Wall'Oh Bio 2026
5ème édition destinée aux collectivités



Huiles

Fournisseur : Equilibre – Huile Paysanne

Livraison : Sur l'ensemble de la Belgique !
Les modalités logistiques sont adaptées en fonction des volumes et de la fréquence des commandes.

Produits :
Notre volonté est de proposer aux collectivités une alternative biologique, locale et traçable aux huiles habituellement importées.

Notre gamme se compose notamment :
- D'huile de tournesol oléique bio, particulièrement adaptée à la cuisson et aux usages quotidiens ;
- D'huile de colza bio ;
- De formats professionnels, notamment en Bag-in-Box, adaptés aux cuisines de collectivités.

Précision importante : des huiles désodorisées peuvent être proposées au besoin
Ainsi que d'autres huiles : caméline, lin, mélange bébé, …



A SAVOIR

" Chez Equilibre – Huile Paysanne, nous privilégions une communication directe et une bonne anticipation des besoins : volumes prévisionnels, fréquence des commandes et contraintes de livraison. Cela nous permet d'organiser la production et les stocks en amont et d'assurer une fourniture régulière. Nous attachons également beaucoup d'importance aux retours des équipes de cuisine afin d'adapter au mieux les produits
et les formats à leurs usages. Dans tous les cas, nous nous engageons également à être réactif et à toujours avoir du stock. "

Contact : Nicolas ANCION
info@equilibre-huilepaysanne.be – 0498/231.490
www.equilibre-huilepaysanne.be

Wall'Oh Bio 2026
5ème édition destinée aux collectivités



Produits surgelés

Fournisseur : Ardo

Livraison : Wallonie et Bruxelles

Produits :

Gamme de produits bio surgelés (mono-produits ou mix),
notamment fruits, herbes, et pâtes. En conditionnement de 1 kg ou 2,5 kg.

Bonnes pratiques : Les points-clés entre nous et nos clients :

- Écoute des besoins
- Solutions
- Qualité des produits
- Durabilité
- Service



A SAVOIR

" Ardo se distingue par son expertise dans les légumes surgelés biologiques, issus d'une filière intégrée garantissant la qualité, la traçabilité et le respect de l'environnement.
Nous sommes engagés auprès des collectivités car nous partageons leur volonté de proposer une alimentation saine, durable et accessible au plus grand nombre.
Grâce à notre large gamme de produits bio, prêts à l'emploi et disponibles toute l'année, nous apportons des solutions pratiques et fiables aux cuisines collectives.
Notre service est spécialement adapté aux besoins des collectivités en matière de sécurité alimentaire, de régularité d'approvisionnement et de maîtrise des coûts. "

Contact : Steven UGOCHUKWU
steven.ugo@ardo.com – 0477/98.64.94
www.ardo.com/fr-be

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Légumes et pommes de terre

Fournisseur : Bel go Bio

Livraison : Provinces Liège, Namur, Brabant Wallon, Bruxelles

Produits :

Légumes et pommes de terre bio et locaux : Carottes, oignons, patates douces, butternuts, potimarrons, choudous... en quantité et en qualité, disponibles toute l'année !

Bonnes pratiques :

Nos calibres et conditionnements sont adaptés aux besoins des collectivités.



A SAVOIR

" Bel go Bio a vu le jour en 2017, avec pour objectif de mieux valoriser les légumes Bio des fermes familiales exploitées historiquement de façon plus traditionnelle. 5 agriculteurs aux expériences complémentaires, se sont associés, afin de mettre leurs compétences en commun au service de Bel go Bio. Concrètement, différents légumes bio sont stockés, lavés et commercialisés en circuits courts. "

Contact : Caroline DEVILLERS
commande@belgobio.com – 0491/54.40.78
www.belgobio.com

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Produits boulangers

Fournisseur : Boulangerie Belge et Bio

Livraison : Wallonie et Bruxelles

Produits :

Baguettes sandwichs blanches ou grises, sandwichs et pains bun's,
pains tranché blanc ou gris, viennoiseries.

Bonnes pratiques :

- Possibilité pour les collectivités de visiter les installations de production.
- La Boulangerie Belge et Bio peut également se déplacer chez son futur client ou sa future cliente pour comprendre ses demandes spécifiques et proposer de solutions sur mesure.



A SAVOIR

" Nous sommes entre l'artisan et l'industriel : ce qui nous permet une flexibilité dans l'adaptation éventuelle des produits (sur base de volumes relativement petit, nous pouvons diminuer un grammage ou adapter légèrement une recette), nous sommes ouverts toute l'année avec un service logistique très performant (ex: les écoles demandent de livrer dans des créneaux horaires assez restreint). "

Contact : Keyssi WONE
keyssi@boulangeriebelgebio.be – 0465/42.01.53
www.boulangeriebelgebio.be

Wall'Oh Bio 2026
5ème édition destinée aux collectivités



Viande de poulet et œufs

Fournisseur : Coq des prés / Coprobel

Livraison : Wallonie

Produits :

Nos produits bio Coq des Prés sont adaptés aux besoins des cuisines de collectivités. Notre gamme spécifique comprend des boulettes précuites (congelées), les filets de poitrine entiers ou en émincés, les filets de haut de cuisse entiers ou en émincés et nos capacités à développer des spécialités en collaboration avec les cuisines de collectivités. Notre gamme comprend également des plats préparés en Bocaux des Prés, avec différentes préparations à base de poulet bio.
Concernant l'Œufs des Prés, outre les œufs entiers issus de notre filière bio wallonne nous proposons aussi des produits spécifiques pour les collectivités sous forme d'œufs liquides (blancs, jaunes, ou entiers) en poches de 2 l ou 10 l.

Bonnes pratiques : pour nous, une bonne collaboration repose avant tout sur l'anticipation et une communication régulière sur les besoins et les volumes.



A SAVOIR

" Coq des Prés est une marque créée par et pour des éleveurs au sein de la coopérative wallonne Coprobel. Nous proposons du poulet de campagne bio, local et issu d'une filière dont la traçabilité est maîtrisée, avec une attention particulière portée au bien-être animal et à une rémunération juste des producteurs. Notre volonté de travailler avec les collectivités s'inscrit pleinement dans notre objectif de développer des débouchés locaux et durables pour nos éleveurs tout en permettant à davantage de consommateurs d'accéder à une alimentation bio et locale. Grâce à notre gamme et à notre organisation logistique, nous pouvons également nous adapter aux besoins spécifiques des cuisines professionnelles. "

Contact : Sophie CORDIER
commande@coqdespres.be – 0472/55.11.51
www.coqdespres.be

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Pâtes aux œufs fraîches et sèches

Fournisseur : Eggusto

Livraison : Belgique

Produits : Pâtes sèches, pâtes fraiches et pâtes farcies en gros conditionnements

Bonnes pratiques :

- Contact direct et communication réactive afin de s'adapter aux besoins des collectivités.
- Commandes ajustées aux besoins pour garantir fraicheur et limiter le gaspillage.



A SAVOIR

" Eggusto est un atelier de fabrication de pâtes fraiches, sèches et farcies à taille humaine. Nos atouts :
· Utilisation d'œufs coquilles (pas de cubi d'œufs pasteurisés) et de matières premières les plus locales possibles (farine de blé dur d'origine Italienne garantie ou de Belgique, épeautre et œufs wallons), respect des normes HACCP.
· Service adapté aux besoins des collectivités.
· Connaissance des impératifs des cuisines car nous cuisons nos produits sur les foires et marchés. "

Contact : Patrick GUION
patrickguion@eggusto.be – 0472/57.39.05
www.eggusto.be

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités

Céréales, huiles, légumineuses, snacks



Fournisseur : Graines de curieux / Land, Farm and Men

Livraison : Wallonie

Produits : Céréales, légumineuses, huiles et snacks.

Bonnes pratiques :

- Depuis 10 ans, nous misons sur la fiabilité et des relations de confiance dans la durée.
- Nos produits sont cultivés et transformés en Belgique, ce qui nous rend proches et réactifs.
- Nos stocks nous permettent d'honorer les commandes toute l'année.
- Planifier ensemble les besoins annuels nous permet d'engager nos agriculteurs et de garantir l'approvisionnement.
- Un interlocuteur unique échange directement avec les cuisiniers pour adapter les formats et faire découvrir nos produits.



A SAVOIR

" Land, Farm & Men (Fernelmont) développe depuis 10 ans, sous la marque Graines de Curieux, des légumineuses, céréales et produits transformés 100 % bio et 100 % belges.
Nous maîtrisons toute la filière, du champ à la commercialisation, avec une traçabilité totale.
Fournir des collectivités nous permet de mettre des protéines végétales locales dans l'assiette du plus grand nombre.
Ces débouchés stables profitent aussi à nos agriculteurs partenaires.
Pour la restauration collective, nous proposons des sacs de 5 kg et 20 kg, et nos chips et notre Quinoat en palettes complètes. "

Contact : Clara PIERRE
orders@grainesdecurieux.be – 0494/04.17.49
www.grainesdecurieux.com

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Gamme complète

Fournisseur : Interbio

Livraison : Belgique

Produits : Fruits et légumes, épicerie, produits laitiers, boissons

Bonnes pratiques :

- Des échanges réguliers afin d'être bien alignés sur l'assortiment.
- Avertir la collectivité en cas de produits manquants afin que des remplacements puissent être proposés.
- Récolter des feedbacks des différentes cuisines afin de pouvoir éventuellement ajuster la méthodologie en fonction.
- Ecouter les besoins spécifiques en ce qui concerne l'assortiment, afin de pouvoir vous faire de nouvelles propositions, en concertation avec nos producteurs.
- Faire évoluer la collaboration de manière progressive, en construisant d'abord des bases solides, basées sur une confiance mutuelle.



A SAVOIR

" La qualité des produits de notre assortiment, la transparence des filières locales avec lesquelles nous travaillons ainsi que l'accessibilité prix font d'Interbio un partenaire de choix. Nous pouvons également nous appuyer sur une expérience forte dans le secteur des collectivités car nous travaillons déjà avec différents acteurs dans ce secteur et connaissons donc votre réalité et vos besoins.
Nous disposons entre autres d'un assortiment de produits qui convient bien aux collectivités avec une large offre vrac et des grands conditionnements, adaptés à votre activité. Nous sommes également très flexibles en termes de livraisons et pouvons donc répondre à vos besoins de manière adaptée. "

Contact : Valentin HERTOGHE
valentin@interbio.be – 0493/99.78.50
www.interbio.be

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités

Produits laitiers



Fournisseur : Laiterie des Ardennes (Solarec)

Livraison : Belgique. Pas de livraison en direct.
Nous travaillons avec des grossistes.

Produits : Lait UHT 1L en demi-écrémé/entier, Beurre de Tourage, Beurre lactique non-salé en 10Kg et 25 Kg, Poudre de lait écrémé/entier en sac de 25kg.

Bonnes pratiques :
Nous collaborons avec Manger Demain dans le cadre du Green Deal Cantines durables.



A SAVOIR

" Laiterie des Ardennes – SOLAREC est un groupe laitier coopératif belge solidement ancré au cœur de l'Ardenne. Porté par quelque 1.900 producteurs, nous maîtrisons la filière de la collecte à la transformation et valorisons chaque année près de 1,6 milliard de litres de lait. Notre gamme biologique associe lait belge certifié bio, savoir-faire laitier et qualité constante à travers des laits UHT, des beurres professionnels et des poudres destinées aux marchés alimentaires. Une offre fiable et traçable, conçue pour répondre aux besoins des collectivités tout en créant durablement de la valeur pour les producteurs et productrices. "

Contact : Joël CREMER
j.cremer@solarec.be – 0477/38.88.77
www.lda-coop.be – www.solarec.be

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Céréales, huiles, légumineuses

Fournisseur : Les 4 fermes

Livraison : Wallonie, via distributeurs.
Nous livrons également en direct selon les volumes.

Produits :

- Lentilles (vertes, roses, corails et beluga), quinoa, pois chiches
- Huiles de colza et tournesol
- Mais aussi : maïs pop corn, graines de chia et huiles de cameline et lin

Bonnes pratiques :

Être flexible et à l'écoute des réalités de la restauration collective afin de trouver des solutions pratiques, tant au niveau des conditionnements, des volumes que des livraisons.



A SAVOIR

" Les 4 Fermes, c'est quatre agriculteurs belges réunis pour proposer des produits locaux, biologiques et issus d'une agriculture régénérative, directement du champ à la collectivité. Nous maîtrisons l'ensemble de la chaîne ce qui garantit une traçabilité complète, une qualité constante et une juste rémunération des producteurs. Nous voulons ainsi offrir aux collectivités une solution concrète pour augmenter la part de produits belges, bio et durables dans leurs menus, tout en soutenant directement l'agriculture locale. "

Contact : Paul SCHAEFER
les4fermes@gmail.com – 0474/86.49.72
www.facebook.com/les4fermes

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Gamme complète

Fournisseur : Mabio

Livraison : Bruxelles, Brabant Wallon, Hainaut, Gembloux et environs

Produits : Très large gamme en BIO LOCAL adaptée pour les cuisines collectives : Fruits et légumes vrac de saison, viandes (porc, bœuf, volailles), légumes 4e gamme (lavés, découpés, conditionnés), œufs liquides, fromages et crèmerie, farines, pâtes sèches et fraiches, huiles (tournesol, colza, olives), légumineuses, boissons, snacks, épicerie, ...

Bonnes pratiques : Notre force est la communication et la recherche de solutions grâce à notre large réseau de producteurs bio locaux, notre approche humaine et notre réactivité. Notre catalogue affiche le nom du producteur fournissant le produit, en toute transparence.



A SAVOIR

" Mabio est une coopérative spécialisée dans la distribution de produits BIO locaux pour les cuisines de collectivités et l'Horeca. Nous travaillons avec un large réseau de plus de 70 producteurs capables de fournir une très large gamme de produits comme de la viande, des fruits et légumes, des produits laitiers, des produits secs, des farines, des légumineuses, des boissons, des biscuits, des snacks sucrés et salés et bien d'autres ! Chez nous, c'est l'humain d'abord, nos producteurs ont des histoires à raconter qu'on souhaite relayer ! On travaille en circuit-court, c'est-à-dire qu'on travaille en direct avec nos producteurs. Et on le fait de manière professionnelle garantissant traçabilité, service et qualité ! "

Contact : Jorge ERCOLI
jorge.ercoli@mabio.be - 0495/70.18.79
www.mabio.be

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Viande de porc et charcuteries

Fournisseur : PQA

Livraison : Belgique

Produits : Viande de porc. Toute la gamme est disponible, de la côtelette à la saucisse en passant par la charcuterie.

Bonnes pratiques :

Les forces de Porc Qualité Ardenne :

- Bien-être animal,
- Viande saine,
- Prix équitables,
- Haute qualité gustative,
- Fabrications artisanales,
- Fiable.



A SAVOIR

" Porc Qualité Ardenne est un fournisseur spécialisé dans la viande de porc de qualité, privilégiant l'origine, la traçabilité et le savoir-faire local. Nous nous distinguons par la qualité de nos produits, notre proximité avec les éleveurs et notre capacité à garantir un approvisionnement fiable et régulier. Nous souhaitons travailler avec les collectivités afin de contribuer à une alimentation de qualité, locale et responsable. Notre service est adapté aux collectivités grâce à notre flexibilité, notre régularité d'approvisionnement et notre capacité à répondre aux besoins spécifiques en volumes et en conditionnement. "

Contact : Michael ZAHN
michael.zahn@pqa.be – 0474/236.664
Bureau commande : encodage.pqa.be – 080/770.372
www.pqa.be/

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités

Matériel de cuisine



Fournisseur : Robot Coupe

Livraison : Wallonie, Bruxelles et le Grand-Duché de Luxembourg, au sein de notre filiale Benelux.

Produits : En tant que fournisseur de matériel, nous mettons en avant nos coupe-légumes et nos combinés cutter / coupe-légumes. Ils permettent aux cuisines de collectivités de travailler facilement et rapidement des légumes bio bruts (épluchés, tranchés, râpés, en dés…), plutôt que d'acheter des produits de 4e gamme.

Bonnes pratiques : Nous accompagnons les collectivités avant et après l'achat. Avant, nous définissons ensemble leurs besoins et organisons une démonstration sur place, avec leurs propres légumes et recettes, pour choisir le matériel adapté à leurs menus et à leurs volumes. Après, nous formons les équipes en cuisine pour une utilisation sûre et efficace au quotidien.



A SAVOIR

" Robot-Coupe, groupe international, conçoit et fabrique depuis plus de 60 ans du matériel de préparation culinaire pour les professionnels de la restauration. Nos machines robustes et faciles à nettoyer sont pensées pour les volumes et les cadences des collectivités. Elles aident les cuisines à transformer elles-mêmes des produits frais, locaux et bio, ce qui rejoint pleinement les objectifs des cantines durables. Nous travaillons aussi sur le zéro déchet et cherchons avec les cuisines des solutions anti-gaspillage, par exemple pour valoriser les épluchures, les fanes ou les invendus. Notre rôle : conseil, démonstration et formation, pour que chaque cuisine tire le meilleur de son équipement. "

Contact : Romain LAMANNA
lamanna@robot-coupe.be – 0472/051.654
www.robot-coupe.com/be

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Légumes 4e gamme

Fournisseur : Terra Alter

Livraison : Wallonie et Bruxelles

Produits : Légumes bio de 4ème gamme (lavés, découpés) :
oignons, carottes, poireaux, céleris, laitues, etc.

Bonnes pratiques : "S'il y a un changement, Terra Alter nous prévient une semaine et demie à l'avance et peut donc faire la modification du menu avec une note aux parents. Cela ne pose pas de problème. Une réunion a été organisée au début de l'année pour préciser que la cuisine travaille avec du frais, du « vivant », pour lequel des imprévus sont possibles." *(Extrait du témoignage de Christian Joly, responsable de la cuisine centrale de huit écoles de la commune de Grâce-Hollogne. Itinéraires BIO 83 – juillet-août 2025, p.56)*



A SAVOIR

" Chez Terra Alter, nous découpons des légumes bio de notre réseau local de producteurs et productrices. Notre objectif est double :
• Donner accès au bio aux personnes les plus fragilisées (bébés, enfants, personnes hospitalisées, ainés), car ce sont eux qui ont le plus besoin de produits sains !
• Développer les hectares de culture bio. "

Contact : Pascal Hennen
pascal.hennen@terraalter.be – 0471/055.281
www.terraalter.be

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Gamme complète

Fournisseur : Vajra Delibio

Livraison : Wallonie et Bruxelles. Livraison directe (livraison mixte produits frais, fruits & légumes et produits secs)

Produits : Gamme de fruits & légumes, de produits secs et frais à destination des collectivités. Offre adaptée aux cuisines collectives (formats, vrac, conserves ...).

Bonnes pratiques :

- Vajra Delibio compte quelques clients clés dans le monde de la restauration collective (cuisines entreprises, écoles ou crèches) et est à l'écoute de ses clients.
- Nous avons une structure flexible et avons rapidement fait évoluer nos assortiments pour couvrir les besoins spécifiques de nos clients au fur et à mesure du développement de nos partenariats.



A SAVOIR

" Vajra Delibio est un grossiste familial belge indépendant spécialisé dans les produits 100 % biologiques, actif depuis 1982 et basé à Nivelles. L'entreprise est issue du rapprochement entre Vajra (pionnier des produits secs bio depuis 1982) et Delibio (référence des produits frais, crèmerie et fruits & légumes bio). Nous avons un catalogue de + de 5.000 références et couvrons les besoins de base pour les collectivités (petit déjeuner, jus, boissons végétales, légumineuses, céréales, fruits secs, fruits & légumes frais locaux et import, épicerie de base, huiles, pâtes, condiments, épices, crèmerie, viandes et volailles). "

Contact :
info@vajra.bio – 02 731 05 22
info@delibio.be – 067 34 15 59
https://www.vajradelibio.be/

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Gamme complète

Fournisseur : Bioferme (Fromagerie des Ardennes)

Livraison : Wallonie, via distributeurs grossistes habituels.

Produits :

- Fromage blanc nature ou aux herbes de chez nous (portion individuelle ou vrac)
- Yaourt nature ou aux fruits : pot de 125 gr ou seau de 5 kilos
- Crème fraiche conditionnée en seau de 1 l ou 5 litres
- Beurre de baratte salé ou doux
- Fromage de tout type

Tous produits laitiers à base de lait de vache, brebis ou chèvre excepté fromage râpé

Bonnes pratiques :

- Utiliser dans la mesure du possible des produits distribués dans des emballages cautionnés et si possible en vrac.
- Afin de garantir le meilleur service possible, faites parvenir vos commandes le plus tôt possible.



A SAVOIR

" Située à Werbomont la fromagerie emploi une vingtaine de personnes, son lait provient d'une dizaine de fermes située sur un axe allant de Bütgenbach à Werbomont, soit +/- 45 kms.
Elle ne transforme +/- 2.500.000 litres de lait de vache bio par année + 400.000 litres de lait de chèvre bio + 100.000 litres de lait de vache bio.
On attache beaucoup d'importance à la proximité de nos fournisseurs, pas de contrat entre eux et nous, uniquement un climat de confiance.
Nos produits sont conditionnés dans la mesure du possible dans des emballages cautionnés.
Toutes nos fromages ont des croûtes naturelles, lavages des fromages à l'eau salée 3x/semaines. "

Contact : Marc ROSEN
commande.bioferme@skynet.be – 0477/61.67.18
www.bioferme.be

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Biscuits

Fournisseur : Le Petit Namurois (Sana & co)

Livraison :

- Livraison directe en Wallonie et à Bruxelles
- Via Paysans-Artisans pour la région namuroise
- Via Trendy Food pour la Wallonie, Bruxelles et le Luxembourg

Produits : Le Petit Beurre format collectivité : portion de 2 biscuits (24 g), notes de vanille et de caramel ; Les cookies 25 g en flowpack individuel : pépites de chocolat noir, tout chocolat sans lactose, caramel beurre salé ; Nous avons conçu une gamme dédiée aux collectivités : portions individuelles emballées, cartons de 100 pièces, DDM de 4 mois minimum à la livraison et recettes pensées pour tous, dont des versions sans lactose.

Bonnes pratiques :

- Anticiper les volumes sur le mois et commander le vendredi : nous produisons frais, au rythme de vos menus, avec une livraison sous 1 à 2 semaines.
- Des biscuits en vrac ou emballés individuellement, avec DDM, numéro de lot et allergènes indiqués sur chaque emballage : une traçabilité complète pour vos cuisines.
- Partager les retours des convives : nous ajustons recettes et formats avec vous.



A SAVOIR

" Le Petit Namurois est une biscuiterie artisanale bio installée à Sambreville, reconnue artisan certifié. Chaque biscuit naît dans notre atelier, à partir de recettes maison et d'ingrédients bio certifiés. Fort de plus de 4 ans d'expérience en collectivité, nous régalons aujourd'hui près de 60 000 enfants chaque mois et développons notre présence en maisons de repos et en milieu hospitalier, aux côtés de plusieurs hôpitaux wallons. Fournir les collectivités, c'est offrir chaque jour à des enfants, des aînés et des convives un goûter bio, local et gourmand. "

Contact : Pierre MASSON
production@lepetitnamurois.be – 0475/39.11.83
www.facebook.com/lepetitnamurois

Wall'Oh Bio 2026
5ème édition destinée aux collectivités



Ail noir

Fournisseur : Banzaïl

Livraison : Belgique

Produits :

- Pâte d'ail noir
- Moutarde à l'ail noir
- Miel à l'ail noir
- Huile d'olive à l'ail noir

Tous ces produits sont disponibles en formats adaptés aux collectivités : vrac, poches de 500 g / 500 ml.

Bonnes pratiques :

- Transparence et dialogue : Une communication directe pour adapter les volumes et conditionnements aux besoins réels des cuisines.
- Flexibilité et réactivité : Des livraisons ajustées et un suivi personnalisé pour garantir la continuité des approvisionnements.
- Accompagnement culinaire : Conseils pratiques d'utilisation pour aider les équipes en cuisine à intégrer facilement l'ail noir dans leurs recettes.



A SAVOIR

" Banzaïl est le seul producteur d'ail noir certifié Bio en Belgique. Notre produit apporte une signature gastronomique raffinée (notes de truffe, d'umami et de balsamique) à toutes les préparations, par un simple ajout en fin de cuisson. Travailler avec des collectivités nous tient à cœur pour démocratiser ce produit noble et local au sein des cantines durables. Nos conditionnements en vrac et nos formats de conditionnement souples (poches de 500 g/ml) sont spécialement pensés pour répondre aux exigences pratiques des chefs en restauration collective. "

Contact : Félicien DOUILLET
banzail.be@gmail.com – 0470/26.69.71
www.banzail.be

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Viande de bœuf

FARM FOR GOOD!

Fournisseur : Farm For Good

Livraison : Wallonie et Bruxelles

Produits : Viande bovine. Une grande diversité de races pour une diversité gustative (Black Angus, Simmental, Holstein, Aubrac, Parthenaise, Blonde d'Aquitaine, Jersey…)
La viande peut être livrée sous différents formats : en carcasse, ½ carcasse, rn « prêt-à-trancher » sous vide, en box de 3,5 à 10 kg de pièces conditionnées sous vide en « portions consommateur » (offre destinée aux points de vente), en burgers frais ou surgelés

Bonnes pratiques : « Nous devons sensibiliser les restaurateurs qui ne sont pas habitués, à la différence de qualité des produits que nous livrons. Par exemple, pour la viande de veau, beaucoup sont étonnés de sa couleur rosée. Nous leur expliquons que la viande de veau blanche provient d'animaux volontairement carencés en fer, ce qui provoque une anémie. À l'inverse, la viande de veau bio est plus foncée — rosée à rouge — car les veaux sont nourris avec du lait, du foin et/ou de l'herbe, naturellement riches en fer. »



A SAVOIR

" La coopérative Farm for Good réunit 107 agriculteurs et agricultrices certifié·e·s bio, dont 35 éleveur·se·s de bovins. Elle propose de la viande bovine pour la restauration engagée selon un modèle de commande et de commercialisation hors du commun, qui se développe et se façonne petit à petit. La coopérative garantit un approvisionnement local, durable, de qualité, à un prix juste. "

Contact : Eleonore SPEECKAERT
eleonore@farmforgood.org – 0478/57.74.91
www.farmforgood.org

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Fruits, légumes et produits laitiers

Fournisseur : Fresho

Livraison : Wallonie et Bruxelles

Produits :

- Produits laitiers BIO wallons : lait de vache entier, yaourts de vache et de chèvre, fromages de terroir(Brie belge, Floreffe, Grand Fagn, Tomme des Ardennes.
- Fruits BIO frais de saison : issus de producteurs locaux pommes, poires et fruits à noyaux (Eghezée, Wellin, Dahlem ou Verlaine), et des agrumes de qualité.
- Légumes BIO frais et wallons (chicons de Nivelles, carottes et carottes de couleur de Verlaine, choux blancs et choudoux etc.).

Bonnes pratiques :

- Fraîcheur garantie : livraisons systématiquement planifiées en début de semaine pour garantir des produits d'une fraîcheur irréprochable.
- Agriculture biologique et traçabilité : produits bio, rigoureusement certifiés par un organisme indépendant et dont la traçabilité de la marchandise est assurée.
- Circuit court et prix adaptés : travail en direct avec nos producteurs locaux wallons sans négocier leurs prix à la baisse, garantissant une qualité gustative supérieure tout en proposant aux collectivités des tarifs préférentiels et adaptés à leur budget.
- Flexibilité et volumes : quantités entièrement ajustables, avec une grande rapidité de disponibilité des produits et une réactivité optimale de notre équipe au quotidien.



A SAVOIR

"Forts de plusieurs années d'expérience en tant que fournisseur officiel de plus de 1 400 écoles dans le cadre du programme européen (Progécole), chez Fresho, nous maîtrisons parfaitement la gestion, la préparalon et la livraison de commandes volumineuses. Grâce à notre large réseau de producteurs locaux wallons, à notre périmètre de livraison étendu à toute la Wallonie et à toutes les communes de Bruxelles, ainsi qu'à des livraisons assurées dès le début de la semaine, nous garantissons aux collectivités une fraîcheur et une qualité optimale. Tous nos produits peuvent être commandés par 'intermédiaire de notre e-commerce."

Contact : Delphine NOCENT
info@fresho.be – 0460/97.37.15 – 071/48.68.48
www.farmforgood.org

Wall'Oh Bio 2026

5ème édition destinée aux collectivités



Huile de colza

Fournisseur : CultivAé

Livraison : Wallonie et Bruxelles

Produits : Huile de colza bio,
disponible en bouteilles de 1L et en bidons de 5L (vrac).

Bonnes pratiques : « Notre huile de colza bio et issue d'agriculture régénérative est naturellement riche en oméga-3, c'est un indispensable du quotidien.
Sa production a été pensée pour allier qualité, accessibilité et impact positif sur la filière agricole. C'est une huile polyvalente, conçue pour s'intégrer facilement dans toutes les cuisines. Raffinée, elle s'utilise aussi bien à chaud, pour les cuissons douces du quotidien, qu'à froid, en assaisonnement pour vos salades et sauces. »



A SAVOIR

"Notre marque One Life est née d'une volonté de mettre en avant des produits belges, locaux, sains, issus d'agriculteurs qui prennent soin de leurs sols grâce à l'agriculture régénérative.
Avec One Life, on veut remettre la valeur au bon endroit : chez les agriculteurs ! Grâce à une transformation optimisée, nous pouvons proposer des produits accessibles tout en rémunérant correctement nos producteurs. Dans le contexte agricole actuel, c'est une priorité pour l'avenir de nos campagnes."

Contact : Catherine MARLIER
c.marlier@cultivae.be – 0472.782.382
https://www.cultivae.be/one-life