

## GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

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

NOM de l'organisme : **CULINOA**

Personne responsable : **Alain Bever**

Personne de contact : **Mahaut Werrebrouck**

E-mail et tél. de la personne de contact : [m.werrebrouck@culinoa.be](mailto:m.werrebrouck@culinoa.be) – 0478.15.02.18

Adresse : **Avenue du Levant, 13 – 5030 Gembloux**

Passionné de cuisine depuis sa plus tendre enfance, Alain Bever décide de faire de son amour du goût sa profession. Après des études en hôtellerie, il entame sa carrière dans la restauration classique. Très vite, cependant, il se dirige vers son choix de cœur : le catering pour les collectivités. Et pendant plus de 10 ans, il acquiert de l'expérience, tant en restauration qu'en management.

Il décide de créer un tout nouveau concept de restauration collective, particulièrement innovant : AB Restauration. Le principe ? Aider à gérer le service de restauration, tout en vous permettant de rester autonome. La vocation d'AB Restauration n'est pas de cuisiner des repas pour les institutions, mais plutôt d'aider à mettre au point un plan menus de qualité, plein de goûts et adapté aux établissements. Ainsi, le chef de cuisine garde la mainmise sur la gestion des repas et ce sont bel et bien les cuisiniers qui mitonnent les petits plats au profit des résidents.

Quelques années plus tard, l'entreprise prend un nouveau tournant. Alain Bever rencontre un mordu d'informatique. Ensemble, ils mettent au point un outil de gestion performant : ISIREST, un logiciel informatique capable de garantir aux chefs la maîtrise des coûts ainsi que la qualité des repas.

Le succès est en marche. Au fil des ans, l'entreprise continue d'évoluer. De nouveaux services sont proposés, comme un groupement d'achats. Et l'équipe s'agrandit peu à peu : neufs professionnels viennent renforcer l'équipe d'origine. Mais l'art du bien manger demande une remise en question permanente. C'est pourquoi, plus de quinze ans après la fondation de sa société, Alain Bever entreprend une nouvelle réflexion.



Son challenge ? Rendre à la restauration collective ses lettres de noblesse et créer une communauté au sein de laquelle les cuisiniers pourront s'impliquer.

Il décide qu'une refonte de son approche est nécessaire. Dorénavant, l'objectif est de mettre toute l'expérience acquise au profit de la satisfaction des résidents et de leurs cuisiniers, pour que le plaisir de la table se travaille de manière conjointe.

Culinoa s'est donc fixé la mission de fédérer tous les acteurs de la restauration collective autour d'une même passion, celle du goût. Notre vocation est de recentrer le travail du cuisinier sur son métier premier : la cuisine. Spécialisés dans la restauration des soins de santé, nous voulons que le moment du repas redevienne un instant de plaisir, à la fois pour les résidents et pour les chefs.

Pour y parvenir, Culinoa propose une gamme complète de services, tous tournés vers un seul et même but : garantir un rapport qualité-prix sans compromis.

## 1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, avoir fait en sorte que 80% des institutions que nous encadrons respectent et adoptent notre menu de 8 semaines qui d'une part tient compte des saisons pour le choix des légumes et des fruits, et d'autre part qui comprend au minimum un produit local par semaine.

### Actions

- Mettre en avant notre menu via notre site internet.
- Valoriser l'utilisation de notre menu et par conséquent le choix de produits locaux et de saison lors des formations données au profit des cuisiniers que nous encadrons.
- Nos experts culinaires veilleront à mettre en avant notre politique lors de leurs visites périodiques au sein des institutions que nous encadrons (auprès de la direction et des cuisiniers).

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

## 3/ POUR DES PRODUITS EQUITABLES

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

### Objectifs chiffrés

Fin 2021, avoir fait en sorte que 80% des institutions que nous encadrons respectent et adoptent notre menu. Menu dont les recettes ont été étudiées et testées pour que la qualité des produits utilisés, leurs diversités et les méthodes de cuisson et de préparation respectent cet objectif : de repas sains, équilibrés et savoureux.

### Actions

- Former les cuisiniers et aides-cuisiniers des institutions afin qu'ils maîtrisent les techniques de cuisson et de préparation que nous utilisons dans nos fiches-recettes.
- Notre comité qualité (composé de notre experte en diététique, notre référent culinaire, notre responsable des achats) veillera à améliorer constamment notre menu et nos fiches recettes : en tenant compte des remarques des cuisiniers qui utilisent nos recettes ; en recherchant des produits qui peuvent sublimer davantage le goût et l'équilibre de nos repas.

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

### Objectifs chiffrés

Notre logiciel de planification et de commande « Isirest » permet, s'il est correctement utilisé, de réduire le gaspillage alimentaire et les déchets. Fin 2021, 90% des institutions que nous encadrons utiliseront correctement le logiciel.

### Actions

- Le logiciel Isirest est revu et sera déployé en 2020. Celui-ci sera plus convivial et donc plus facile d'utilisation ; il comprendra des propriétés et indicateurs supplémentaires qui permettront entre autres d'améliorer le gaspillage alimentaire et de limiter les déchets.
- Nous sensibiliserons nos institutions par des campagnes proposant des outils qui permettent de remplir cet objectif.
- Nos experts culinaires, lors de leurs visites périodiques sont attentifs à cette problématique et partagent leur expertise pour constamment améliorer cette problématique.

## 6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE