

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

**Je m'engage comme facilitateur pour plus d'alimentation durable dans les cantines !**

NOM de l'organisme : **Bidfood SA**

Personne responsable : **Delphine Huart**

Personne de contact : **Delphine Huart**

E-mail et tél. de la personne de contact : **d.huart@bidfood.be – 071/59.71.60**

Adresse : **Avenue Deli XL, 1 à 6530 Thuin**

---

Bidfood s'adresse essentiellement aux professionnels de la restauration collective à caractère social ou commercial et propose une large gamme de produits correspondant aux besoins et attentes des cantines.

Notre mode de fonctionnement présente plusieurs avantages : une seule commande, une seule livraison et une seule facture. Ce mode de livraison apporte une simplification des tâches administratives et des contrôles. Il assure également la continuité de la chaîne du froid et donc de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires.

Bidfood Belgium, c'est mettre les ressources et l'expertise d'un groupe globalisé (Groupe Bidcorp) à disposition des besoins locaux au meilleur prix : la glocalisation. Loin d'être une multinationale ordinaire, le business model spécifique du groupe prévoit que chaque filiale locale garde le contrôle de sa gestion quotidienne et son système décisionnel afin de pouvoir répondre en toute flexibilité et indépendance aux besoins spécifiques de ses clients dans le Foodservice et l'Horeca.

La mission principale de Bidfood Belgium est la création continue de valeurs pour ses clients par une approche personnalisée et une anticipation de leurs besoins tout en assurant une livraison régulière « one-stop-shopping » sur l'ensemble du territoire belge et luxembourgeois.

Ces raisons font que Bidfood Belgium est aujourd'hui un acteur majeur sur le marché du Foodservice en Belgique.

Cela fait maintenant plus de 10 ans que Bidfood travaille sur le développement durable. Des actions sont prises en continu depuis une décennie. L'intégration du Green Deal est donc une continuité de notre programme.

---



## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

1. Fin 2021, proposer aux cantines au minimum 30 produits frais locaux wallons dans l'assortiment général de Bidfood
2. Fin 2021, identifier et promouvoir les produits de saison

### Actions

Objectif 1 :

- Etablir un cahier de charges Bidfood pour l'approvisionnement des 'produits locaux'
- Sélectionner les producteurs et les produits locaux
- Mettre en place la logistique d'approvisionnement : article sur stock ou avec délai de commande
- Promouvoir les produits locaux via les moyens de communication de Bidfood (site web, newsletter, magazine, événement...)

Objectif 2 :

- Implémenter un système d'identification des produits maraichers de saison (identification webshop et magazine)
- Développer un calendrier des produits de saison (outil disponible pour les cantines)
- Promouvoir les produits de saison via les moyens de communication de Bidfood (site web, newsletter, magazine, événement...)

## 2/ POUR DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DES ANIMAUX

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, offrir une alternative 'BIO' pour les 100 articles les plus vendus de l'assortiment Bidfood.

### Actions

- Identifier les produits nécessitant une alternative
- Identifier les produits BIO manquants dans l'assortiment

- Référencer les produits BIO
- Promouvoir les produits BIO via les moyens de communication de Bidfood (site web, newsletter, magazine, événement...)

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

## 4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

### Objectifs chiffrés

1. Fin 2021, fournir aux cantines un outil de gestion 'Menu planning' directement lié à notre webshop. Cet outil intégrera les aspects nutritionnels, allergènes, coût, ...
2. Fin 2021, calculer et afficher le Nutriscore sur tous les produits à marques propres de Bidfood (le nutriscore permet de faire de meilleurs choix santé).

### Actions

Objectif 1 :

- Développer l'outil Menu Planning
- Mettre en ligne l'outil Menu Planning
- Former les cantines à l'utilisation de l'outil Menu Planning
- Promouvoir l'outil Menu Planning

Objectif 2 :

- Adhérer au programme Nutriscore
- Calculer le Nutriscore des PL
- Modifier les étiquettes des produits
- Intégrer le Nutriscore dans notre webshop et dans nos publications produits.

## 5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, proposer aux cantines une boîte à outils pour limiter le gaspillage alimentaire et diminuer les déchets alimentaires. La boîte à outils devra contenir au minimum 10 outils.

### Actions

- Développer les outils
- Mettre à disposition des cantines les outils
- Sensibiliser les cantines au gaspillage alimentaire via les moyens de communication de Bidfood (site web, newsletter, magazine, événement, ...)
- Organiser des sessions de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE