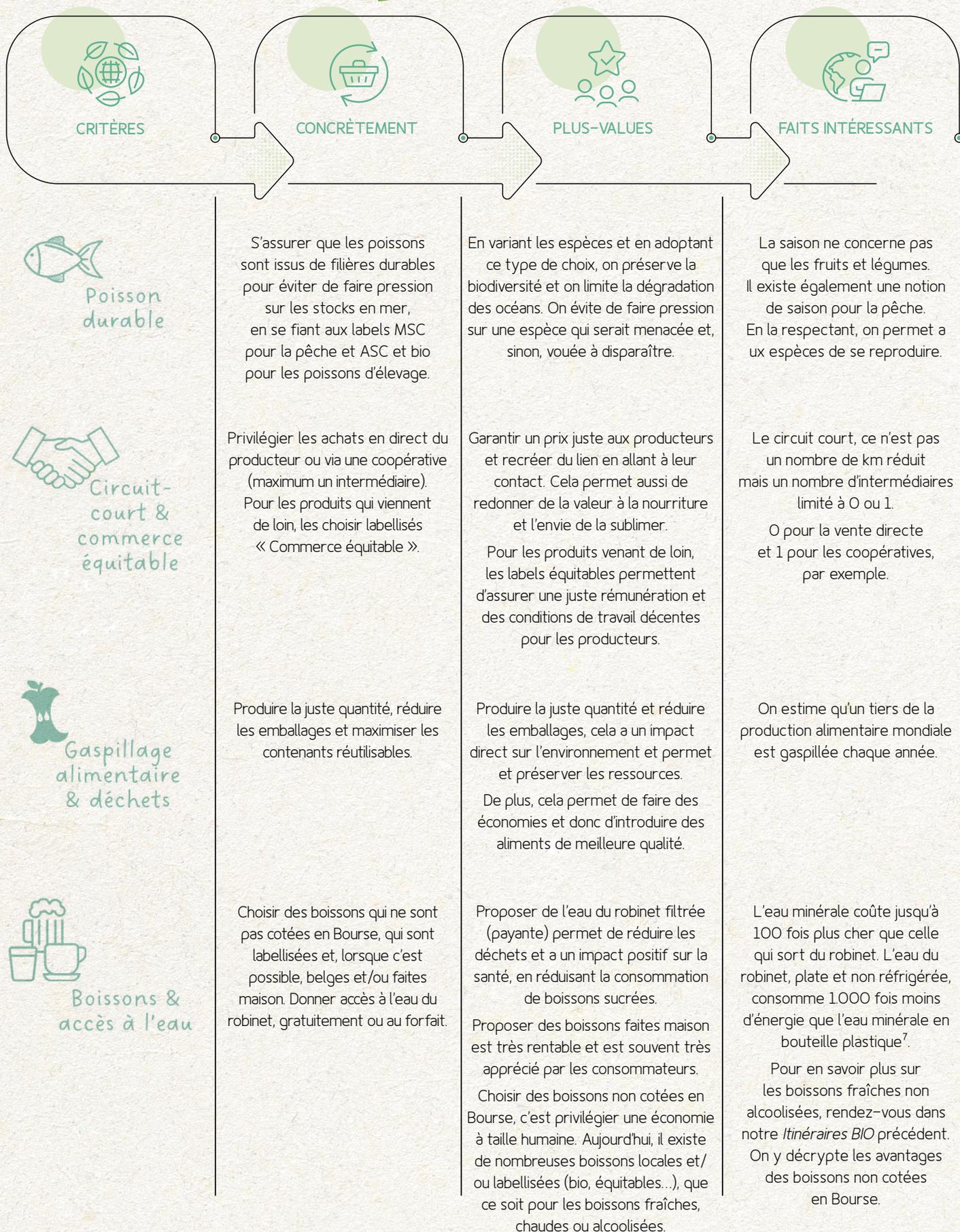
En 2022, deux tiers des 2.010 fermes bio wallonnes élevaient une ou plusieurs espèces animales (à destination viandeuse, hors lait et œufs donc).

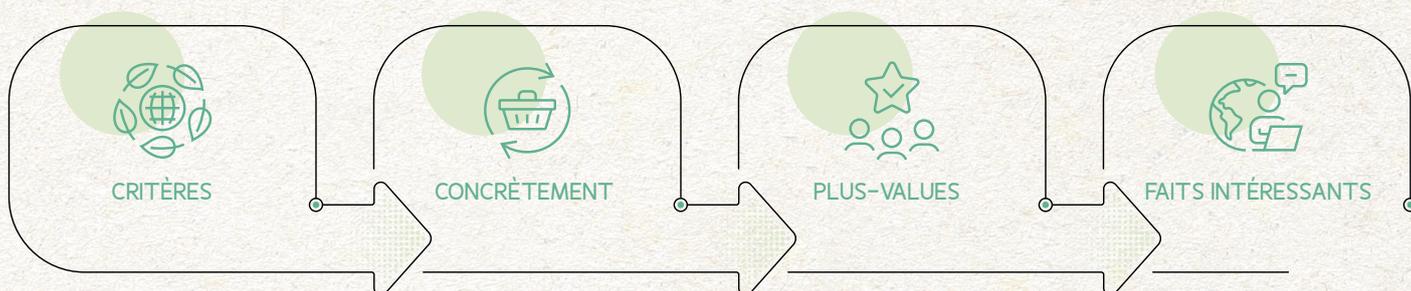
Pour en savoir plus, retrouvez le dossier de notre *Itinéraires BIO* n°72 « HORECA : pourquoi valoriser les viandes bio de notre terroir ? ».



<sup>5</sup> BRUXELLES ENVIRONNEMENT, *Guide pratique cantine durable*, op. cit.

<sup>6</sup> CONSEIL SUPÉRIEUR DE LA SANTÉ, *Recommandations alimentaires pour la population belge adulte*, 2019. <https://www.health.belgium.be/fr/avis-9284-fbdg-2019>





## Non alimentaire

### Bien-être au travail

S'assurer que ses employés ont des conditions de travail décentes et une juste rémunération.

Prendre soin de ses employés, c'est s'assurer d'avoir une équipe motivée, qui soit reconnue à sa juste valeur, pour un impact positif au niveau social et économique.

### Impact social

Participer à des projets d'insertion ou de réinsertion sociale, pour permettre l'accès à l'emploi au plus grand nombre.

Donner accès à l'emploi, et former du personnel, c'est avoir un impact social et économique positif.

### Non alimentaire (vaisselle, tenues de travail, matériel de cuisine...)

Choisir du matériel qui respecte les conditions de travail des producteurs, des matériaux respectueux de l'environnement, des produits artisanaux...

Au-delà des choix alimentaires, la durabilité englobe tout le projet. Choisir de travailler avec des artisans locaux, des matières durables... c'est aussi participer à l'économie locale, valoriser le savoir-faire et réduire son impact sur l'environnement.



## FOCUS SUR LE LABEL BIO – QUELLES GARANTIES VOUS SONT ASSURÉES PAR LES PRODUITS BIO ?

La réglementation bio couvre tous les maillons de la chaîne alimentaire et stipule des règles strictes et transparentes, de la production à la ferme à la vente, en passant par la transformation, la distribution et l'importation.

Chaque maillon de la chaîne est donc contrôlé, afin de garantir le respect d'un cahier des charges précis, de la fourche à la fourchette. Les produits vendus chez nous sous le label Bio, peu importe le point de vente, respectent *a minima* le cahier des charges européen.



## EN RÉSUMÉ, LE LABEL BIO VOUS GARANTIT CECI

## AGRICULTURE BIO

- **Jamais de pesticides chimiques.**  
Il faut prévenir plutôt que guérir.  
En cas de besoin, les traitements naturels sont autorisés.  
*Pour éviter l'apparition de mauvaises herbes, de maladies et de ravageurs : choix de variétés de plantes adaptées et résistantes, mélange de plantes différentes, longues rotations de culture et désherbage mécanique, voire parfois thermique.*
- **Jamais d'engrais chimiques.**  
*Pour nourrir le sol : fumier, matières organiques bio, minéraux naturels ou engrais verts.*
- **Jamais d'OGM.**
- **Période de conversion pour passer en bio :**  
*un nouvel agriculteur bio doit cultiver selon les règles du Bio pendant au minimum 2 ans avant de pouvoir vendre ses produits en bio.*

## ÉLEVAGE BIO

- **Alimentation des animaux.** Les animaux mangent bio – Régionalité.  
*Ex : 70 % de la nourriture des herbivores doit provenir de la ferme ou de la région où ils sont élevés.*
- **Soins vétérinaires**
  - Traitements homéopathiques et phytothérapeutiques en priorité.
  - Traitement antibiotique en curatif et limité : en cas de prise, le délai d'attente est doublé pour commercialiser les produits.*Choix de races rustiques adaptées aux conditions de plein air et résistantes naturellement aux maladies.*
- **Cadre de vie des animaux**
  - Accès obligatoire à un parcours extérieur.
  - Densité plus faible des animaux dans les bâtiments.*Le bien-être animal est garanti à la ferme. L'animal a de l'espace et son environnement lui permet un comportement naturel. Dans les bâtiments, obligation de lumière et ventilation naturelles.*

## TRANSFORMATEUR BIO

- **Utiliser uniquement des ingrédients agricoles bio dans ses préparations.** *Dans le cas où certains ingrédients sont peu disponibles/introuvables sur le marché en bio : accès à une liste très restrictive d'ingrédients autorisés en non-bio et leur quantité ne peut dépasser 5 % du poids du produit final.*
- **Interdiction d'utiliser des substances susceptibles d'induire en erreur le consommateur** sur la véritable nature du produit (ex. ajout d'arômes de levain, colorants gris pour le pain, eau dans le saumon...).
- **Limitation stricte des additifs autorisés.** *Seuls 56 des 300 additifs autorisés sur le marché peuvent être utilisés (dans des cas d'utilisation bien précis).*
- **Pas d'arôme de synthèse, d'exhausteur de goût ni d'édulcorant de synthèse.**
- **Certains procédés sont interdits.** *Pas de rayonnement ionisant, de nanomatériaux, d'OGM.*

## PRODUIT BIO

- **Garanties**
  - L'appellation « bio », « biologique », « organic » est protégée sur tout le territoire européen par un règlement et elle ne concerne que les produits alimentaires. Ceux qui arrivent de l'étranger suivent une réglementation équivalente ; ils sont contrôlés dans le pays d'origine et à l'arrivée sur notre territoire.
  - Les acteurs bio sont contrôlés plusieurs fois par an. Ce sont des organismes indépendants qui s'en chargent.
  - Les produits alimentaires emballés sont identifiables grâce au logo européen. Il est obligatoire (Eurofeuille).

SI VOUS SOUHAITEZ APPROFONDIR VOS CONNAISSANCES SUR LE LABEL BIO, VOUS POUVEZ VOUS INSCRIRE À UNE SÉANCE D'INFORMATION, OU POSER TOUTES VOS QUESTIONS À NOS EXPERTS DE BIOWALLONIE.

## Sources :

- BIOWALLONIE, *Formations autour de l'alimentation durable*, 2024.
- BIOWALLONIE, *Réglementation*, voir le site Web. <https://www.biowallonie.com/documentation/reglementation/>
- BRUXELLES ENVIRONNEMENT, *Guide pratique cantine durable*, 2013. <http://simplyfood.be/onewebmedia/GIDS-100214-GuideCantinD-FR.pdf>
- DE CLERCO Noémie, « Les tables responsables de Bruxelles », *Manifest*, n°1, mars 2023.

# Composer une offre bio et durable pour votre service traiteur

Lionel Michaux et Alexia Wolf, Biowallonie

Traiteur, c'est un métier exigeant, qui requiert, en plus du talent culinaire, une bonne dose de polyvalence et de flexibilité. Noyés entre tous les défis logistiques et organisationnels rencontrés, les aspects durables peinent parfois à faire surface. Adopter des pratiques plus respectueuses de l'environnement et de la santé peut sembler être un défi, mais cela se révèle surtout une opportunité pour les traiteurs de se réinventer et de répondre à la demande croissante de la clientèle, de plus en plus soucieuse de l'écologie et du bien-être. Pour vous aider dans ce cheminement et faire une place au bio et au durable dans votre offre, tout en restant compétitif, nous avons identifié des points d'attention impactants.

## 1. Le choix des matières premières

→ Pour minimiser son impact environnemental, le choix des matières premières joue un rôle essentiel. **Choisir des produits locaux et de saison, c'est éviter les cultures en serres chauffées**, très consommatrices d'énergie, mais aussi limiter le transport et les gaz à effet de serre qu'il génère.

Pour le traiteur, c'est un avantage car les **prix des produits sont inférieurs lorsqu'ils sont en pleine saison**. Cela permet également de **s'orienter vers des variétés locales** et de vous démarquer de la concurrence, en faisant découvrir à vos clients des produits de chez nous, qu'ils n'ont peut-être pas l'habitude de manger. Enfin, les clients seront eux aussi gagnants : le respect de la saisonnalité des produits a un **impact positif sur le goût, la fraîcheur et la teneur en vitamines et minéraux** des produits.



Outil : Calendrier des fruits et légumes de saison en Wallonie

→  Le label bio est bien utile pour vous garantir que les conditions de production et de transformation des produits ont été réalisées de manière à **respecter l'environnement et le bien-être animal**. Les principes de l'agriculture biologique améliorent la qualité des eaux, la structure et la fertilité des sols, enrichissent la biodiversité et réduisent l'impact du réchauffement climatique.

→ **Certains ingrédients ne peuvent pas être produits sous nos latitudes mais peuvent malgré tout être choisis avec soin**. Les organisations de commerce équitable ont mis en place des labels qui permettent de contrôler que l'ensemble des acteur·rice·s impliqué·e·s respectent bien leurs engagements et les principes du commerce équitable. Outre les engagements environnementaux, certains labels garantissent des engagements sociaux essentiels, tels que l'interdiction du travail forcé et du travail des enfants, un salaire minimum garanti ou encore le droit à la concertation collective.



Se référer aux labels\*



→ À l'heure actuelle, les ressources marines sont surexploitées et il est crucial de **privilégier des produits de la mer pêchés ou élevés de manière durable (techniques de pêche, zone de capture ou d'élevage) et provenant de stocks en bon état**. La réglementation européenne impose que ces informations soient mentionnées sur l'étiquetage des produits, permettant ainsi de guider les choix lors de leur sélection.

Il est également conseillé de varier les types de produits de la mer, afin de ne pas épuiser les stocks en bonne santé.

Enfin, des guides et des labels pour les produits de la mer issus de la pêche ou de l'aquaculture peuvent s'avérer très utiles.

À noter que pour les poissons issus de l'aquaculture, le label bio est le plus strict en matière de limitation des impacts environnementaux.



Se référer au Guide des espèces à l'usage des professionnels - Ethic Ocean ou aux labels.



## 2. L'approvisionnement

S'approvisionner en bio local nécessite un certain nombre d'adaptations d'un point de vue logistique et demande donc un **engagement de la part du traiteur**.

Pour introduire du bio local dans son service traiteur, il est primordial d'avancer étape par étape.

- **Analyser et maîtriser les coûts de production**  
Quel est le coût-dénrée moyen de mon service traiteur ? Quels sont mes coûts annexes ? Quelle est la marge dont je dispose pour m'approvisionner en bio local ?
- **Mettre en place d'autres pratiques durables**  
L'introduction de produits bio et locaux, sans aucun autre changement, mène à un surcoût au niveau des denrées. Toutefois, celui-ci peut être lissé, voire devenir inexistant, si d'autres pratiques durables sont, dans le même temps, mises en place.
- **Sélectionner les produits bio wallons à introduire dans mon service traiteur**  
Le secteur bio wallon vous est largement présenté dans l'article de ce dossier : « Quels sont les produits que vous pouvez trouver facilement en bio et local ? », en page 16.

Il est plus avantageux de choisir d'abord des produits bio qui sont largement représentés dans notre terroir. Si l'offre y est abondante, ils sont plus faciles à trouver et à un prix plus avantageux.

- **Choisir la source d'approvisionnement adaptée à votre fonctionnement**  
En fonction du type d'événement, des quantités souhaitées, des ressources disponibles, il y a plusieurs options :
  - **En direct des producteurs et productrices**  
Plus on raccourcit la chaîne d'approvisionnement, plus on paie le prix juste au producteur ou à la productrice, qui est à même de définir son prix. Diminuer le nombre d'intermédiaires permet également de diminuer le coût final. De plus, cette méthode d'approvisionnement permet de créer une relation de confiance avec les fournisseur·euse·s. Toutefois, vous risquez rapidement de démultiplier vos fournisseur·euse·s, et il peut être plus simple de travailler avec des coopératives de producteur·rice·s qui livrent les restaurateurs.
  - **Via des distributeurs spécialisés bio**  
De nombreux distributeurs spécialisés bio (100 %) existent. Ils ont tous une gamme bio et locale. Ils sont à privilégier aux distributeurs classiques qui ont une gamme bio, pour éviter un intermédiaire supplémentaire, et un surcoût.
  - **Via des distributeurs classiques avec gamme bio**  
La plupart des distributeurs classiques ont une gamme bio.



**N'hésitez pas à faire appel à nos services gratuits pour vous accompagner dans votre démarche d'approvisionnement bio local : [restauration@biowallonie.be](mailto:restauration@biowallonie.be).**

## 3. L'équilibre carcasse

Les éleveurs valorisent plus facilement les morceaux de première catégorie et, dès lors, peinent à valoriser une grande partie des viandes qu'ils produisent. C'est à ce niveau que le secteur de la restauration a un rôle vertueux à jouer. Il est important de continuer à faire la part belle sur nos tables aux pièces nobles, telles que l'entrecôte de bœuf, le carré de porc ou encore le filet mignon d'agneau. Mais, en parallèle, **il ne faut pas hésiter à mettre à l'honneur des morceaux plus oubliés, réapprendre à les faire aimer, ou simplement les faire découvrir**. La viande représente une part importante du budget pour un traiteur, l'alternance de morceaux nobles et de bas morceaux permet d'équilibrer les coûts, en plus de diversifier l'offre.



**Outils : Itinéraires BIO n°72 :**  
« **HORECA : pourquoi valoriser les viandes bio de notre terroir ?** »  
« **Comment choisir et cuisiner la viande de bœuf bio ?** »  
sur le compte YouTube de Biowallonie.



## 4. Le « fait maison »

Si tant de services traiteur communiquent sur l'aspect « fait maison », c'est avant tout pour mettre en avant leur savoir-faire et surtout parce que **la clientèle sera généralement sensible à ce type de plats**. La transparence sur les pratiques mises en place influencera souvent le·a client·e sur le choix du service traiteur avec qui il·elle souhaite collaborer.

D'abord, pour éviter de payer pour des produits ultratransformés (que le·a client·e aurait sans doute pu acheter et réchauffer lui·elle-même et à moindre coût), mais aussi pour que le traiteur choisi puisse lui communiquer **toutes les informations qu'il·elle souhaite connaître** sur les plats qui vont lui être présentés (mode de production, provenance, allergènes...).

En privilégiant le « fait maison », le traiteur aura un **meilleur contrôle sur la qualité des ingrédients qui composent le menu** et l'opportunité de les choisir selon des critères gustatifs et durables. Sans oublier que ce mode de fonctionnement permet de réduire considérablement les emballages.

## 5. L'équilibre nutritionnel

Si l'équilibre nutritionnel n'est pas la première préoccupation de la clientèle, il constitue néanmoins un aspect important de l'offre, pour une partie non négligeable de celle-ci. Composer un menu sain et équilibré est également un levier intéressant pour libérer du budget. En effet, **proposer des repas avec une composante végétale forte, notamment avec des légumineuses, dont le coût est faible**, permet de faire des économies, tout en optimisant la qualité nutritionnelle du menu proposé. L'utilisation de cette catégorie de produits est aussi une solution pour répondre à une demande grandissante de la clientèle d'alternatives végétariennes.



## 6. La réduction du gaspillage alimentaire

En plus de l'aspect éthique évident, réduire le gaspillage alimentaire permet de réduire les coûts de production. Il est possible d'agir à plusieurs niveaux.

Tout d'abord, en réalisant de la prévention. Par exemple, en connaissant avec le plus de précision possible le nombre de convives présents ou en prévoyant des portions adaptées.

Une attention particulière peut également être accordée à la production. En choisissant des fruits et légumes bio, il est souvent possible d'utiliser le produit dans son intégralité et de valoriser ainsi les parures et les épilures. La créativité et le savoir-faire du traiteur est un aspect décisif pour tirer un profit maximum des produits travaillés.

Si les quantités commandées ou produites ont été surévaluées, et si la chaîne du froid est garantie, elles ne sont pas pour autant perdues. De nombreux organismes récupèrent et redistribuent les surplus aux personnes dans le besoin ou à des entreprises de transformation alimentaire. Il est intéressant de chercher ce type d'acteur·rice·s près de chez vous.

Ces surplus sont cependant importants à recenser afin de réévaluer les quantités appropriées au regard des prix proposés. Collecter l'avis des clients sur la taille des portions proposées permet d'ajuster au mieux les quantités à produire et de limiter ainsi les pertes financières et le gaspillage alimentaire.

## 7. La gestion des déchets

« Le meilleur déchet est celui qui n'existe pas. » Pour travailler en accord avec ce précepte, il convient d'éviter les contenants jetables et de favoriser les contenants lavables et réutilisables. L'achat des contenants réutilisables présente un coût de départ, mais qui peut être considéré comme un investissement sur le long terme. Munissez-vous ainsi de couverts en inox, de verres en verre, de ramequins ou de pots en inox pour remplacer les dosettes à usage unique, de carafes à eau au lieu de bouteilles en plastique. N'oubliez pas de bannir les pailles en plastique ou de ne les proposer que sur demande, en version réutilisable (inox, verre, etc.).

Tous les déchets ne sont pas toujours évitables. C'est pourquoi, il est indispensable d'organiser un tri des déchets. Il est conseillé d'avoir une vue sur les types et quantités de déchets générés par votre activité, en vue d'anticiper le nombre de poubelles à prévoir et de trouver des alternatives pour réduire vos déchets. Les déchets organiques peuvent être récupérés et revalorisés par des organismes spécialisés. Ces pratiques sont non seulement plus écologiques, mais permettent de respecter les réglementations en vigueur et d'anticiper celles à venir.



Outil : Guide de bonnes pratiques vers le zéro déchet pour les commerces et l'Horeca - SPW.



Ce ne sont pas les défis qui manquent pour les traiteurs. Ils ont néanmoins un poids considérable dans la transition vers une alimentation plus durable. Ils sont de plus en plus nombreux à mettre en œuvre des actions avisées et concrètes pour y contribuer et nous espérons que ce n'est qu'un début.

# AFSCA : Permis ou pas permis ? Tordons le cou aux idées reçues !

Fabienne Meunier, Experte technique au sein de l'AFSCA, Service Communication



Conscients de la nécessité de s'inscrire dans de nouveaux modes de consommation plus respectueux de l'environnement, les consommateurs sont toujours plus nombreux à changer leurs habitudes. De plus en plus de professionnels de la restauration poursuivent le même objectif, en adaptant leur offre et en améliorant sans cesse leur mode de vente et de production.

Bonne nouvelle, l'AFSCA partage ces valeurs et soutient toutes les initiatives qui vont dans le sens de la protection de l'environnement, de la diminution des déchets ou de la lutte contre le gaspillage. Pour autant, bien sûr, que toutes les précautions soient prises pour ne pas mettre à mal la santé du consommateur.

Parmi les traiteurs et restaurateurs qui ont à cœur d'œuvrer en ce sens, et qui désirent (ou y sont contraints, si la législation l'impose) mettre en place de nouvelles habitudes de travail, d'aucuns s'interrogent sur le caractère autorisé ou interdit de certaines pratiques. On les comprend, tant d'informations circulent, parfois contradictoires, qu'il n'est pas toujours aisé d'y voir clair. Alors, profitons-en pour tordre le cou à quelques idées reçues !

## Sus aux plastiques jetables ! Contenants réutilisables et recyclables bienvenus !

Vous le savez sans doute, certains plastiques à usage unique sont interdits depuis janvier 2021 (Directive européenne Single Use Plastic). Ces législations sont gérées par les Départements de l'Environnement, sur les plans fédéral et régional. Si l'AFSCA n'est pas compétente pour cette matière, elle encourage néanmoins ces pratiques, notamment en s'engageant, via le « Green deal differently packed », à promouvoir l'utilisation de matériaux d'emballages réutilisables.

### Alors, comment choisir ses récipients réutilisables ?

Qu'il s'agisse de contenants destinés à être utilisés en cuisine, d'emballages à emporter, consignés ou non, la bonne nouvelle, c'est qu'il n'y a rien de nouveau sous le soleil pour les restaurateurs ou les traiteurs, puisque les règles générales d'hygiène, actuellement en vigueur, s'appliquent également aux nouveaux contenants ou matériaux d'emballage.

Quelques éléments à retenir pour ne pas se tromper :

#### • Usage alimentaire

Tous les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires doivent convenir à l'usage alimentaire. La Police en aurait dit autant. Mais comment s'assurer que c'est bien le cas ?

Vous trouverez sur le récipient lui-même, l'emballage ou un document accompagnant :

- soit une mention telle que « convient aux aliments » ou équivalente ;
- soit le symbole du verre et de la fourchette ;
- soit, il s'agit d'une évidence (la législation parle d'« usage attendu ») : des couverts, une casserole... Attention, ce qui paraît évident ne l'est pas toujours, certaines assiettes de présentation ou théières ramenées de vacances sont uniquement destinées à la déco, par exemple.

Le fabricant a une responsabilité. Il doit garantir que l'objet répond bien aux obligations légales dans des conditions normales ou prévisibles d'emploi. Si c'est le cas, le fabricant, le grossiste doit pouvoir fournir un certificat de conformité.

- **Adaptés à l'utilisation que vous allez en faire**  
Est-ce prévu pour contenir un plat chaud, congelé, réchauffé au micro-ondes ? Vont-ils être recyclés de nombreuses fois, consignés, lavés au lave-vaisselle ?

Quels types d'aliments vont-ils contenir ? À titre d'exemple, certains matériaux en aluminium ne conviennent pas aux aliments acides ou salés (risque de migration), tout comme certains emballages à base de fibres de bambou, qui relarguent des substances nocives au contact d'aliments chauds ou acides. Pour plus de sécurité, référez-vous à la fiche technique, ou à l'étiquetage, où le fabricant doit mentionner les caractéristiques du produit.

Quant à l'utilisation et à l'entretien de ces matériaux réutilisables, les règles de bonnes pratiques d'hygiène s'appliquent également. Quelques points d'attention :

#### • Nettoyage

Utilisez de l'eau potable, privilégiez le lave-vaisselle (température la plus élevée possible adaptée au matériau), choisissez des détergents adaptés. Si une désinfection est nécessaire, assurez-vous que le désinfectant

soit agréé par la Santé publique et respectez scrupuleusement les instructions du fabricant (temps de pause, dilution, rinçage etc.).

Si vous choisissez d'utiliser un système de consigne, le nettoyage devra être assuré par vos soins (ou confié à une société spécialisée) avant d'être réutilisé pour un autre consommateur.

#### État

Avant toute réutilisation, veillez au bon état et à l'intégrité de l'objet. Il ne doit pas être abîmé, griffé, décoloré, rouillé (ex. : un bocal en verre consigné qui revient ébréché, des gobelets réutilisables décolorés ou fissurés dans le cadre d'un événement, d'un festival...).

### Encourager les clients à venir avec leurs contenants ?

Rien dans la législation ne s'y oppose, c'est donc un grand « OUI » ! Mais rassurez-vous, vous restez libres de refuser le récipient que le client vous apporte, si vous estimez qu'il n'est pas suffisamment propre ou approprié. En termes de responsabilité, car c'est parfois la crainte du restaurateur, le client devient responsable de l'aliment qu'il emporte dès lors qu'il en prend possession. Ce qui ne vous empêche pas de lui donner toutes les infos utiles pour le transport, la durée ou la conservation dans les meilleures conditions, bien sûr. À ce propos, la Cellule de Vulgarisation et d'Accompagnement de l'AFSCA organise des sessions d'information en ligne, sur l'utilisation correcte des matériaux d'emballage réutilisables. C'est une formation qui dure environ une heure et qui aborde, entre autres, cette question des contenants que les consommateurs apportent en magasin.

### Travailler en autoproduction, c'est possible !

Vous êtes traiteur ou restaurateur et vous voulez utiliser les œufs de vos poules, les fruits ou les légumes que vous cultivez pour les intégrer dans vos préparations ?

C'est possible, bien sûr, c'est même inclus dans l'autorisation délivrée au restaurateur, au traiteur, à certaines conditions :

- L'activité d'élevage ou de culture maraîchère/fruitière est située à l'adresse de l'établissement ;

- La taille de l'activité d'élevage ou de culture maraîchère/fruitière est limitée à maximum 50 ares de pommes de terre et de fruitiers hautes tiges, maximum 25 ares de fruitiers basses tiges ou maximum 10 ares de culture maraîchère ;
- La taille du troupeau ne dépasse pas les 50 poules.

Votre potager ou votre verger est plus grand ? Vous détenez plus de 50 poules ? Ce n'est pas un problème, il suffit d'enregistrer ces activités à l'AFSCA. Comme pour l'ensemble de vos activités, vous devrez intégrer les bonnes pratiques d'hygiène, d'élevage ou de culture dans votre système d'autocontrôle, afin d'assurer la sécurité alimentaire de vos produits.

#### Au verger ou au potager

- Évitez autant que possible l'utilisation de produits phytopharmaceutiques.

En cas d'utilisation, seuls les produits autorisés à usage non professionnel peuvent être appliqués (sauf si vous détenez une phytoliceuse). Suivez scrupuleusement le mode d'emploi des produits phytopharmaceutiques et respectez les délais d'attente avant la récolte.

La liste des produits phytopharmaceutiques autorisés (en agriculture conventionnelle et biologique), ainsi que leurs usages, est consultable sur le site « PHYTOWEB | Produits phytopharmaceutiques et Fertilisants ».

- Triez la récolte. Jetez les fruits et légumes non consommables ou moisiss. Certaines moisissures produisent des toxines cancérigènes, la patuline dans les pommes, par exemple. Les pommes de terre devenues vertes lors de leur croissance contiennent de la solanine, c'est une substance naturelle, mais toxique. Ne les utilisez pas.
- Lavez toujours les fruits et légumes à l'eau potable avant utilisation.

#### Au poulailler

- Nourrissez vos poules avec des aliments appropriés, les déchets de cuisine et les restes alimentaires ne conviennent pas.
- Veillez à ce que les volailles aient un accès facile à l'eau propre. Empêchez l'accès à des eaux contaminées (eau d'égout...).
- Nettoyez régulièrement les pondoirs.

- Ramassez les œufs quotidiennement et ne les lavez pas. S'ils sont très souillés, frottez les à sec (vous éviterez de modifier la porosité de l'œuf).
- Conservez et consommez les œufs 28 jours au plus tard après la date de ponte. Assurez la traçabilité de manière à tenir à l'œil les dates de pontes.
- Conservez les œufs dans un endroit frais, propre et sec, à température constante. Si vous les placez dans le réfrigérateur, les œufs doivent y rester jusqu'à utilisation.

### La possibilité du don

Il n'est pas interdit de faire don de denrées alimentaires, bien au contraire. L'AFSCA encourage la lutte contre le gaspillage et les dons en accordant un certain nombre d'assouplissements aux banques alimentaires et aux associations caritatives. Des lignes directrices adaptées ont été établies spécialement pour ces associations, afin qu'elles puissent distribuer des denrées alimentaires de manière sûre, en réduisant au maximum le gaspillage alimentaire et en évitant trop de contraintes administratives. Et vous, vous arrive-t-il d'être confronté à des excédents de denrées alimentaires ? Des aliments que vous ne pouvez pas valoriser, qui seront détruits ou jetés, alors qu'ils sont encore parfaitement comestibles ? Un événement annulé au dernier moment, une commande non honorée, une période de fermeture, un imprévu...

Une seule condition est importante : la sécurité alimentaire doit être garantie !

Il est possible de donner des plats et produits préparés à un restaurant social, un centre d'accueil hivernal ou un centre de nuit pour sans-abris par exemple. Il vous suffira d'indiquer *a minima* les informations relatives aux allergènes ainsi que la date de péremption (« à consommer de préférence avant le » ou « à consommer jusqu'au »), par écrit sur l'emballage, sur une étiquette ou sur un feuillet qui accompagne les denrées alimentaires. Bien sûr, si c'est nécessaire, le donateur peut fournir un supplément d'informations pour garantir une utilisation sûre de la denrée alimentaire (par ex. les conditions particulières de conservation ou d'utilisation).

Envie d'en savoir plus ? Voici quelques liens pour aller plus loin :

<https://www.favv-afscab.be/professionnels/denreesalimentaires/materiauxcontact/>

<https://www.favv-afscab.be/professionnels/denreesalimentaires/donalimentaire/>

<https://www.health.belgium.be/fr/environnement/substances-chimiques-pesticides-et-biocides/quels-biocides-sont-autorises>

<https://fytoweb.be/fr/produits-phytopharmaceutiques/consulter-autorisations-de-produits-phytopharmaceutiques>

N'hésitez pas à vous inscrire à l'une de nos formations gratuites : <https://www.favv-afscab.be/cva/formation/> • <https://www.favv-afscab.be/cva/elearning/>

# Quels sont les produits que vous pouvez trouver facilement en bio et local, en tant que traiteur ?

Stéphanie Goffin, Biowallonie

L'Europe s'est pleinement engagée dans le développement d'une agriculture plus vertueuse et durable sur son territoire, pour répondre aux enjeux environnementaux, sociétaux et économiques. D'ici 2030, l'Europe souhaite qu'un quart de sa surface agricole utile soit cultivé selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

En Belgique, l'agriculture étant régionalisée, chaque région s'est fixé ses propres objectifs. La Wallonie est un territoire propice au développement d'une agriculture extensive et plus vertueuse comme l'agriculture biologique. La Région wallonne s'est donc fixé des objectifs très ambitieux, à savoir d'atteindre 30 % de sa surface agricole utile en bio, en 2030.

## Quels sont les chiffres-clés actuels ?

En 2022, la Belgique comptait 2.636 fermes certifiées bio, dont 2.010 situées en Wallonie, et 626 en Flandre. Pour avoir une idée de ce que cela représente, **16 % des fermes wallonnes sont bio** et 1 hectare sur 8 est bio. En superficie, la Wallonie concentre 90 % des hectares bio de notre pays.

## Mais que produit-on en bio, en Wallonie ?

Si l'on doit caractériser très grossièrement la Wallonie, on peut dire que son agriculture est tournée vers l'élevage de ruminants : bovins viandeux et bovins laitiers principalement. Le bio ne fait pas exception. Si l'on y regarde de plus près, on constate que l'on produit sur notre petit territoire une diversité d'aliments qui pourraient durablement se retrouver dans les cuisines des traiteurs. Certaines filières sont davantage représentées dans l'une ou l'autre province en Wallonie, comme le résume la Figure 2.

La répartition des surfaces cultivées en bio, en Wallonie, est représentée à la Figure 3. Comme indiqué ci-dessus, ce sont d'abord les prairies pour l'élevage des ruminants. Ensuite, ce sont les grandes cultures puis les fruits et légumes. Dans la catégorie « autres » se retrouvent les parcours extérieurs (pour les porcs et volailles, qui ont l'obligation de sortir en bio) ainsi que les cultures non alimentaires, comme le chanvre et le lin textile, le sapin de Noël ou les plantes ornementales.



Figure 1 : Répartition des surfaces bio belges, en 2022

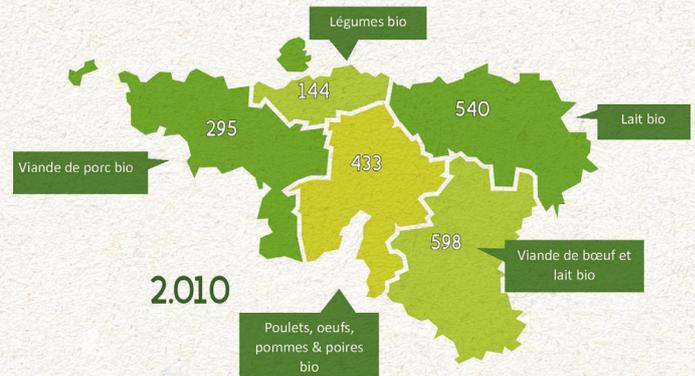


Figure 2 : Répartition des fermes bio et filières majoritaires, par Province, en Région wallonne, en 2022

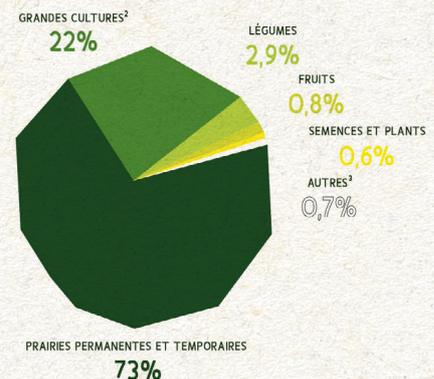


Figure 3 : Répartition des surfaces bio, en Wallonie

Sur base des 93.526 ha de SAU<sup>1</sup> bio en Wallonie

(1. Surface agricole utile ; 2. Céréales, cultures fourragères, pommes de terre, légumineuses, oléagineux et cultures industrielles ; 3. Parcours extérieurs, jachères, cultures non alimentaires)



→ Les grandes cultures représentent près d'un quart des surfaces bio. Elles comprennent :

- Une diversité de céréales : froment, épeautre, avoine, orge, seigle, quinoa, sarrasin, blé dur...
- Les légumineuses (lentilles vertes, blondes, corail, pois chiches...)
- Les oléagineux pour l'huile (colza, caméline, tournesol, chanvre, lin...)
- Les pommes de terre
- Les cultures fourragères pour l'alimentation des animaux d'élevage

→ Les cultures de fruits et légumes représentent ensemble 3,6 % de la surface agricole bio wallonne (en comparaison, les fruits et légumes ne représentent que 2,4 % de la surface agricole totale wallonne). Cela peut paraître faible en termes de surface, mais cela représente une quantité importante et une diversité de fruits et de légumes.

On y retrouve :

- Les légumes de plein champ : pois, haricots, carottes de diverses couleurs, oignons, ail, patate douce, courges mais aussi des moins connus comme le persil tubéreux ou le choudou...
- Les légumes maraîchers : tomates de diverses variétés, salades, aubergine, courgette, poivrons, concombre, chicon...
- Les fruits de verger : principalement pommes et poires mais aussi noix et noisettes
- Les fraises et petits fruits
- Les vignes.

• Vous trouverez facilement des produits transformés comme des farines, du pain, des biscuits ou des pâtes bio locales. Le nombre de moulins artisanaux – dont une majorité en bio – a plus que doublé en huit ans.

• La culture de légumineuses est en plein essor et vous pouvez facilement en proposer d'origine locale et bio.

• Pensez à varier les huiles dans vos préparations, pour varier les goûts et les bénéfices nutritionnels pour vos clients.

• Vous trouverez facilement des pommes de terre à chair ferme ou à chair farineuse, ainsi que des produits transformés localement comme les frites et chips.

• Vous pouvez trouver ces légumes en frais, mais aussi en surgelés.

• Une grande diversité de légumes est disponible... N'hésitez pas à les faire découvrir à vos clients en adaptant vos menus aux saisons.

• Les fruits se trouvent évidemment en frais, mais aussi en jus, confiture, cidre, vinaigre.

• Les petits fruits sont plus difficiles à trouver en bio chez nous, l'offre est inférieure à la demande.

• La culture de la vigne est en plein essor chez nous. Le nombre de vignobles et de vins bio augmente chaque année (effervescent, blanc, rosé, rouge). Vous pouvez déjà proposer des vins de chez nous... mais l'offre est inférieure à la demande, et ils sont très prisés. Heureusement, leur nombre devrait augmenter fortement au cours des prochaines années vu la superficie de vigne bio plantée.

En Wallonie, **deux tiers des fermes bio élèvent des animaux bio**. En tant que traiteur, vous ne peinez pas à trouver de la viande ou des produits laitiers bio locaux. La Figure 4 montre la diversité et le nombre d'animaux élevés en bio sur notre territoire. Il est facile de s'approvisionner localement en viande de bœuf, d'agneau, de porc, de volaille, en œufs ainsi qu'en produits laitiers. Plusieurs coopératives livrent déjà des professionnels de la restauration.

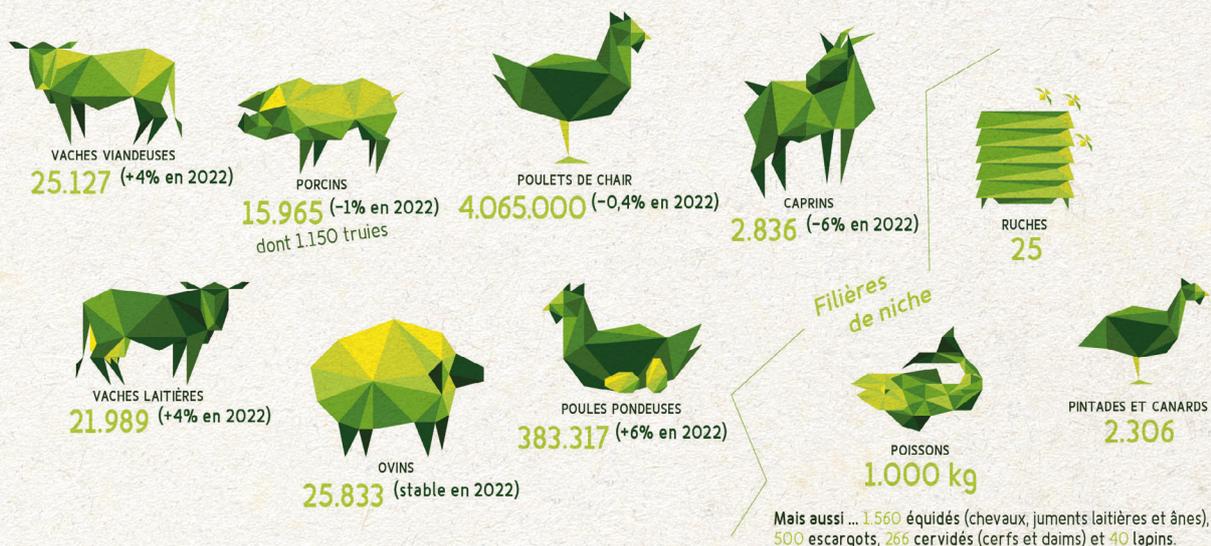


Figure 4 : Répartition des animaux bio en Wallonie (2022)

## Focus sur l'élevage

### Viande

Une caractéristique très intéressante du secteur bovin bio viandeux, c'est la diversité des races qu'on retrouve chez nous ! Des races rustiques telles que l'Angus, la Salers, la Limousine, la Charolaise, la Blonde d'Aquitaine, la Highland, la Galloway, l'Aubrac, le Blanc Bleu Mixte. Cette diversité de races amène une diversité de saveurs et de goûts pour ravir le palais de vos clients.

### Lait

Sur le marché, il y a une abondance de produits à base de lait de vache bio wallon : lait, fromages frais et affinés, beurre, crème fraîche, maquée, desserts lactés (yaourts, crèmes, glaces...).

On trouve également des élevages pour le lait de brebis, de chèvre et de bufflonne, mais dans une moindre mesure. Si vous souhaitez proposer de la mozzarella de chez nous, c'est possible, et rudement bon !

À côté de cela, le secteur bio est aussi connu pour son côté innovant, tant sur le plan des produits bruts que des produits transformés ! Certains acteurs proposent des produits plus spécifiques, qu'il peut être intéressant de faire découvrir à vos clients : morilles, shiitakés, miso, safran, bouillon cru, légumes lactofermentés, micropousses, fleurs comestibles, etc.

### Enfin, pensez aussi à proposer des boissons bio de chez nous !

Nous avons l'embaras du choix pour diversifier l'offre en boissons, alcoolisées et non alcoolisées, bio locales des traiteurs : bières, vins tranquilles, vins effervescents, alcools, cidre, jus, kombucha, kéfir, limonade...

Le monde des boissons bio est en constante évolution ces dernières années. Retrouvez de nombreux portraits d'acteurs dans votre *Itinéraires BIO n°74 (disponible gratuitement en ligne)*.

### Les boissons en quelques chiffres

46 brasseurs wallons proposent une gamme bio ou sont exclusivement bio (soit 29 % des brasseries wallonnes).

33 viticulteurs bio cultivent ensemble 51 % des surfaces viticoles wallonnes.

24 producteurs de cidre et spiritueux bio wallons et bruxellois : cidre, calvados, gin, whisky, genièvre, vodka, amaretto, thé alcoolisé, il y en a pour tous les goûts.

Plus de 30 producteurs de boissons non alcoolisées sont certifiés bio : boisson énergétique, limonade saine, cocktail sans alcool (mocktail), kéfir, kombucha, bière sans alcool, boissons végétales, sève de bouleau, sirops et, bien entendu, une multitude de jus...



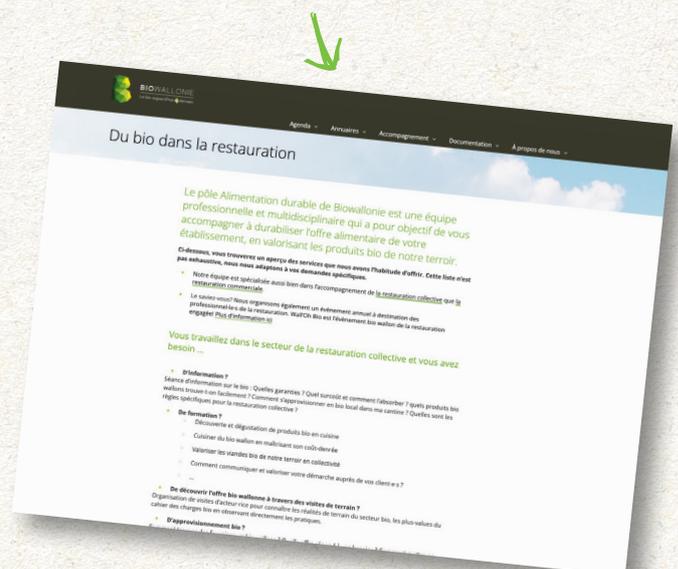
## Comment vous approvisionner en tant que traiteur ?

Quels que soient les produits que vous cherchez, il y a bon nombre de producteurs, de coopératives de producteurs, de transformateurs ou de distributeurs spécialisés, susceptibles de répondre à des demandes régulières ou ponctuelles.

Des listings génériques sont disponibles sur notre site Internet : <https://www.biowallonie.com/accompagnement/restauration/>

Et notre équipe est à votre service gratuitement, pour vous aider à trouver des solutions sur mesure pour votre approvisionnement en bio. N'hésitez pas à faire appel à nous par mail via [restauration@biowallonie.be](mailto:restauration@biowallonie.be).

Enfin, il est important de nous informer de vos demandes non rencontrées, car de nombreux producteurs et transformateurs bio sont prêts à adapter leur produit et/ou production s'ils savent qu'une demande régulière existe.



# Coup de com' sur les traiteurs

Alexia Wolf, Biowallonie

**Certain·e·s travaillent avec des fruits et légumes de saison, d'autres établissent des partenariats avec des fournisseur·euse·s de leur région, d'autres encore sont certifié·e·s bio. Il y en a même qui récupèrent les invendus ou qui transportent leurs marchandises et leur matériel en vélo-cargo... Quand on passe en revue le panorama des traiteurs wallons et bruxellois, on voit qu'il regorge de bonnes idées et qu'il propose des concepts forts. Et pour mettre en lumière leur identité et leur démarche, une bonne communication est essentielle.**

La clientèle est de plus en plus informée sur les problématiques qui touchent le secteur alimentaire. Quand elle choisit un·e prestataire, elle est en attente de transparence sur sa démarche. Les traiteurs ayant des pratiques vertueuses ont donc tout intérêt à les partager avec leurs client·e·s. Selon une enquête menée par l'Apaq-W, sept répondant·e·s sur dix ont des attentes sur la durabilité des traiteurs, notamment sur les produits locaux dans l'offre.

La part de traiteurs s'inscrivant dans une démarche durable et communiquant sur celle-ci est d'ailleurs grandissante et commence à résonner dans le secteur. Ce que l'on peut souhaiter pour l'avenir, c'est que cette tendance continue de s'intensifier !

Le site Internet reste le moyen le plus commun pour se faire connaître de la clientèle et lui détailler ses services. Les réseaux sociaux sont également déterminants pour montrer son univers culinaire... Une photo vaut parfois mieux qu'un long discours. Les traiteurs utilisent donc ces outils pour parler de leurs valeurs, de leur démarche, de leurs menus et ils ont différentes manières de s'y prendre.

## Une visite sur le site Internet

Une grande partie des traiteurs investis dans une démarche durable choisissent de l'exposer à leur clientèle dès la page d'accueil. Cette méthode directe permet de transmettre l'information à un public n'ayant pas forcément d'attentes sur cet aspect et qui n'avait pas pour objectif d'explorer le site Internet pour la trouver. C'est un critère qu'ils vont à présent pouvoir prendre en compte lors du choix du ou de la prestataire. Les client·e·s sensibilisé·e·s seront, quant à eux, directement rassuré·e·s sur l'engagement du traiteur et curieux·se·s de découvrir son offre.

D'autres traiteurs dédient une page de leur site Internet à la description de leur démarche durable. On trouve donc un onglet intitulé « Engagements », « Philosophie » ou encore « Nos valeurs », montrant la volonté d'inscrire cette démarche dans l'ADN du service traiteur. Certains traiteurs rédigent une charte à destination de leur clientèle. Celle-ci représente un contrat implicite qui lie le traiteur et son·a client·e et qui décrit des actions concrètes et tangibles, auxquelles il·elle peut s'attendre en choisissant ses services.

Enfin, le site Internet contient parfois un espace consacré aux partenaires du traiteur. Ils y présentent les fournisseur·euse·s chez qui ils s'approvisionnent et mettent en avant leurs produits. Cette méthode est gagnante à la fois pour le traiteur, qui montre qu'il travaille avec des produits de qualité, et pour le·a fournisseur·se, qui se fait connaître de la clientèle.

## Un coup d'œil sur les réseaux sociaux

De plus en plus de traiteurs sont présents sur Facebook ou Instagram, pour mettre en avant leurs services et leurs actualités. Les réseaux sociaux sont indispensables pour entretenir des liens avec la clientèle (ou future clientèle) et la fidéliser.

Que partagent les traiteurs sur leurs réseaux sociaux ? On y trouve des photos ou de courtes vidéos de leurs plats, de leurs événements et de l'atmosphère qui y règne, de leur équipe, de leur travail en cuisine... On le sait, les client·e·s

sont avides de connaître qui se cache derrière le·a prestataire choisi·e. Cette vitrine est donc un atout de taille pour gagner leur confiance.

Les client·e·s satisfait·e·s deviennent de précieux ambassadeurs : en partageant sur leurs propres réseaux sociaux des photos de l'événement ou des plats qui y ont été proposés, il·elle·s apportent un fameux coup de pouce publicitaire au traiteur et favorisent le « bouche à oreille ».

## Zoom sur le bio

Une règle qui n'est pas toujours bien connue des traiteurs est qu'il est interdit de communiquer sur le bio, si votre service traiteur ne possède pas la certification bio. Seule cette certification permet aux traiteurs d'informer leur clientèle qu'ils travaillent des produits bio. Une poignée de traiteurs, majoritairement bruxellois, possèdent la certification bio et nous les avons contactés pour recueillir leurs témoignages sur la manière dont cette certification est perçue par leur clientèle.



### Biorganic

**Biorganic est un service traiteur bruxellois certifié bio à 100 %.** Selon Sara, Event Manager, les client·e·s se tournent vers leurs services pour diverses raisons. Il y a, d'une part, celles et ceux qui sont convaincu·e·s par le bio et pour qui cette garantie est indispensable. D'autre part, certain·e·s client·e·s font appel à eux à la suite d'une prise de conscience de l'urgence climatique et de l'envie de renvoyer une image engagée. Enfin, une partie des client·e·s apprécie le menu et le bio, et c'est alors un petit plus.

<https://www.biorganic.bio/>

### Freddy met Curry

**Le service traiteur Freddy met Curry, basé à Bruxelles, est certifié bio sur l'ensemble des plats proposés et le bio est l'une de leurs valeurs principales.** Freddy met Curry a à cœur d'offrir à sa clientèle des produits sains et respectueux de la nature, fournis par des fournisseur·se·s de confiance. Beaucoup de client·e·s sont attiré·e·s par cet aspect de la démarche et le bio est de plus en plus présent en tant que critère dans les appels d'offres.

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



### Belgobon

**Toujours à Bruxelles, le traiteur Belgobon (lire le portrait en page suivante) est certifié bio pour 80 % de ses produits.** Juliette, cofondatrice de Belgobon, explique rencontrer des demandes spécifiques pour le bio, même si la majorité des client·e·s viennent pour d'autres raisons et profitent du gage de qualité qu'apporte la certification bio. Juliette souligne également la difficulté de montrer que le travail est fait de manière éthique et artisanale dans un service traiteur.

<https://belgobon.eu/>

### Artfood

**Artfood traiteur possède une certification bio pour 20 % de ses produits.** Pascaline, Green Manager, remarque que, pour le marché au sens large, ce sont des aspects et des valeurs qui deviennent de plus en plus importants, la tendance est très claire. Leur certification bio concerne pour l'instant majoritairement les boissons, mais ils ont pour perspective d'augmenter le pourcentage de produits alimentaires bio, pour répondre à la demande croissante.

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



# PORTRAIT



## Belgobon : un traiteur bio, local et de saison, installé à Bruxelles !

Stéphanie Goffin, Biowallonie

Juliette et Corentin se rencontrent à l'école hôtelière de Namur... Tous deux cuisiniers de formation, ils ont l'envie de développer une activité qui permette de sublimer de bons produits de chez nous, de les faire découvrir et apprécier aux clients, et le tout en CUISINANT. C'était une évidence ! Partis de rien, ils décident de se lancer dans l'événementiel et de proposer des solutions sur mesure à des demandes diverses et variées, quel que soit le type d'événement : mariage, banquet, séminaire, fête d'entreprise, fête privée... **C'est ainsi que Belgobon voit le jour en 2018.** Le nom est une contraction simple de belge et bon !

Au départ, ils étaient deux dans le projet et, aujourd'hui, c'est une équipe entière qui s'est créée autour de Juliette et Corentin, avec trois cuisiniers permanents, un plongeur, une vendeuse et deux personnes pour le service en salle. Juliette, quant à elle, s'occupe à plein temps de toute la gestion administrative : répondre aux demandes d'offre, gestion de projet etc. En 2023, 22 équivalents temps plein ont gravité autour du projet ! **C'est une très belle réussite que nous avons envie de vous faire découvrir !**

### L'engagement pour le bio dans tout cela ?

Eh bien, la majorité des producteurs avec lesquels ils ont commencé à travailler étaient bio... « *Et on avait envie de le dire à nos clients, c'était important pour nous* », nous explique Juliette<sup>1</sup>. En effet, si les producteurs travaillent en bio, se certifient pour garantir cette plus-value au restaurateur, c'est dommage de ne pas le communiquer au consommateur final : « **Le label bio, c'est un gage de qualité pour nous et nos clients.** »

La certification bio est parfois vécue comme contraignante par les acteurs, mais Juliette, elle, en retire énormément de positif. « *Tout d'abord, cela nous rend visibles auprès de clients qui souhaitent du bio. Ensuite, les demandes d'offres des pouvoirs publics mentionnent quasi systématiquement le critère bio, et le fait*

*d'être certifiés et visibles comme tels fait que nous recevons beaucoup plus de demandes.* **La certification représente certes un coût supplémentaire, mais les montants ne sont pas hallucinants à assumer.** » Enfin, Juliette nous signale que de plus en plus de jeunes entreprises sont soucieuses de leur impact sur l'environnement, et font attention au service de restauration pour leurs employés. Là aussi, le bio est un atout.

Juliette et Corentin ont opté pour la certification par pourcentage, à hauteur de 80 %. Dans les faits, ils dépassent souvent les 80 % de bio dans leur offre. Mais ils avaient envie de garder une latitude pour travailler les produits d'artisans qui ne seraient pas certifiés, et aussi d'être flexibles en cas de rupture d'approvisionnement.

### Développement d'un comptoir-magasin bio...

En 2020, un comptoir-magasin bio Belgobon apparaît à Schaerbeek. **Ce développement, en réponse à la crise du Covid, était une manière de garder du travail pour toute l'équipe, mais aussi un moyen de répondre positivement à des demandes en plus petites quantités** (l'offre événementielle est accessible à partir de minimum 20 convives). On y trouve des sandwiches garnis, des pâtisseries, des plats à emporter et une sélection de produits d'épicerie.

Aujourd'hui, l'entreprise vit à 90 % de l'événementiel et à 10 % du comptoir.

### Les autres pratiques « durables » mises en place...

En plus de son engagement pour le bio, Belgobon est très sensible à d'autres critères de l'alimentation durable. Les menus et préparations sont d'office réalisés avec les produits de saison, l'offre végétarienne ne cesse d'augmenter et une attention est portée aux poissons, notamment aux lieux de pêche (uniquement l'Atlantique Nord) et aux espèces, pour éviter celles qui sont menacées. La question des produits de la mer reste

toutefois un défi pour Juliette, car les clients sont attachés à des traditionnels comme la crevette grise.

### Est-ce que c'est plus difficile ?

Le durable, c'est dans les gènes de l'entreprise : Juliette et Corentin ne travailleraient autrement pour rien au monde. **La multiplication des fournisseurs prend certes du temps, mais le travail avec des coopératives et des groupements d'achat améliore la donne.** En plus, le fait de travailler avec des tarifs clairs, lisibles et fixes permet de gagner du temps sur le plan administratif. Indirectement, cela signifie qu'il y a des événements avec de meilleures marges que d'autres, mais ça fonctionne bien.

« *Aujourd'hui, on trouve tout ce qu'on cherche en bio et local... La difficulté réside dans l'acheminement de ces produits au cœur de Bruxelles* », termine Juliette.



### Contact

Juliette 0497/64.44.64

Corentin 0496/08.89.40

info@belgobon.eu

<https://belgobon.eu/contact>

1. La certification bio est une obligation légale à Bruxelles et en Wallonie, pour communiquer de manière transparente vers les clients.

# PORTRAIT



## Camaoh, cuisine buissonnière

Hélène Castel, Biowallonie

**Nous avons rencontré Marie, fondatrice de Camaoh, un service traiteur dans la région de Liège, qui se veut durable, en faisant du bien à la planète et à nos papilles.**

### Le temps de germination du projet

Avant de lancer son service traiteur, Marie travaillait dans l'HoReCa en tant que serveuse. Elle a longtemps eu l'idée de proposer des plats végétaliens mais, comme elle travaillait à temps plein, elle n'avait pas le temps de concrétiser son projet. Elle a saisi l'opportunité de se lancer lorsque son contrat s'est terminé. C'était le moment où jamais. Elle s'est donc renseignée sur tous les aspects administratifs, légaux, et a suivi une formation en gestion. Elle est entrée en couveuse d'entreprise en 2019 et a commencé par proposer des plats végétaliens à réchauffer à la maison. Le tout à base d'ingrédients locaux et, tant que possible, en bio.

### Le lancement

En 2020, Marie passe en indépendante et crée son site Web afin que les particuliers puissent commander leur plat en ligne, le récupérer en point relais, et simplement le réchauffer à la maison. Le concept fonctionne et, grâce au bouche à oreille, Camaoh reçoit de plus en plus de demandes de groupes pour des anniversaires, mariages, repas d'entreprise, etc. Comme Marie travaille seule, elle décide de se concentrer sur l'offre de buffets pour répondre aux demandes plus conséquentes (particuliers ou professionnels). Toutefois, elle continue à proposer une formule « box spéciale » pour les particuliers, à certaines occasions, comme la Saint-Nicolas, la fête des Mères...

### Aujourd'hui

Depuis mars 2023, afin de s'en sortir financièrement, et parce que les événements sont ponctuels, Marie travaille à mi-temps dans une épicerie vrac de sa région, « Vrac in box », à Ans. C'est principalement par ce biais qu'elle s'approvisionne pour son service traiteur. Idéal, pour avoir en un seul endroit un maximum de produits locaux, souvent achetés en direct des producteurs. Marie met l'accent sur les produits locaux, en vrac, et bio le plus souvent.

Si les produits ne sont pas locaux, ils sont sélectionnés d'office en bio, et en favorisant les origines au plus proche de la Belgique. Le tout en respectant les saisons. Pour Marie, la cuisine végétalienne, c'est réduire son impact sur l'environnement, répondre à une demande croissante et faire découvrir la richesse du monde végétal chez nous ! Pour réduire au maximum son impact, elle évite également le suremballage et les produits qui viennent de loin. L'objectif est d'avoir une offre cohérente, qui réponde à ses valeurs, et qui puisse satisfaire le client d'un point de vue gustatif.

Si elle a décidé de proposer une cuisine végétalienne, c'est par conviction personnelle, mais c'est aussi pour montrer que l'on peut manger varié et gourmand, même sans produits issus du règne animal. Elle propose généralement des buffets froids, très garnis, qu'elle installe, et auxquels les invités se servent eux-mêmes. Elle tient à ce que son offre soit conviviale. D'ailleurs, sa cuisine ne nécessite pas toujours de couverts pour manger, il suffit de piocher et de déguster.

Afin de varier sa propre alimentation, elle a elle-même dû faire de nombreux essais culinaires, trouver de nouvelles associations, tester de nouveaux produits, de nouvelles techniques. Pour finalement pouvoir répondre aux appréhensions des personnes autour d'elle : est-ce que la cuisine végétalienne n'est pas trop fade et répétitive ? Défi relevé ! Aujourd'hui, elle propose différentes formules de buffets variés : apéritif, apéritif dînatoire, brunch, sucré-salé, desserts... le tout, sur mesure.

Ce qui l'a motivée à poursuivre l'aventure ? Les retours positifs de ses clients et le fait que son concept la pousse toujours plus à varier ses propositions.

Contrairement à ce que l'on peut penser, ses clients ne sont pas spécialement végétaliens. Ils font surtout appel à Camaoh parce qu'ils

apprécient le travail réalisé et le côté artisanal. Tout est fait maison, jusqu'aux pains pita et burger, à base de farines locales et bio. Elle conserve les marqueurs habituels dans les produits qu'elle propose, pour que sa cuisine parle au plus grand nombre, que ce soit des cannellonis, des miniburgers, des pitas ou des « boulets » sauce liégeoise, par exemple.

### Les freins et les plus-values de son offre qui se veut durable

Le plus grand frein qu'elle rencontre concerne l'approvisionnement. Car lorsqu'on travaille seule, il est difficile d'aller au contact de chaque producteur, tout en s'adaptant aux contraintes horaires. Le prix peut également être un frein parce qu'il sera automatiquement répercuté : soit le client paiera plus cher, soit le bénéfice sera très réduit, sachant qu'il l'est déjà, pour pouvoir continuer à proposer des tarifs raisonnables. Quant au fait de travailler avec des grossistes et donc de bénéficier de meilleurs prix, c'est compliqué pour Marie car son offre est ponctuelle. Commander en grosse quantité lui génère du gaspillage. De plus, le fait d'avoir une offre 100 % artisanale demande énormément de main-d'œuvre. D'après Marie, ce qui prime pour le client, cela reste le rapport qualité-prix. Il faut donc trouver le juste compromis.

Concernant les plus-values, le fait de proposer une cuisine alternative répond à la demande de plus en plus de personnes ayant des régimes particuliers, liés à des intolérances alimentaires par exemple. De plus, son offre est en accord avec ses valeurs et lui permet de montrer que manger plus durable, cela peut être gourmand, tout en étant meilleur pour l'environnement. Finalement, tout est lié.

### Contact

Chaussée Verte, 57  
4470 Saint-Georges-sur-Meuse  
0496/154009 • <https://www.camaoh.be/>

# PORTRAIT



## L'Escargon: un traiteur qui ravit les papilles des touristes en province de Luxembourg

Lionel Michaux, Biowallonie

Marianne Donnet est la cheffe du service traiteur L'Escargon, en province de Luxembourg. C'est à Redu qu'elle a régalé ses convives pendant plus de vingt ans, dans son restaurant/bouquinerie, avant de poser ses valises dans un village voisin, à Villance, où elle propose un service traiteur et un service de cheffe à domicile depuis bientôt 10 ans.

C'est seule qu'elle gère son activité, avec l'aide ponctuelle de collaborateurs, lorsque cela est nécessaire. C'est notamment à cause de la crise sanitaire, qui a accentué les difficultés à trouver du personnel, que Marianne a décidé d'orienter ses services vers les demandes pour un nombre limité de convives (jusqu'à 35 personnes), afin de répondre seule, ou avec peu de personnel, aux souhaits de ses clients. C'est sur base d'une cuisine riche en produits locaux que la cheffe compose ses menus.

Il y a peu de menus préétablis à L'Escargon. Des suggestions sont proposées au fil des saisons, mais les menus se construisent surtout sur mesure avec ses clients, pour répondre au mieux à leurs attentes.

C'est dans les gîtes de la région que son activité de traiteur et de cheffe à domicile est la plus sollicitée. C'est en ayant à cœur de proposer une cuisine durable, et grâce à son savoir-faire, qu'elle a réussi à fidéliser une clientèle pourtant changeante et plutôt ponctuelle. Elle est notamment « partenaire » de certains gîtes pour le service traiteur.

« Le circuit court et le local, surtout ! Si c'est bio, c'est encore mieux ! » C'est avec cette philosophie que la cheffe choisit les produits qui composeront ses menus.

Consciente de l'impact négatif que certains types de productions peuvent avoir sur le goût, la santé ou l'environnement, elle confie se sentir chanceuse d'avoir accès à bon nombre de producteurs bio, locaux et de qualité dans sa région, notamment en viandes, farines et

fromages. L'offre en fruits et légumes bio demeure néanmoins plus compliquée, si elle souhaite s'approvisionner très localement avec un nombre d'intermédiaires limité.

Si elle est attentive aux méthodes de productions des produits qu'elle transforme, elle reste intransigente sur leurs qualités gustatives et visuelles. Ainsi, pas question d'accepter un produit, même certifié bio, s'il n'a pas la qualité attendue : l'aspect esthétique pour certains produits, la fraîcheur, les conditions d'approvisionnement...

La différence du prix du bio ne constitue toutefois pas un frein à l'approvisionnement pour Marianne, qui considère que les prix associés au bio sont justifiés au regard des méthodes de production et de leurs plus-values organoleptiques et nutritionnelles.

Outre le fait d'être attentive à son approvisionnement, la cheffe accentue ses pratiques durables avec le système de consignes qu'elle a mis en place pour les plats traiteur. Cette pratique occasionne, certes, un travail supplémentaire pour le rapatriement des contenants mais cela reste gérable, car l'essentiel de ses missions ont lieu dans la région où elle propose ses services... et cela lui permet d'avoir un retour des clients.

### Contact

Rue de la Bôlette, 6 B-6890 Villance  
+32 0474 260 801  
info@lescargon.be

WWW.LESCARGON.BE



### CHEF À DOMICILE, AU GÎTE

• menus gourmands • cocktails • barbecues • ...

### FORMULES POUR ENTREPRISES

• petits déjeuners • lunches • ateliers • cocktails dînatoires •  
• repas gastronomiques • ...

### OCCASIONS SPÉCIALES

• anniversaires • baptêmes • marches gourmandes • ...

### LIVRAISONS TRAITEUR

• petits déjeuners • brunchs • sandwichs •  
• menus ou plats • buffets • ...



# PORTRAIT

## OneLove Coop, traiteurs en circuit court

Charlotte Ramet, Biowallonie

Dans le cadre de ce dossier, il nous a paru intéressant de vous brosser le portrait de OneLove Coop, dont le modèle est peu commun et les engagements durables exemplaires. Un acteur inspirant sur le territoire namurois !

### La coopérative

OneLove Coop se définit comme une coopérative de traiteurs en circuit court. Celle-ci existe maintenant depuis quatre ans. Les initiateurs, Gilles Domange et Jehan Halin, ont décidé d'officialiser leur partenariat en créant une structure commune : une coopérative de traiteurs au service des producteur·rice·s en circuit court. L'objectif était de professionnaliser une filière en proposant un outil de transformation destiné aux traiteurs, qui permette de mutualiser les coûts et la main-d'œuvre et d'offrir ainsi une offre de qualité à un prix juste et accessible pour tou·te·s. Pour compléter l'équipe fondatrice, Jérôme Robert, à l'origine du service de livraison à vélo Le Coursier Mosan, est venu se joindre à l'aventure pour mettre à profit toutes ses connaissances du milieu coopératif namurois.

Installée dans la cuisine partagée de Paysans-Artisans à Floreffe, OneLove Coop propose une gamme de préparations culinaires (burgers, falafels, quiches, pizzas, houmous...), principalement destinée à l'offre traiteur de magasins en circuit court. Le projet a débuté grâce au soutien de ses coopérateur·rice·s (13 acteur·rice·s de la production et 34 citoyen·ne·s), qui a notamment aidé à aménager la cuisine avec des équipements professionnels. Le but du modèle est que la structure devienne autoportante et que le projet s'autonomise sans dépendre de l'investissement des fondateurs. Le « s » dans « traiteurs en circuit court » reflète l'idée que d'autres traiteurs puissent se joindre à la structure, pour faire grandir le projet tout en bénéficiant des installations et de la logistique en place. Ces collaborations seraient donc facilitées par le statut de coopérative.

Actuellement, le modèle est viable, en rémunérant deux salariés, deux indépendants et en accueillant des stagiaires et une personne sous contrat « article 60 ». OneLove Coop a en effet sa finalité sociale comme atout : la formation et la transmission de savoirs, ainsi que l'insertion socioprofessionnelle. Elle collabore donc avec le CPAS et l'IFAPME. Ceci lui permet de profiter d'une main-d'œuvre moins coûteuse, tout en ayant à cœur de valoriser les compétences de chacun·e. Dans la cuisine, ça tourne et tout le monde passe par chaque poste.

Quand on lui pose la question des freins ou des défis que ce choix de modèle induit, Jehan y voit plutôt une réflexion philosophique quotidienne, à savoir : « *Est-ce que le modèle est à challenger ou est-il intrinsèquement challengeant ?* »... Économiquement parlant, les bénéfiques sont pour l'instant timides par rapport à un modèle plus classique. D'où le besoin d'augmenter le volume de production, car OneLove a été dimensionné pour espérer des économies d'échelle, comme expliqué plus loin.

### Les pratiques durables

Outre le soutien socioéconomique local apporté par la structure, la durabilité a également été intégrée dans la réflexion globale dès sa création : réduction des déchets et emballages, lutte contre le gaspillage, diminution des déplacements, prise en compte de la saisonnalité, offre végétarienne... Chaque poste a été pensé de façon efficace afin de réduire l'impact environnemental et, dans le même temps, réduire les coûts.

Les quantités à produire sont calculées avec minutie, afin de limiter le gaspillage au niveau de la consommation, notamment pour les buffets, ainsi qu'au niveau du stock

des matières premières. La lutte contre le gaspillage se fait aussi en partenariat avec le producteur·rice·s pour éviter de laisser des productions se dégrader lorsque la demande fluctue. Les recettes sont adaptées aux récoltes et les menus sont prévus de manière hebdomadaire, presque en flux tendu. C'est aussi toute la chaîne qui fait preuve de souplesse (points de vente et clientèle). Quand on veut un modèle vertueux, il faut pouvoir s'attendre à des changements et les accepter ! Le plus important, c'est que tout le monde communique au quotidien.

Concernant les emballages et contenants, certains produits sont proposés en bocaux (partenariat avec la Bocalerie), même si le verre est plus lourd à transporter et la question des vidanges est également à prendre en considération... C'est donc le cas des tartinades, burgers, falafels et de certains plats. Pour d'autres types de préparations, comme les pizzas et les quiches, le choix a été fait de les mettre dans des sacs plastique sous vide, soit un emballage minimaliste pour limiter les déchets. Le type d'emballage a également été étudié pour que la date limite de consommation soit la plus tardive possible.

Leur cuisine se situe à la même adresse que le centre logistique de Paysans-Artisans. Ce choix n'était pas non plus anodin ! Les producteur·rice·s font alors d'une pierre deux coups en livrant en même temps OneLove Coop (principalement en vrac), ce qui permet de diminuer les déplacements et d'être en relation constante. Ce microcosme professionnel permet des économies d'échelle et favorise le prix juste.

Jehan insiste d'ailleurs sur ce point : OneLove Coop est tout à fait en accord avec la récente campagne du secteur de l'économie sociale « *L'humain avant le profit* », portée

par W.Alter et ConcertES. Fort de ses expériences dans des fermes où il a appris le travail de la terre, la permaculture et l'agroécologie et portant un intérêt particulier aux questions géopolitiques, sociétales, de souveraineté alimentaire, remettant en question nos modes de vie, Jehan est convaincu que le circuit court est la meilleure solution à long terme, pour accroître la résilience face aux enjeux actuels.

Certains produits de la gamme OneLove Coop sont disponibles toute l'année, car ils contiennent des ingrédients accessibles en toute saison. Ceci permet entre autres d'assurer un débouché stable pour les producteur·rice·s. D'autres produits, eux, se déclinent sous différentes recettes au fil des saisons. Ainsi, la courgette d'été laissera petit à petit place au potiron à la fin de l'automne.

#### Et le bio dans tout ça ?

OneLove Coop a avant tout été fondée pour son engagement sur le plan de l'approvisionnement en circuit court, qui représente 75 % des matières premières (en valeur d'achat), et prochainement plus de 80 %. Pour le reste, la coopérative se fournit chez un distributeur bio. Aujourd'hui, plus de la moitié des approvisionnements sont certifiés bio (légumineuses des 4 Fermes, œufs de la Ferme Censier, légumes de la Ferme de Goyet, les champignons de Fungusto, huile d'olive Lenika via la coopérative Paysans-Artisans).

OneLove Coop n'est pour l'instant pas encore certifiée, mais cela ne saurait tarder, car ils en voient déjà les plus-values. Tout d'abord, ils souhaiteraient pouvoir vendre en magasins bio. En effet, la filière circuit court non certifiée ne leur permettrait pas d'absorber l'entièreté de leur capacité de

production, qu'ils aimeraient augmenter. La vente en magasin bio serait l'occasion de toucher davantage la clientèle circuit court. Pour le burger au fromage, qui fait partie des produits à certifier, ils sont à la recherche de producteur·rice·s de fromage de vache bio, qui puissent assurer un certain volume, afin de rester dans un prix de vente accessible.

#### Quels souhaits pour l'avenir ?

Que le circuit court au niveau de la transformation soit également mieux compris par les consommateur·rice·s, qui s'arrêtent souvent à la localisation de la structure, sans vérifier l'origine des ingrédients utilisés.

Que le projet OneLove puisse se développer et devienne autoportant, grâce à un plus grand volume de production, qui permettrait d'avoir une équipe fixe, mais également grâce à une stabilisation du circuit court, qui subit de grandes fluctuations en termes de ventes.

*Et surtout... longue vie aux projets engagés  
et merci à toutes les personnes  
qui y contribuent et qui les soutiennent !*



© Chris Curry

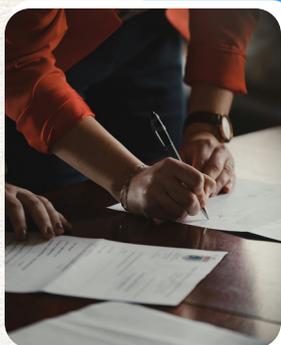
Contact  
Jehan Halin : 0475/297.209  
contact@onelovecoop.be  
www.onelovecoop.be

# Mémo des réglementations et aides pour les traiteurs

Charlotte Ramet, Biowallonie

Ci-dessous, nous reprenons un condensé des réglementations auxquelles les traiteurs sont soumis, et les aides qu'ils peuvent éventuellement activer. Il y a fort à parier que vous les connaissiez déjà, mais rien de tel qu'un petit rappel de temps en temps. Nous renvoyons systématiquement vers les structures compétentes pour vous apporter davantage d'informations.

## Démarrer une nouvelle activité de traiteur



### Étape 1 : Inscription de l'activité à la Banque-Carrefour des Entreprises (BCE)

En Belgique, pour pouvoir exercer l'activité de « traiteur-organisateur de banquets », il est obligatoire de s'inscrire à la BCE, auprès d'un guichet d'entreprise agréé. Il faut prouver des capacités entrepreneuriales, c'est-à-dire des connaissances de gestion de base et la compétence professionnelle sectorielle (diplôme d'enseignement, formation ou expérience professionnelle).

Au sein de l'Espace économique européen ou en Suisse, suivant la Directive européenne 2005/36, une personne peut être dispensée d'apporter cette preuve, si elle a obtenu un diplôme dans un des pays membres. Ou si elle compte exercer l'activité de manière temporaire et occasionnelle ET si elle est déjà légalement établie à ce titre dans son pays d'origine.

En ce qui concerne la BCE, le métier de traiteur est subdivisé en deux catégories, soit deux codes NACE : *NACE 56.21001* – Préparation, livraison à domicile et service de repas et de plats cuisinés ; *NACE 56.21002* – Organisation de noces, banquets, cocktails, buffets, lunchs et réceptions diverses.

L'enregistrement auprès de la BCE permet d'obtenir un **numéro d'entreprise** et un **numéro d'unité d'établissement**, qui sont indispensables pour passer à l'étape suivante : l'inscription auprès de l'AFSCA.



Rendez-vous sur le site Internet du SPF Économie, sous le thème « Entreprises »  
[www.economie.fgov.be/fr/themes/entreprises](http://www.economie.fgov.be/fr/themes/entreprises)



L'accès à la profession est détaillé par les fédérations du secteur :  
[www.horecawallonie.be](http://www.horecawallonie.be) et [www.horecabruxelles.be](http://www.horecabruxelles.be)

### Étape 2 : Inscription de l'activité auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA)

Vous devez remplir un formulaire d'enregistrement pour déclarer votre activité de traiteur auprès de l'AFSCA. Pour vous aider à le remplir de manière adéquate, vous pouvez consulter la fiche technique d'activité AFSCA pour les traiteurs, reprise sous le numéro O25 : Fiche ACTO25.

Il existe des exceptions si votre établissement possède déjà certaines autorisations (notamment pour un restaurant ou une boucherie...).

Dès réception de la demande, et si celle-ci est complète, l'Unité locale de Contrôle assure un suivi endéans les 30 jours ouvrables, y compris, si nécessaire, un contrôle sur le terrain. L'activité concernée ne peut être exercée qu'après la délivrance de l'autorisation.



Tous les documents d'intérêt pour les professionnel-le-s se trouvent sur les pages Web  
[www.afsca.be/agrements](http://www.afsca.be/agrements) et [www.afsca.be/autocontrol](http://www.afsca.be/autocontrol)



La Cellule Vulgarisation de l'AFSCA vous propose des formations thématiques gratuites, en présentiel ou en ligne : [www.favv-afsca.be/cva/formation](http://www.favv-afsca.be/cva/formation)

## Application de la législation européenne



### NOUVEAU : Le tri des biodéchets – Directive européenne 2018/851

La Région bruxelloise est la première à avoir transposé en mai 2023 la Directive européenne sur l'obligation du tri des biodéchets pour les professionnels. En Wallonie, le Décret datant du 9 mars 2023 laissait aux établissements jusqu'au 31 décembre 2023 pour se mettre en ordre, de même qu'en Flandre. **Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024**, cette obligation est dès lors en vigueur partout en Belgique. Plus précisément, il est attendu que **les biodéchets soient triés et recyclés à la source (compostage ou biométhanisation sur site)** ou collectés séparément et ce, quelles que soient les quantités produites (il n'existe plus de seuil minimum).

La collecte implique notamment de **respecter les règles AFSCA concernant le stockage des biodéchets** et de contracter officiellement un **collecteur enregistré auprès de l'autorité régionale compétente**. Dans tous les cas, il est **important d'informer son personnel** pour une gestion optimale et une limitation des risques.



Le SPW Environnement a consacré une page Internet à cette obligation : [www.environnement.wallonie.be/biodechets](http://www.environnement.wallonie.be/biodechets)



**En Région bruxelloise**, vous pouvez contacter les Facilitateurs Déchets professionnels : [recyclepro@environnement.brussels](mailto:recyclepro@environnement.brussels) et [biodechetspro@environnement.brussels](mailto:biodechetspro@environnement.brussels)

**En Wallonie**, diverses Cellules Environnement sont subsidiées pour vous soutenir :

• L'Union wallonne des Entreprises (UWE) : [environnement@uwe.be](mailto:environnement@uwe.be)

• L'UCM : [service.environnement@UCM.be](mailto:service.environnement@UCM.be)

• La Fédération HoReCa Wallonie : [environnement@horecawallonie.be](mailto:environnement@horecawallonie.be)

Elle a également réalisé un **webinaire** disponible sur YouTube, intitulé « *La mise en place du tri des biodéchets* », publié le 12 décembre 2023.



Via votre intercommunale ou sur la Boutique de tri de Fost Plus, vous pouvez commander gratuitement du matériel de communication pour faciliter (et sensibiliser sur) la gestion des déchets, entre autres. La Cellule Environnement de la Fédération HoReCa Wallonie met également à votre disposition des « Pictogrammes de bonnes pratiques », 19 autocollants gratuits à commander via [environnement@horecawallonie.be](mailto:environnement@horecawallonie.be).



Le site de Valipac [www.jetriedansmonentreprise.be](http://www.jetriedansmonentreprise.be) vous conseille dans le tri des déchets et détaille les quatre primes disponibles pour vous soutenir dans cette démarche.

### Les sous-produits animaux – Règlement européen CE 1069/2009

Des règles particulières sont d'application pour la gestion des sous-produits animaux, y compris leur élimination. Par exemple, **le compostage *in situ* n'est pas permis pour les sous-produits animaux suivants** : os et arêtes, coquilles d'œufs, noyaux, coquilles de moules et coquillages, emballages compostables/biodégradables ou aliments périmés encore emballés.

### Les produits à usage unique en plastique – Directive européenne 2019/904

Cette Directive interdit l'utilisation de plastique à usage unique pour différents produits, tels que : les couverts, baguettes et bâtonnets mélangeurs ; les pailles ; les récipients en polystyrène expansé (PSE – frigolite), les gobelets et les assiettes.

L'interdiction concerne les plastiques classiques pétrochimiques (PET, PP...), mais également les plastiques biosourcés et/ou biodégradables (PLA, bio-PP...) ; les matériaux biocomposites (en fibres naturelles, comme le bambou, toutefois collées avec du plastique). Parfois présentés comme des alternatives écologiques, ces deux derniers sont en réalité difficilement biodégradables.

Vous trouverez des compléments d'informations et des points d'attention dans l'article « Tordons le cou aux idées reçues », rédigé par l'AFSCA, en page 14 du dossier.



[www.moinsdedechets.wallonie.be](http://www.moinsdedechets.wallonie.be)



Le Guide pratique d'Ediwall, intitulé « *Des alternatives durables pour les ustensiles en plastique à usage unique dans l'HoReCa [2023]* » est accessible en ligne et reprend en détail les différentes alternatives, leurs avantages et désavantages en matière de durabilité.

Un autre guide, intitulé « *Guide de bonnes pratiques vers le zéro déchet pour les commerces et l'HoReCa [2022]* » a également été publié par Ediwall.

## Obligations environnementales



Comme toute activité commerciale, la restauration peut générer des nuisances et est soumise à un suivi particulier pour limiter les risques en ce qui concerne :

- La gestion et l'élimination de déchets

Les établissements HoReCa sont soumis à l'obligation de trier huiles, papiers-cartons, PMC, verre. Les preuves liées au respect de cette obligation doivent être conservées au minimum deux ans. Certains déchets sont soumis à une obligation de reprise par un collecteur agréé, notamment les huiles de friture.

- La sécurité en matière de stockage des denrées alimentaires
- La gestion des eaux usées
- Les nuisances pour le voisinage (odeurs, bruits).

Pour assurer que les différentes législations en la matière soient respectées, les autorités régionales et communales ont mis en place un système de permis ou déclaration, en fonction de l'importance de l'impact environnemental de l'activité en question.

### En Région bruxelloise

Les services traiteurs sont bien repris dans les activités concernées par l'obligation d'obtenir un permis d'environnement ou une déclaration d'exploitation.



Adressez-vous à [permis@hub.brussels](mailto:permis@hub.brussels) pour un accompagnement personnalisé et gratuit sur toutes les questions liées aux procédures de demande de permis d'environnement.

### En Région wallonne

Les traiteurs peuvent être concernés par l'obligation d'une déclaration environnementale dite « de classe 3 », s'ils utilisent certains types d'installations sur site notamment :

- **Le compostage**, lorsque la quantité de matière entreposée est supérieure ou égale à 10 m<sup>3</sup> et un permis d'environnement à partir de 500 m<sup>3</sup> ;
- **La biométhanisation**, lorsque la capacité de traitement est inférieure ou égale à 15 tonnes par jour ;
- **Les citernes de mazout, chaudières, bonbonnes de gaz, installations de réfrigération**, en fonction de leur capacité.

Les démarches requises pour déclarer ces installations s'effectuent auprès de l'administration communale à laquelle est attachée l'établissement.



Les obligations en matière de permis d'environnement en Wallonie sont reprises sur le site [www.permis-environnement.spw.wallonie.be](http://www.permis-environnement.spw.wallonie.be)

## Lutte contre le gaspillage alimentaire



Tant à Bruxelles, via la Stratégie Good Food, qu'en Wallonie, avec le Plan REGAL, les gouvernements s'efforcent d'assurer une transition vers un système alimentaire plus durable. Parmi les objectifs fixés, se trouve un axe pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires. Le secteur HoReCa a, bien entendu, son rôle à jouer, étant donné le levier d'action qu'il représente. Pour soutenir les entreprises, des appuis et initiatives ont été mis en place.

En Wallonie, un projet pilote a été subsidié pour réaliser, dans 80 établissements HoReCa volontaires, des audits numériques, afin d'y mesurer le gaspillage alimentaire et de le réduire. Les résultats seront diffusés dans un but d'essaimage et permettront de développer des actions préventives.

La démarche Rest-O-Pack, nouveau nom donné depuis 2017 au « Doggybag », vous outille pour promouvoir auprès de votre clientèle la possibilité d'emporter leurs restes.



Le kit est disponible gratuitement via la Cellule Environnement de la Fédération HoReCa Wallonie : [environnement@horecawallonie.be](mailto:environnement@horecawallonie.be). Vous trouverez plus d'informations sur la page : [www.horecawallonie.be/rest-o-pack](http://www.horecawallonie.be/rest-o-pack).

Si votre établissement se situe à Bruxelles, prenez contact avec l'adresse [dbiquet@environnement.brussels](mailto:dbiquet@environnement.brussels) et demandez-y à être repris sur la cartographie des établissements qui sont dans cette démarche.

## Réglementation bio pour l'HoReCa



### Le bio dans la restauration : quelle est la législation en vigueur ?

Toute structure HoReCa désireuse de promouvoir sa démarche bio, en l'indiquant clairement dans sa communication (peu importe le support et le format), doit être préalablement certifiée bio, si elle se situe en Région wallonne ou bruxelloise.

### La certification bio dans l'HoReCa : comment s'y prendre ?

Il existe cinq systèmes de certification en Région bruxelloise, comme représenté à la Figure 1, et quatre en Région wallonne (la certification par pourcentage n'y est plus possible). Pour les traiteurs, il nous paraît intéressant de souligner la **formule par événement, qui semble la plus adaptée pour répondre à des demandes ponctuelles spécifiques de votre clientèle**.

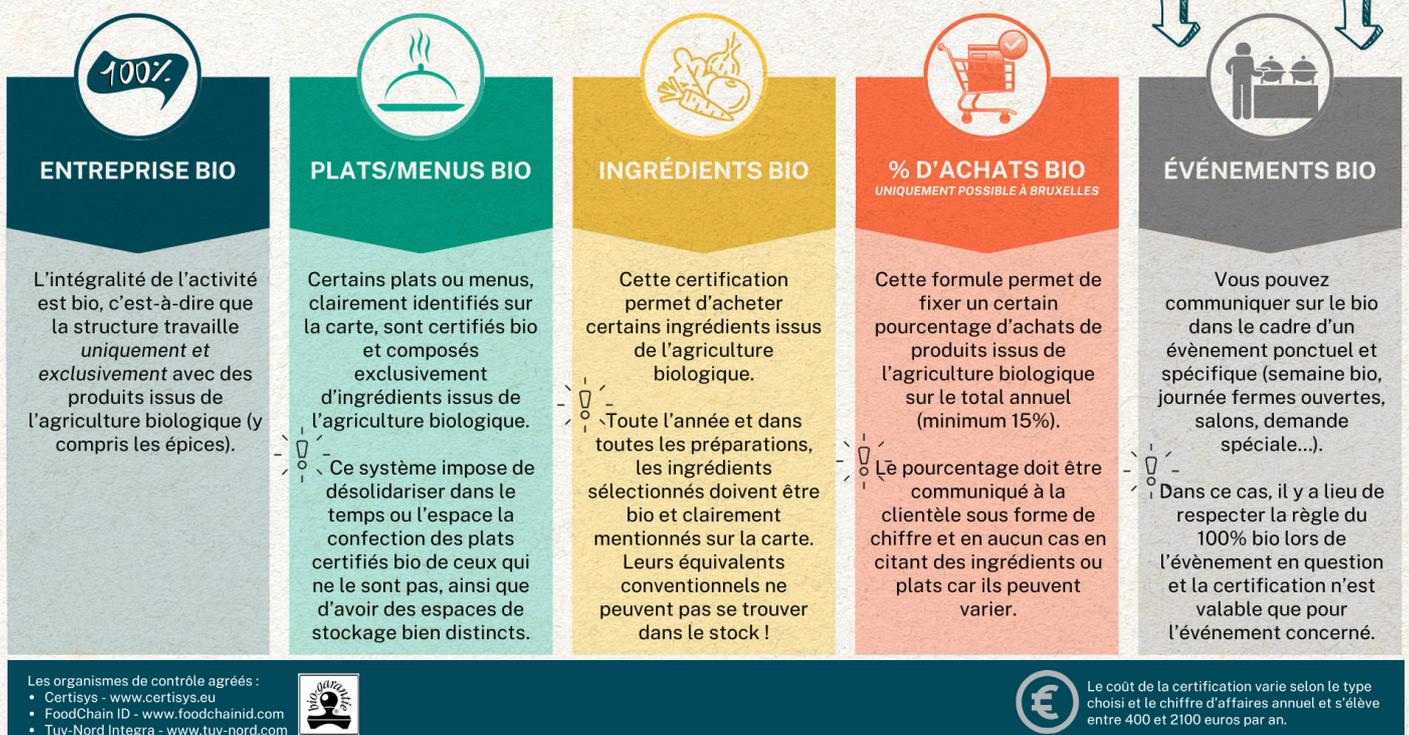
Vous avez le choix parmi les trois organismes de contrôle actifs et agréés pour la certification de votre activité. Il suffit de notifier votre activité et un contrôle sera effectué endéans les 30 jours, sur rendez-vous. Lors de cette première visite, les démarches à mettre en œuvre vous seront expliquées et, une fois votre dossier en ordre, un rapport sera présenté au service de certification, qui prendra une décision, en toute indépendance. Le cas échéant, le certificat obtenu sera valable un an et détaillera la liste des ingrédients, les plats/menus ou le pourcentage d'achats bio. **La certification par événement n'est valide que pour la période de l'événement concerné.** Comme toute structure certifiée bio, vous serez sujet à un contrôle annuel et à de potentiels contrôles inopinés, pour vérifier que tout est bien respecté.



Vous avez des questions sur la certification ou besoin d'aide pour introduire du bio dans votre établissement (approvisionnement, coaching pratique, gestion des coûts...)?

**Le Pôle Alimentation durable de Biowallonie peut vous accompagner gratuitement !**  
Contactez-nous au 0474/38.11.24 ou via l'adresse [restauration@biowallonie.be](mailto:restauration@biowallonie.be).

Figure 1: du bio dans l'HoReCa: 5 systèmes de certification



**EXCEPTION À LA CERTIFICATION :** La vente de boissons bio en restauration (vin, limonade, kombucha, bière, jus etc.) est assimilée à une activité de détaillant. Elle peut être dispensée de contrôle à condition que le produit soit directement servi avec son emballage. Cela ne concerne donc pas la vente de boissons au fût ou au verre. Il faut que la clientèle ait directement accès à l'étiquette pour que l'établissement soit libre de communiquer sur les boissons bio sans devoir être certifié. Profitez-en ! Vous cherchez des fournisseurs de boissons bio wallonnes ? Envoyez une demande à [restauration@biowallonie.be](mailto:restauration@biowallonie.be). (Pour rappel, le dossier de l'itinéraires BIO 74 était consacré aux boissons bio).

## Autres aides et ressources



Après un petit condensé de vos obligations, vous trouverez ci-dessous un aperçu non exhaustif des ressources et aides, soit pour vous accompagner dans votre développement ou faire connaître votre activité, soit pour participer à des initiatives d'intérêt pour les traiteurs engagés, ou encore, pour vous donner un coup de pouce...

- **L'International Catering Cup**, le concours des meilleurs traiteurs du monde : [www.cateringcup.com](http://www.cateringcup.com)
- **Le Gault&Millau Event Catering Awards**, concours des meilleurs traiteurs événementiel de Belgique : <https://catering.gaultmillau.be>
- **Le Belgian Vegan Awards** permet de promouvoir les meilleures initiatives véganes : [www.bevegan.be](http://www.bevegan.be)
- **Le Blog « HoReCa est ma passion »** vulgarise la législation liée au secteur sur : [www.horecaestmapassion.be](http://www.horecaestmapassion.be)
- **L'Union professionnelle des Traiteurs** défend les intérêts de ses membres et assure leur promotion, l'entraide, l'information et le lobby : [www.traiteurs.org](http://www.traiteurs.org)
- **La Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique** met à disposition des vidéos techniques et d'autres ressources pédagogiques, notamment sur le travail de la viande : [www.bb-bb.be](http://www.bb-bb.be)
- **Mister HoReCa** rassemble les offres d'emploi du secteur : [www.misterhoreca.be](http://www.misterhoreca.be)
- **Traiteurs-Belgique** : site « dédié à la gastronomie festive », qui répertorie les « meilleurs traiteurs » de la Belgique francophone — [www.traiteurs-belgique.be](http://www.traiteurs-belgique.be)
- **Traiteurs belges** permet de trouver les « meilleurs traiteurs » en Belgique, classés par mode de restauration, style culinaire, type d'événement et ville : [www.traiteurs-belges.be](http://www.traiteurs-belges.be)
- **Festivals Nourrir l'Humanité** : vous pouvez proposer une activité pour faire la promotion de votre établissement et mettre en avant ses pratiques durables : <https://nourrir-humanite.org/>

## En Wallonie

- **La Communauté WALFOOD** est une vitrine pour les entreprises du secteur alimentaire wallon, portée par l'Agence wallonne à l'Exportation et aux Investissements étrangers : [www.walfood.be](http://www.walfood.be)
- **L'Appel à projets Zéro Déchet** dans l'HoReCa a été lancé en 2020 et reconduit en 2022 par la ministre de l'Environnement, Céline Tellier, pour promouvoir les initiatives visant à réduire les déchets d'emballages et les contenants à usage unique, à destination des consommateurs • rices — Voir les appels en cours sur le site [moinsdedechets.wallonie.be](http://moinsdedechets.wallonie.be)
- **Les Agences de Développement local (ADL)** mettent en réseau des partenaires locaux pour promouvoir l'économie locale et la création d'emploi, en accord avec le Plan stratégique de Développement durable. La liste des ADL agréées est disponible sur le site du SPF Emploi. C'est un service gratuit subsidié par la Région wallonne. Contactez celui de votre localité pour vous assurer que votre activité est bien connue et répertoriée.
- **(Liège) Le Prix des Acteurs de la Transition écologique et alimentaire** est organisé par le Service Développement durable de la Province de Liège, pour récompenser entre autres les initiatives en matière de transition alimentaire, avec un prix de minimum 5.000 €. A déjà eu lieu trois années consécutives : [www.provincedeliege.be/fr/prixdelenvironnement](http://www.provincedeliege.be/fr/prixdelenvironnement)
- **(Liège) Le Projet Arlette** — nouveau réseau professionnel, structuré et intégré, dont le but est de soutenir les acteurs de l'alimentation durable à Liège. Il est porté entre autres par la SPI, Step Entreprendre, Job'In et la Ceinture Aliment-Terre liégeoise. **Contact : [arlette@catl.be](mailto:arlette@catl.be)**
- **(Charleroi) La Ceinture alimentaire Charleroi Métropole (CACM)**, initiée et coordonnée par la SAW-B, rassemble les acteurs du système alimentaire du territoire, afin de développer le circuit court et l'économie sociale. Demandez à apparaître sur la carte [www.ceinturealimentaire.be](http://www.ceinturealimentaire.be)
- **(Namur) La Ceinture alimentaire namuroise (CAN)** dispose d'une « Cartographie des Acteurs de l'Alimentation en circuit court autour de Namur ». Demandez à y être répertorié : [www.ceinturealimentairenamuroise.be](http://www.ceinturealimentairenamuroise.be)

## À Bruxelles

- **Le service Good Food B2B** — aide à l'approvisionnement en produits alimentaires durables. Service d'information et d'accompagnement gratuit. **Contact** : 02/563.49.30 — [B2B@goodfood.brussels](mailto:B2B@goodfood.brussels)
- **L'appel à projets « OpenSoon »** — accompagnement et soutien financier (jusqu'à 20.000 €) pour des projets dont l'ouverture est imminente et mettant en place des pratiques durables. Plus d'infos via [hub.brussels](http://hub.brussels)
- **Le label Good Food Resto** (y compris les traiteurs comptoirs) — accompagnement gratuit, soutien et visibilité pour développer des pratiques durables. À partir de 2024, des aides économiques pour les entreprises exemplaires. **Contact** : [restogoodfood@environnement.brussels](mailto:restogoodfood@environnement.brussels)
- **Le label Entreprise écodynamique** — reconnaissance officielle et gratuite qui valorise les démarches en écogestion pour réduire l'impact environnemental de l'entreprise — plus d'infos sur [ecodyn.brussels](http://ecodyn.brussels).
- **Alpaca Solutions** — vous aide à mettre en place des solutions écoresponsables adaptées à vos événements, pour diminuer votre empreinte écologique : [alpaca-solutions.be](http://alpaca-solutions.be)
- **Horeca Forma Be Pro** — soutien dans la formation mais également pour le recrutement de personnel (Jobdays, Service Select Actiris, Conseillers Référents, Aide à l'embauche), l'accueil d'un stagiaire...
- **Brufotec** — aide à la mise en place et au suivi des normes en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire (conseils, formation, audits, accompagnement, aide à la certification...)
- **Bottin Good Food** — répertorie tous les acteurs et actrices, y compris les traiteurs, qui commercialisent de l'alimentation en respectant les critères Good Food : [www.goodfood.brussels/fr/bottin](http://www.goodfood.brussels/fr/bottin) — **Contact** : [info@goodfood.brussels](mailto:info@goodfood.brussels).

## Événements liés au secteur HoReCa et à l'alimentation



## MARS

- **Marche-en-Famenne – Horecatel** : Salon B2B dédié aux professionnels de l'HoReCa et de la Gastronomie en Belgique francophone
- **Courtrai – Tavola Xpo (bisannuel)** : Salon professionnel de l'Alimentation et des Boissons de haute qualité
- **Bruxelles – BioXpo (bisannuel)** : Salon professionnel du Secteur des Produits bio, éco, naturels et durables
- **Bruxelles – Salon Emploi & Formation HoReCa** : grand réseau social de rencontre, avec les acteurs clés de l'HoReCa : restaurateurs, hôteliers, propriétaires d'établissements et centres de formation

## SEPTEMBRE

- **Namur – Valériane** : le plus grand Salon BIO de Belgique, organisé par l'Asbl Nature & Progrès
- **Lyon – NatExpo** : Salon international des Produits biologiques
- **Courtrai – Intrafood** : rassemblement des fournisseurs du secteur : matières premières, auxiliaires, additifs et produits semi-finis jusqu'aux services associés

## OCTOBRE

- **Paris – SIAL Paris** : rendez-vous mondial de l'innovation alimentaire
- **Cologne – Anuga (bisannuel)** : Foire n°1 au monde pour l'Alimentation et les Boissons

## NOVEMBRE

- **Gand – Horeca Expo** : Salon professionnel pour l'HoReCa, les Collectivités et Épicerie fines
- **Paris – EquipHotel (bisannuel)** : Salon international de référence pour les professionnels du Secteur de l'Hospitality. Il vous accompagne dans la gestion au quotidien de vos établissements et le développement de nouveaux projets
- **Herstal – Foire des Métiers de Bouche (bisannuel)** : savoureuse vitrine sur une large gamme de produits de bouche, fabriqués ou distribués à Herstal

## JANVIER 2025

- **Lyon – Sirha Lyon (bisannuel)** : le rendez-vous par excellence des professionnels de la restauration, des métiers de bouche et de l'hôtellerie mondiale

## FÉVRIER 2025

- **Namur – Saveurs et Métiers** : Salon professionnel des Métiers de Bouche et du Retail alimentaire
- **Nuremberg – BioFach (bisannuel)** : Salon international de l'Alimentation biologique

## PLUSIEURS DATES (janvier, mars, octobre et novembre)

- **Anvers, Arlon, Bruxelles, Charleroi, Liège, Mons et Namur : Salons du Mariage** : offre, le temps d'un week-end, la possibilité à tous les visiteurs de trouver tout ce qu'ils cherchent pour leur mariage, en un seul et même lieu



**AWEX Export** prévoit une subvention Foires et Salons classique ou un bonus PME, pour favoriser les PME qui participent pour la première fois à une foire ou un salon à l'étranger, dans le but de promouvoir l'exportation de leurs produits wallons. AWEX Export répertorie également sur son site, via l'onglet « Entreprendre durable à l'international », tous les salons, webinaires et événements pour vous former ou vous impliquer avec l'AWEX dans un développement de vos activités à l'international.

## Recettes 100 % bio, durable et équilibrée à prix raisonnable

Lionel Michaux, Biowallonie

Un menu entrée et plat, en service traiteur, 100 % bio, durable et équilibré, pour moins de trois euros de matières premières... Est-ce envisageable ? Nous nous sommes prêtés à l'exercice et voici ce que nous pourrions proposer...

ENTRÉE : Duo de croquettes de volaille au cœur fondant et béarnaise au chou-fleur.

PLAT : Boulettes de petit épeautre, légumes de saison et velouté de potimarron.

En alliant des produits de saison et locaux, un équilibre entre les différentes sources de protéines, des portions en quantités adaptées, il est possible de proposer un menu où le bio prend toute la place, en restant gourmand, équilibré, avec un « coût/denrée » décent.

Entrée : Croquettes de volaille (2 pces) : 1,23 € • Béarnaise au chou-fleur : 0,5 €

### CROQUETTES DE VOLAILLE AU CŒUR FONDANT

NOMBRE DE COUVERTS : 10

POIDS DE LA PORTION : 20 pces de 60 g

PRIX PAR PORTION : 1,23 €

| INGRÉDIENTS                | QUANTITÉS | PRIX (€/KG) | COÛTS          |
|----------------------------|-----------|-------------|----------------|
| Poulet bio désossé         | 300 g     | 14          | 4,67           |
| Œufs                       | 3 pces    | 0,41        | 1,23           |
| Farine                     | 20 g      | 2,08        | 0,04           |
| Pommes de terre cuites     | 150 g     | 1,30        | 0,19           |
| Oignon rouge               | 50 g      | 1,65        | 0,08           |
| Carotte                    | 65 g      | 1,15        | 0,08           |
| Gousse d'ail               | 1 pce     | 7           | 0,05           |
| Quinoa soufflé             | 130 g     | 15          | 1,95           |
| Fromage « Ardeneer » vieux | 75 g      | 19          | 1,42           |
| Fromage « Vieux Liège »    | 115 g     | 21          | 2,45           |
| Sel                        | 130 g     |             |                |
| Poivre                     | 50 g      |             |                |
| Paprika fumé               |           |             |                |
| Forfait épices             |           |             | 0,15           |
| <b>TOTAL</b>               |           |             | <b>12,31 €</b> |

#### MODE DE PRÉPARATION

- Mixer la chair du poulet avec les pommes de terre cuites, les œufs, la farine, l'ail, l'oignon, la carotte et les épices.
- Remplir une poche à douille de farce et déposer une première couche sur un morceau de papier film ; déposer le « Vieux Liège » en bâtonnets sur la farce et recouvrir d'une seconde couche de farce de volaille.
- Réaliser des boudins bien serrés dans le papier film (+/- 3 cm de diamètre).
- Placer les boudins au congélateur pendant deux heures minimum.
- Pendant ce temps, réaliser la panure en mélangeant le fromage « Ardeneer » finement râpé et le quinoa soufflé.
- Sortir les boudins du congélateur, enlever le papier film, couper les boudins en portions de 60 g et tremper chaque croquette dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la panure.
- Replacer les croquettes finalisées dans le congélateur.
- Idéalement, laisser bien décongeler les croquettes avant la cuisson.
- Cuire les croquettes 5 à 7 minutes dans une huile à 180 °C.



## BÉARNAISE AU CHOU-FLEUR

NOMBRE DE COUVERTS : 10

POIDS DE LA PORTION : 50 g

PRIX PAR PORTION : 0,50 €

| INGRÉDIENTS      | QUANTITÉS | PRIX (€/KG) | COÛTS         |
|------------------|-----------|-------------|---------------|
| Chou-fleur       | 500 g     | 4           | 2             |
| Jaunes d'œufs    | 3 pces    | 0,41        | 1,23          |
| Beurre           | 100 g     | 12,80       | 1,28          |
| Vin blanc        | 30 cl     | 6           | 0,18          |
| Vinaigre blanc   | 15 cl     | 1,7         | 0,02          |
| Échalote         | 100 g     | 2,79        | 0,28          |
| Grains de poivre | 5 g       |             |               |
| Estragon         |           |             |               |
| <b>TOTAL</b>     |           |             | <b>4,99 €</b> |

### MODE DE PRÉPARATION

1. Cuire les bouquets de chou-fleur 8 minutes à l'eau bouillante salée.
2. Mixer le chou-fleur avec un Thermomix ou un mixeur plongeant, afin d'obtenir une mousse bien lisse.
3. Dans une petite casserole, faire réduire le vin blanc et le vinaigre avec l'échalote, le poivre et l'estragon, jusqu'à ce qu'il reste 3 cuillères à soupe de liquide.  
Laisser refroidir légèrement et ajouter les 3 jaunes d'œufs.
4. Sur la flamme, ou la taque de cuisson à feu moyen, battre au fouet comme un sabayon, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et bien ferme.
5. Dès l'obtention d'une belle consistance, ajouter le beurre et la mousse de chou-fleur, le sel, le poivre et le persil.  
Réserver au tiède !





Plat :

Boulettes de petit épeautre : 0,61 €

Crème de potimarron : 0,53 €

## BOULETTES DE PETIT ÉPEAUTRE AUX LÉGUMES

NOMBRE DE COUVERTS : 10

POIDS DE LA PORTION : 120 g

PRIX PAR PORTION : 0,61 €

| INGRÉDIENTS                  | QUANTITÉS | PRIX (€/KG) | COÛTS         |
|------------------------------|-----------|-------------|---------------|
| Navets                       | 180 g     | 3,15        | 0,56          |
| Chou-fleur                   | 180 g     | 4           | 0,72          |
| Carottes                     | 180 g     | 1,50        | 0,28          |
| Œufs                         | 3 pces    | 0,41 €/pce  | 1,23          |
| Fromage râpé                 | 100 g     | 15,00       | 1,50          |
| Petit épeautre               | 120 g     | 6,80        | 0,82          |
| Farine                       | 180 g     | 3,10        | 0,55          |
| Oignon                       | 60 pces   | 1,60        | 0,10          |
| Persil                       |           |             |               |
| Poivre de Cayenne            | 1 pincée  |             |               |
| Huile d'olive                | 130 g     |             |               |
| Sel et poivre                | 50 g      |             |               |
| Forfait épices et condiments |           |             | 0,40          |
| <b>TOTAL</b>                 |           |             | <b>6,15 €</b> |

### MODE DE PRÉPARATION

1. Faire tremper le petit épeautre durant 4 heures minimum, rincer et égoutter.
2. Cuire le petit épeautre dans une eau bouillante salée durant 30 minutes (les grains doivent être tendres).
3. Râper les légumes et couper l'oignon en petits dés.
4. Mélanger le petit épeautre avec les légumes râpés, les œufs, la farine, le persil, le fromage râpé, une cuillère à café de sel et le poivre de Cayenne.
5. Former des boulettes de 40 g (si la pâte est trop molle, ajouter de la farine).
6. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et colorer les boulettes pendant 5 minutes.
7. Terminer la cuisson au four à 180 °C.

## CRÈME DE POTIMARRON

NOMBRE DE COUVERTS : 10

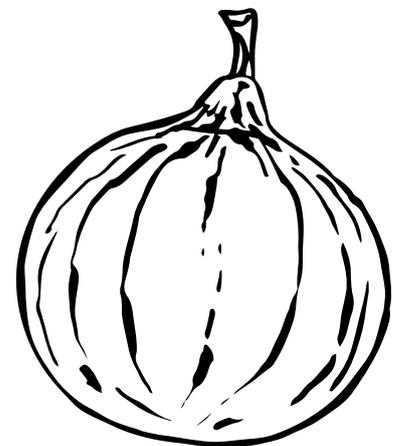
POIDS DE LA PORTION : 200 g

PRIX PAR PORTION : 0,53 €

| INGRÉDIENTS    | QUANTITÉS | PRIX       | COÛTS       |
|----------------|-----------|------------|-------------|
| Lait           | 1 l       | 1,25 €/l   | 1,25        |
| Farine         | 80 g      | 2,08 €/kg  | 0,17        |
| Beurre         | 80 g      | 12,80 €/kg | 1,02        |
| Potimarron     | 1 kg      | 1,70 €/kg  | 2           |
| Œufs           | 2 pces    | 0,40 €/pce | 0,8         |
| Poivre         |           |            |             |
| Muscade        |           |            |             |
| Sel            |           |            |             |
| Forfait épices |           |            | 0,1         |
| <b>TOTAL</b>   |           |            | <b>5,34</b> |

### MODE DE PRÉPARATION

1. Laver, parer puis détailler le potimarron en cubes de 1 cm de côté.
2. Cuire le potimarron à la vapeur 15 à 20 minutes (doit être suffisamment mou).
3. Réaliser une purée fine et réserver.
4. Réaliser un roux avec le beurre et la farine, ajouter le lait chaud, le jaune d'œuf et la muscade.
5. Une fois la sauce béchamel réalisée, ajouter la purée fine de potimarron, bien mélanger.
6. Rectifier l'assaisonnement.



# BIOWALLONIE

## STRUCTURE D'ENCADREMENT DU SECTEUR BIO, DONT LA RESTAURATION

### ACCOMPAGNEMENT HORECA

#### 1. Faisons connaissance. ⌚ 10 min

Remplissez le formulaire de contact.

#### 2. Complétons votre dossier. ⌚ 45 min

Une personne de notre équipe vous rappelle endéans les 10 jours et collecte des informations plus précises sur votre établissement et vos objectifs. Elle devient votre accompagnateur.rice.

#### 3. Rendons-nous dans votre établissement. ⌚ 1h30 min

Votre accompagnateur.rice se rend sur place et vous présente le plan d'action identifié pour votre établissement et les résultats des recherches.

#### 4. Gardons contact.

Votre accompagnateur.rice revient vers vous 6 semaines après sa visite, et vous propose une visibilité dans notre réseau si des résultats sont déjà visibles.

#### À vos agendas

- Formation « Améliorer la rentabilité des établissements engagés vers le bio et le durable » : 8 avril 2024 (Namur)
- Formation « À la découverte des bières bio wallonnes à mettre à la carte » (Foire brassicole et atelier de zythologie) : 22 avril 2024 (Liège)
- Formation « À la découverte de la viande de bœuf bio wallonne » (Choisir et cuisiner la viande bio wallonne) : 27 mai (Marloie)
- Formation « Utilisation des fleurs comestibles en cuisine » : 8 juillet (Esneux) et 15 juillet (Wanze)

Infos & inscriptions : [www.biowallonie.com/agenda](http://www.biowallonie.com/agenda)

#### Contactez-nous !

0474/381.124 – [restauration@biowallonie.be](mailto:restauration@biowallonie.be) – [www.biowallonie.be](http://www.biowallonie.be)



Pas encore inscrit.e à notre lettre d'information spéciale restauration ?  
[www.biowallonie.com/lettres-dinformation/](http://www.biowallonie.com/lettres-dinformation/)



Retrouvez-nous sur notre toute nouvelle page instagram dédiée au secteur Horeca : « Biowallonie Horeca » !

