

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **Delvaux J.J. sa**

Personne responsable : **Philippe Otte**

Personne de contact : **Philippe Otte**

E-mail et tél. de la personne de contact : p.otte@jjdelvaux.be – 0476/40.50.37

Adresse : **Rue de la Grande Sambresse, 10 – 5020 Namur**

C'est dans les racines profondes de la culture de la terre et de l'élevage que Jean-Joseph Delvaux a puisé l'intelligence, le bon sens, la compétence et la volonté continuelle de développer sa société, la sa DELVAUX J.J., telle qu'elle existe aujourd'hui.

La maîtrise des techniques naturelles de découpe et de transformation, une connaissance fine de sa filière et l'écoute permanente de ses clients lui ont permis de conquérir une place de choix au sein des collectivités de Wallonie et de Bruxelles et de la restauration commerciale de sa région.

Dès le milieu des années 1980, Jean-Joseph reprend la ferme familiale avec la conviction qu'il faut se diversifier pour survivre. C'est au cœur du village de Temploux, dans les murs de l'exploitation, qu'il crée tout d'abord une boucherie à la ferme. A cette époque, il est accompagné de seulement trois collaborateurs. Il y vend des viandes de découpe des animaux de la ferme, des jambons, des pommes de terre...

Une partie de la production est déjà destinée aux collectivités, dont notamment, deux hôpitaux namurois.

En 1992, porté par le développement de ses ventes en collectivités et les murs de la ferme devenant trop étroits, la société déménage de l'autre côté de la rue, sur son site actuel. De toutes nouvelles installations sont érigées, répondant aux normes d'hygiène les plus strictes.

Dès 1995, la société obtient l'agrément B 344 H, en tant qu'atelier de fabrication de viandes hachées et de préparations fraîches à base de viandes d'animaux de boucherie.

En 2004, une extension et une modernisation des locaux voit le jour, un réfectoire et des vestiaires accueillent le personnel de l'entreprise dont le nombre s'est accru pour répondre à la demande sans cesse grandissante des clients de JJ Delvaux.

Enfin, en 2006, un nouvel agrandissement permet d'inaugurer une nouvelle salle de hachés et de découpes de volaille et de nouveaux agréments sont décernés par l'AFSCA, relatifs à la découpe de viandes fraîches de volailles et lapins et à la fabrication de préparations à base de viandes de ces espèces.

En 2011, Jean-Joseph Delvaux cède les parts de sa société à la famille Borremans, actionnaire du groupe Viangro. Il reste toutefois actif en tant que propriétaire du site de Temploux et homme de contact privilégié des clients de l'entreprise. Il œuvre ainsi à la pérennité de son entreprise et transmet à ses collaborateurs son savoir-faire et ses spécificités.

En 2017, la société voit son permis d'exploiter renouvelé pour une période de 20 ans. Par ailleurs, elle conclut une coopération avec la société Alvenat, située à Achêne, dans le Condroz namurois, productrice d'une huile de Colza de 1ère pression à froid, 100% naturelle.

Aujourd'hui, la société JJ Delvaux renforce encore sa position d'acteur du terroir wallon en filière courte, de producteur artisanal et de distributeur exclusif de produits issus de l'agriculture de Wallonie. Dans cette philosophie, elle a conclu en 2018 un partenariat supplémentaire avec Metvis (Ncook), fabricant wallon de lasagnes, pizzas et autres préparations cuisinées artisanales.

Notre mission :

Servir et livrer jour après jour, sur mesure, avec ponctualité et constance, les cuisines des collectivités et de l'Horeca en viandes, volailles, charcuteries et préparations de viandes crues ou cuites d'une qualité appréciée par les clients ;

Allier méthode et production artisanales, souplesse et conformité aux règles de sécurité alimentaire exigées ;

Développer et adapter continuellement la gamme pour répondre anticipativement aux nouveaux besoins des deux marchés tout en promouvant une agriculture locale raisonnée ainsi que la qualité organoleptique et nutritionnelle des produits proposés.

Notre vision :

Être reconnu dans les collectivités et l'Horeca comme le fabricant-distributeur alimentaire disposant de la meilleure offre privilégiant les matières premières et les fabrications artisanales de Wallonie ;

Offrir aux cuisines de collectivités et aux restaurants, une plateforme de distribution de produits et fabrications alimentaires de producteurs et artisans régionaux ;

Fédérer une coopération de PME's régionales alimentaires s'engageant pour :

- Une qualité artisanale différenciée
- Le goût et la nutrition
- La rémunération équitable des parties prenantes
- Un prix juste et accessible

1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Afin de développer l'offre de produits issus de matières premières régionales et de qualité différenciée, JJ Delvaux va proposer à ses clients :

- Le bœuf Bocquillon : vaches des provinces de Namur, Liège et Luxembourg nourries suivant un cahier des charges très précis intégrant le tourteau de colza de Wallonie => + d'apport Omega3, saveur, diminution de l'exudat ;
- Le veau blanc bleu d'Ardenne : il provient de l'élevage de Sébastien Arnould à Vresse sur semois. Sébastien chouchoute ses veaux afin d'offrir aux consommateurs une viande légèrement rosée, tendre et savoureuse et de haute qualité en soignant la qualité de vie de ses bêtes ;
- L'huile de colza 1ère pression à froid d'Alvenat : Fabriquée artisanalement à Achène, dans le Condroz namurois à l'aide de colza essentiellement issu d'exploitations wallonnes.

Actions

- Communication vers le marché, orientée vers le local, les qualités organoleptiques et nutritionnelles (Apport omega3) + échantillonnages
- Communication vers le marché, orientée vers le local, les qualités organoleptiques et le bien être-animal + échantillonnages ;
- Validations scientifiques des utilisations à froid et à chaud, intégration dans la cuisson des produits au sein de JJ Delvaux, commercialisation de la gamme auprès des clients (Huiles, vinaigrettes, sauces).

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

3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

Objectifs chiffrés

Approvisionner les cantines en veau blanc bleu d'Ardenne

Actions

Signature d'une convention « Prix juste producteur » entre Sébastien Arnould et JJ Delvaux.

4/ POUR DES REPAS SAINS, EQUILIBRES ET SAVOUREUX

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Développement de l'offre en collaboration avec METVIS sprl, fabricant de plats et ingrédients cuisinés artisanaux et de qualité différenciée réalisés au sein de par du personnel d'une ETA (Village N° 1 Reine Fabiola).

Actions

- Commercialisation de la gamme existante de pizzas et de lasagnes (conventionnelle ou bio) ;
- Développement d'ingrédients et repas cuisinés à façon pour les cuisines de collectivités.