

FORMATIONS COLLECTIVES

L'APPROVISIONNEMENT DES CANTINES EN PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ

Une formation proposée par le groupe de travail
approvisionnement : Des partenaires qui collaborent pour du
local dans les cantines.



INTRODUCTION

MISE EN CONTEXTE DE LA FORMATION

Marie LEGRAIN – Cellule Manger Demain

RESTAURATION COLLECTIVE



- ❖ Il s'agit en effet d'un secteur qui présente un important potentiel d'accélération de la transition du système alimentaire :
- ↪ **Plus de 200.000 repas** sont servis par jour en Wallonie (raisons quantitatives)
- ↪ **Diffusion d'une culture de changements** de comportements (sensibilisation des usagers)
- ↪ Permet une **approche multidimensionnelle** (santé, environnement, économie, éducation, etc.)
- ↪ Concerne **tous les milieux de vie** et **toutes les catégories sociales** de la population



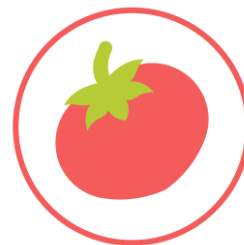
LE GREEN DEAL CANTINES DURABLES



**MANGER
DEMAIN**

GREEN DEAL
Cantines Durables

- 🌱 Accord volontaire
- 🌱 3 catégories
- 🌱 3 ans
- 🌱 6 axes



Des produits locaux
et de saison



Des produits
respectueux de
l'environnement et
des animaux



Des produits
équitables



Des repas sains,
équilibrés et
savoureux



Réduction du
gaspillage
alimentaire et des
déchets

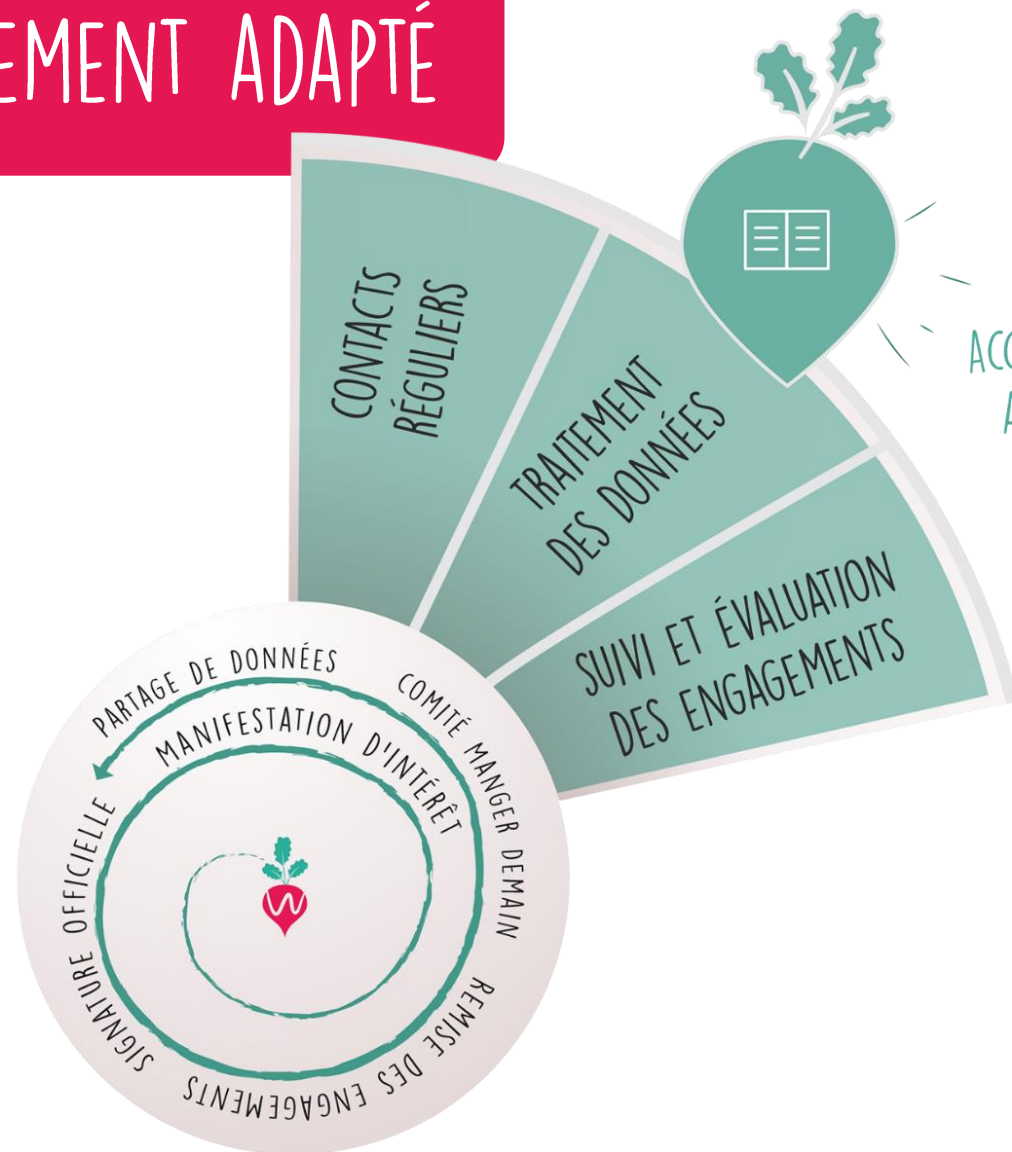


Inclusion sociale

LA COMMUNAUTÉ GDCCD



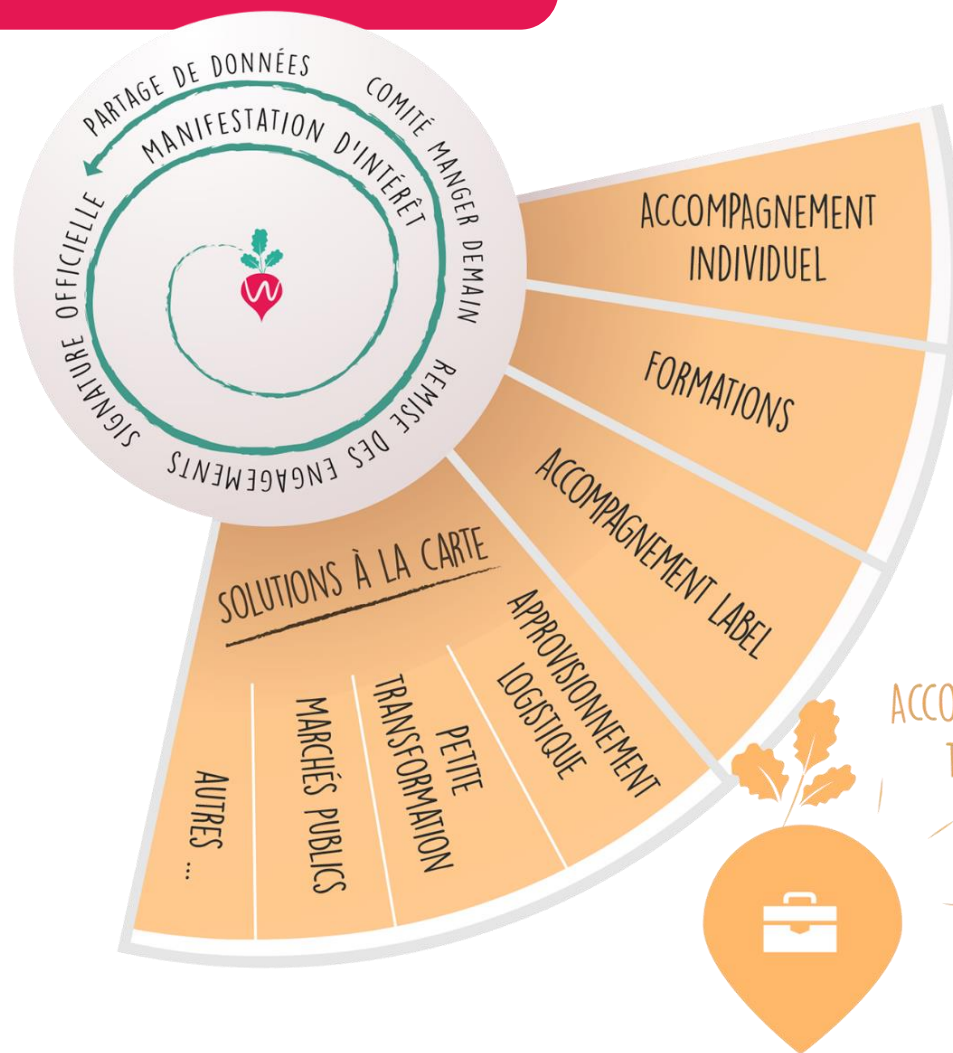
UN ACCOMPAGNEMENT ADAPTÉ



ACCOMPAGNEMENT
ADMINISTRATIF



UN ACCOMPAGNEMENT ADAPTÉ





GT APPROVISIONNEMENT

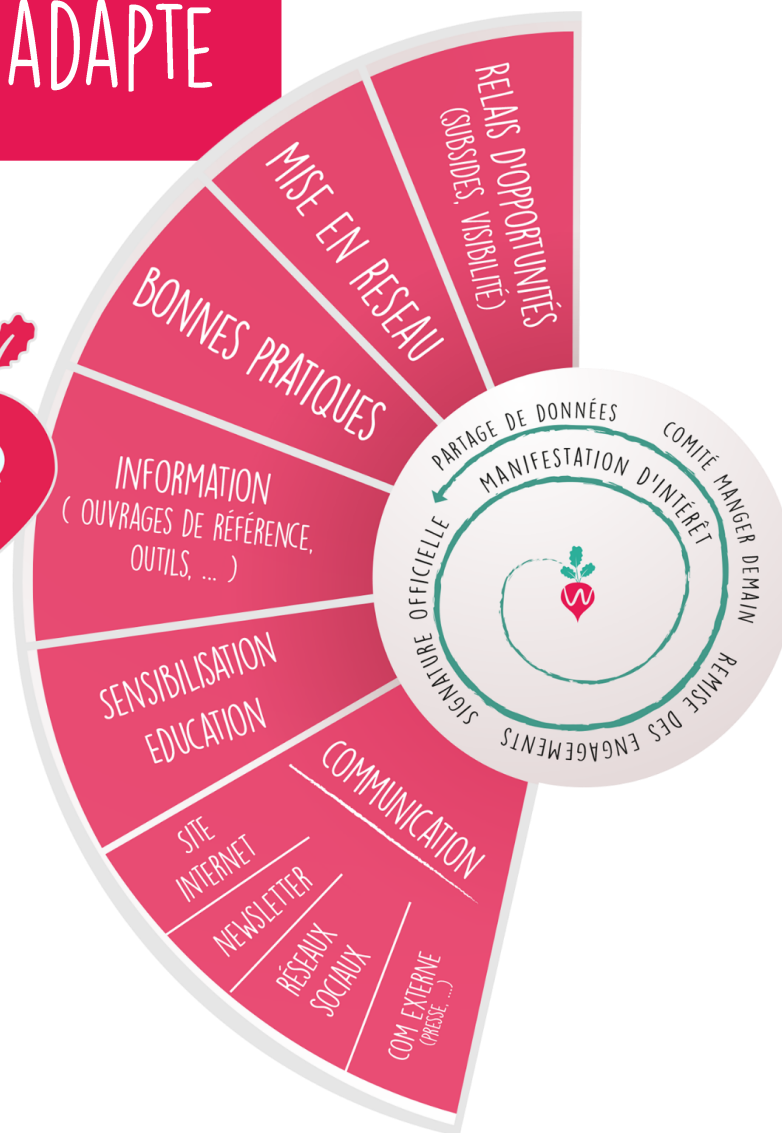
→ Mise en place d'**actions concrètes solutionnant des freins liés à l'approvisionnement des cantines** « Green Deal » en alimentation durable.



UN ACCOMPAGNEMENT ADAPTÉ



DYNAMISATION DE
LA COMMUNAUTÉ



DYNAMISATION DE
LA COMMUNAUTÉ





POUR ÊTRE INFORMÉS

↪ Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux



↪ Consultez notre site internet et inscrivez-vous à notre newsletter

www.mangerdemain.be

↪ Contactez-nous

info@greendealcantines.be



L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DU POINT DE VUE DES CANTINES

Duo Catering – Vivalia – Asbl Echafaudages






TÉMOIGNAGES INSPIRANTS

TRAVAILLEZ-VOUS DÉJÀ
AVEC DES PRODUITS LOCAUX ?





DU LOCAL DANS LES CANTINES MODE D'EMPLOI

Stéphanie GOFFIN - BIOWALLONIE

QU'ALLONS NOUS ABORDER ICI?



- 🌱 Quizz autour des produits locaux
- 🌱 Produits locaux et Restauration collective: Chiffres clés
- 🌱 Freins et leviers des produits locaux à la cantine?
- 🌱 Comment intégrer des produits locaux dans votre cantine sans exploser le food-cost?

QUIZZ AUTOUR DES PRODUITS LOCAUX



WEB

1

Connectez-vous sur www.wooclap.com/AP

2

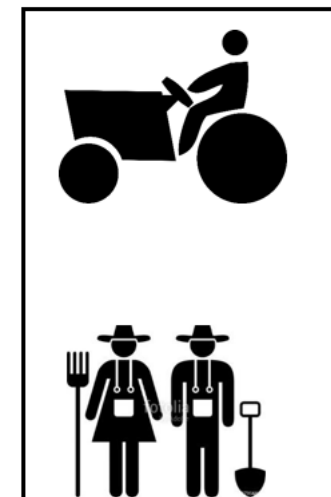
Vous pouvez participer

CHIFFRES CLÉS COTÉ « CANTINE »

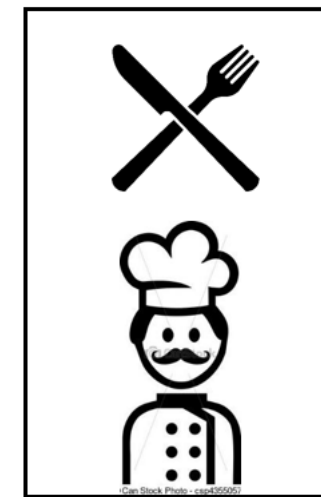
Région wallonne	Région bruxelloise
Nombre de cantines	
200.000 repas/jour	1.657 cantines
126 millions de repas/an	73 millions de repas/an
Tendance vers une alimentation durable	
220 cantines engagées dans le Green Deal cantines durable* (≈100 000 repas/jour)- 2 cantines en cours de labélisation « Cantine Durable »	57 cantines labélisées « Good-Food »* (≈24 669 repas/jour).
>75% des cantines déclarent utiliser des produits d'origine wallonne.	52% des cantines déclarent travailler avec des producteurs locaux : 11% des producteurs de la commune ou celle voisine, 7% de producteurs à moins de 50 km, et 34% de producteurs belges.
56% des cantines auditées déclarent utiliser des produits biologiques.	> 65% des cantines interrogées déclarent utiliser des produits biologiques : 34,7% parfois, 20,2% souvent et 10,4% tous les jours.
6 produits exclusivement en bio.	
→ des légumes, œufs, produits laitiers (yaourt, fromage, beurre), fruits (pommes et poires), légumineuses, viandes et charcuteries.	



Levier important pour une transition vers un système alimentaire durable



Offre ↗



Demande ↗

CHIFFRES CLÉS COTÉS « CANTINES »

Les 10 produits majeurs de la RC en production agricole et quantité*:

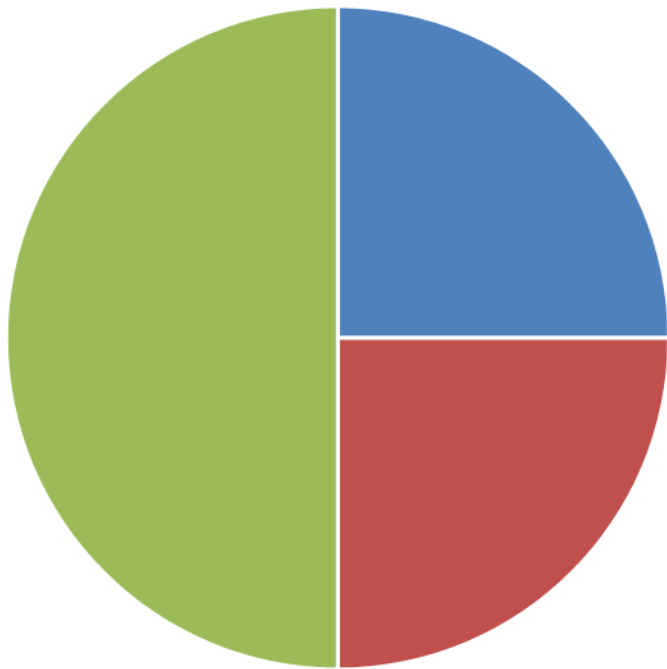
- 🌾 **Froment d'hiver** (1.500 tonnes)
- 🍷 **Pommes de Terre** (11 000 tonnes)
- 🍏 **Pommes et Poires** (7.600 tonnes de fruits)
- 🌱 **Petits Pois, Carottes et Haricots Verts** (4.700 tonnes)
- 🥛 **Lait** (1,5 millions de litres)
- 🐔 **Poulets de chair** (1,2 millions)
- 🥚 **Œufs** (9 millions)
- 🐄 **Bovins** (4.459 taurillons à abattre)
- 🐷 **Porc** (35.908 porcs à abattre)

*Estimation pour la Wallonie

Sources: Petel et al. 2018

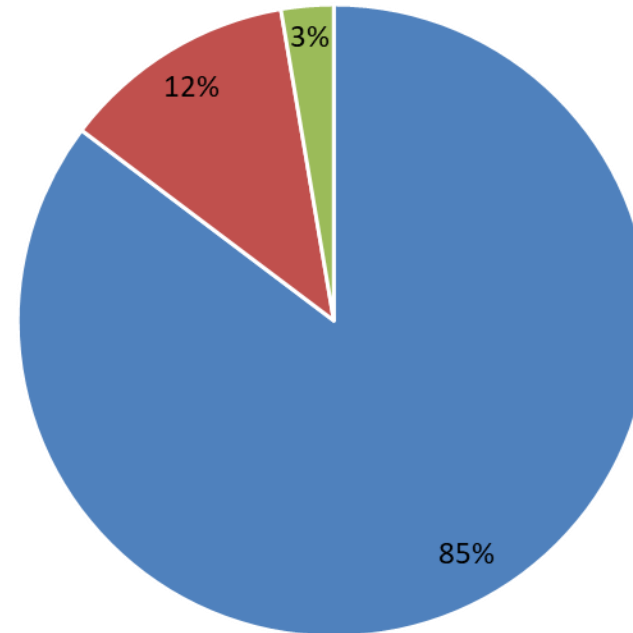
CHIFFRES CLÉS COTÉ « CANTINES » ET « PRODUCTEURS »

L'assiette durable



■ Protéines ■ Féculents ■ Fruits & Légumes

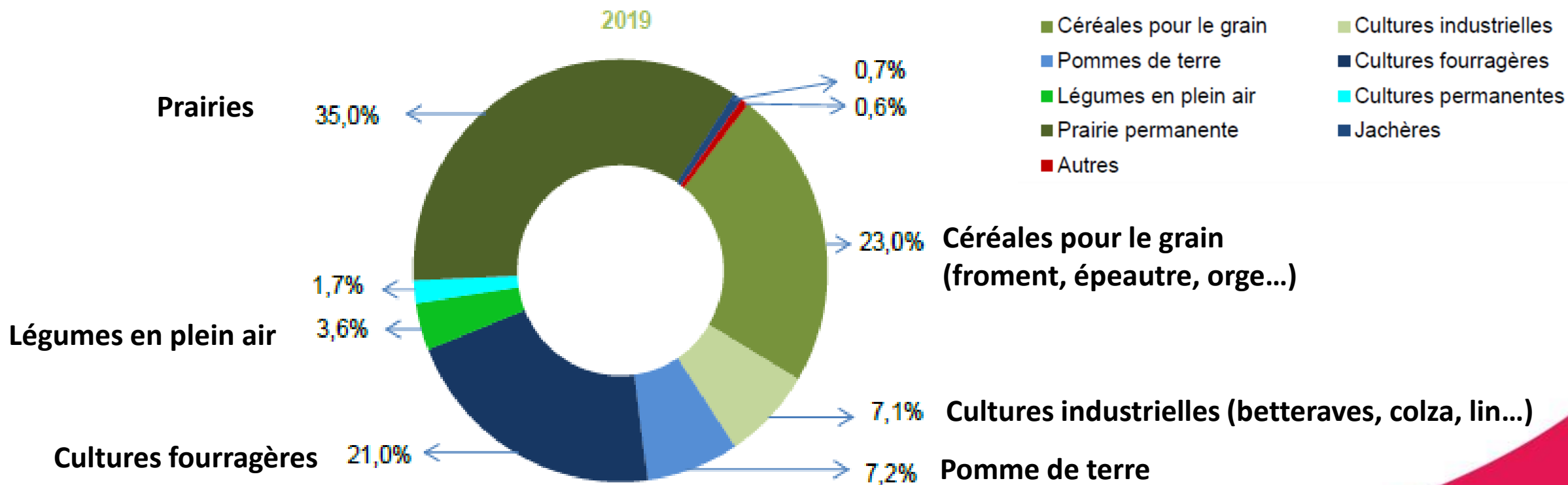
Superficie bio wallonne



■ Protéines animales ■ Féculents ■ Fruits et légumes

CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » BELGES

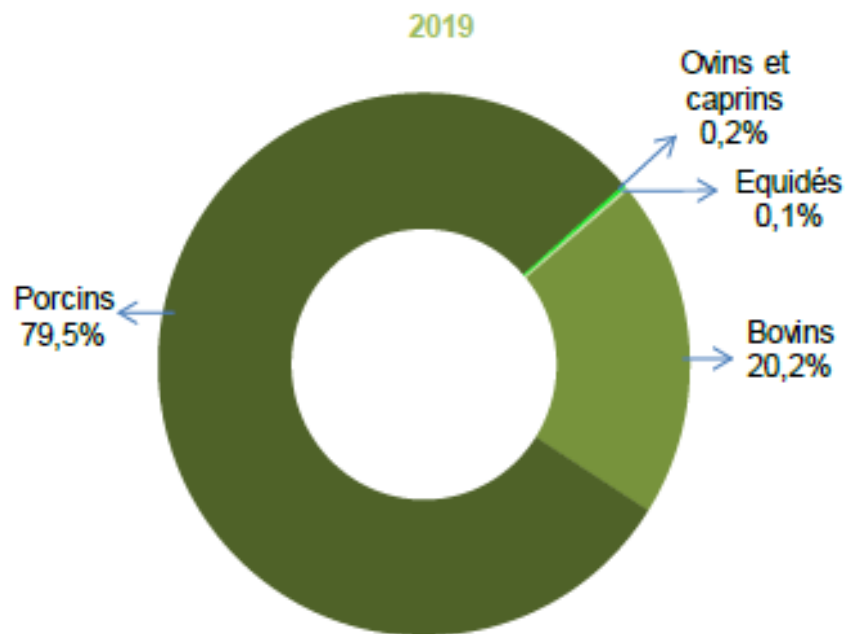
1. Production végétale: *Importance des différentes cultures (ha)*



CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » BELGES

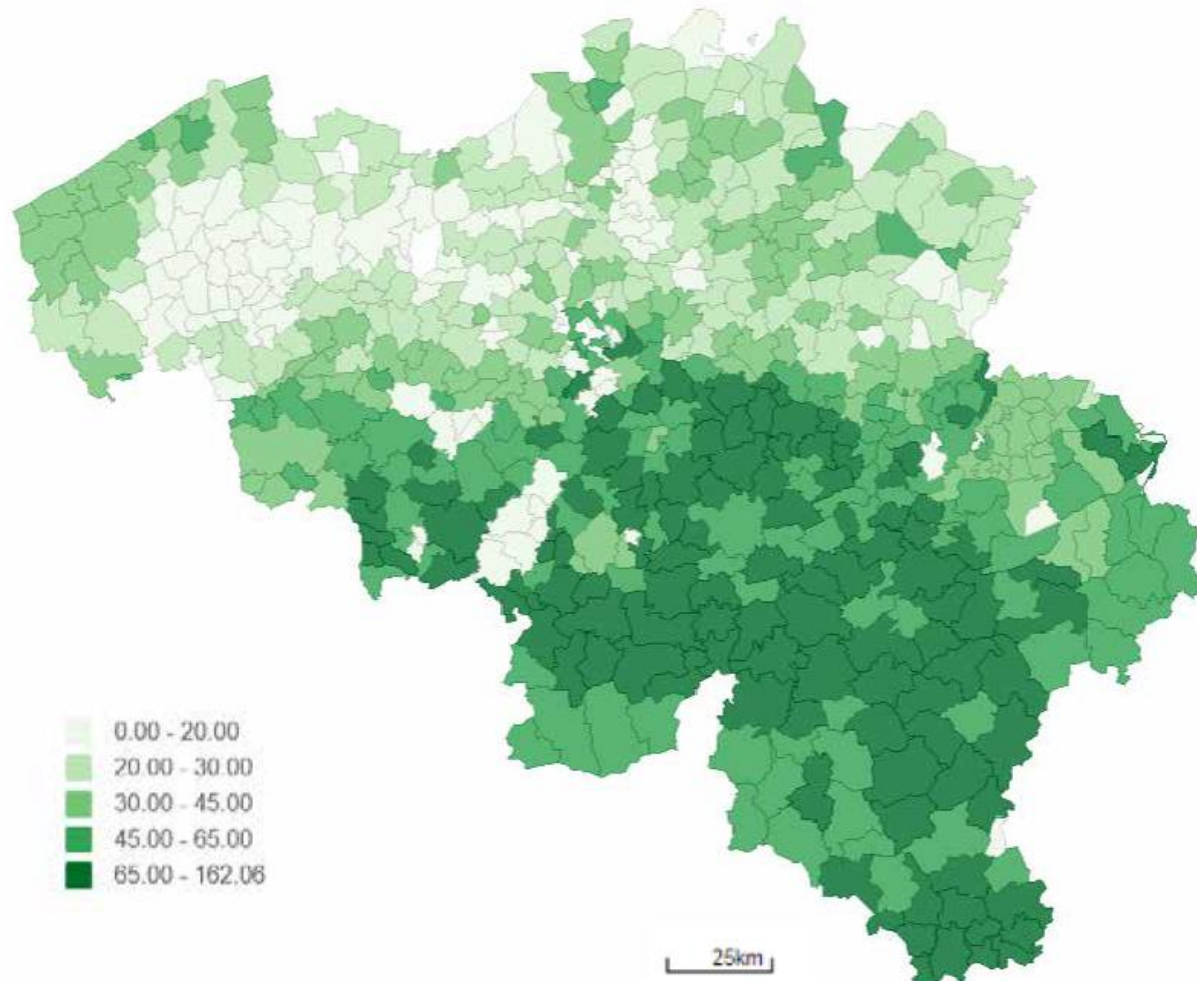
2. Production animale:

Importance des animaux abattus par sorte (poids abattu en %)



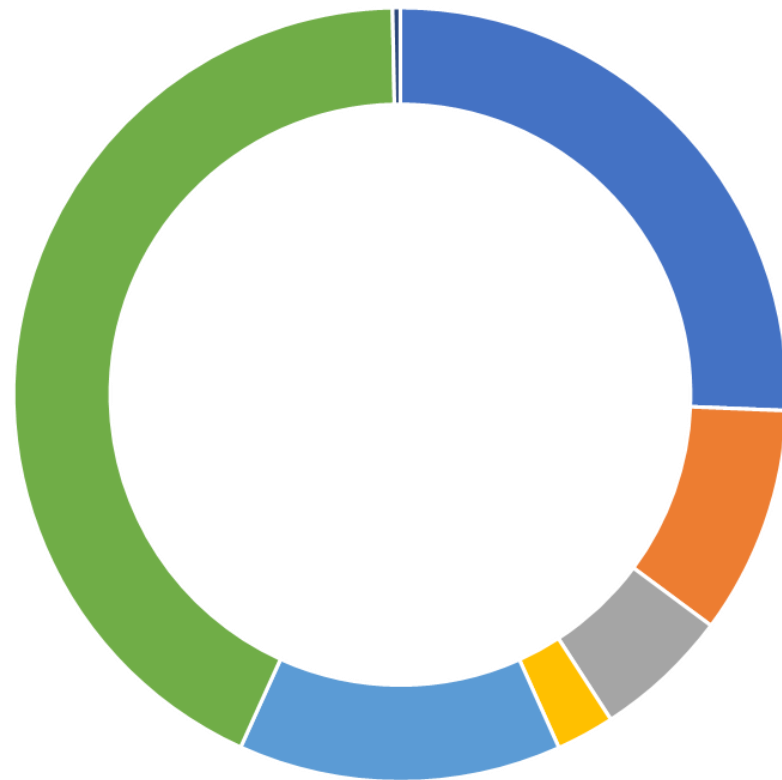
CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » BELGES

3. Taille moyenne des exploitations (ha) par commune en 2019



CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » WALLONS

1. Production végétale : *Importance des différentes cultures (ha)*

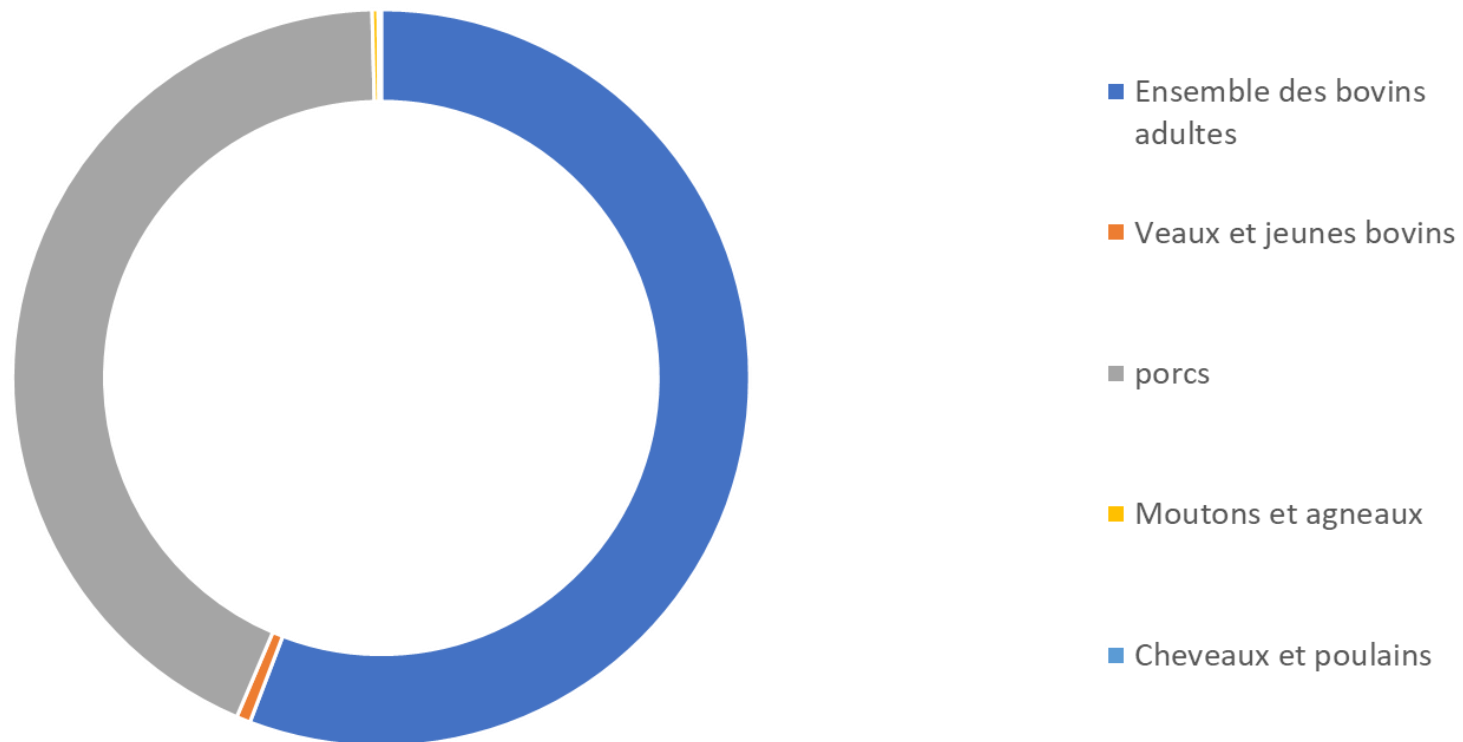


- Céréales
- cultures industrielles
- Pommes de terre
- Légumes de plein air
- Fourrages
- Prairies permanentes
- Cultures permanentes

CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » WALLONS

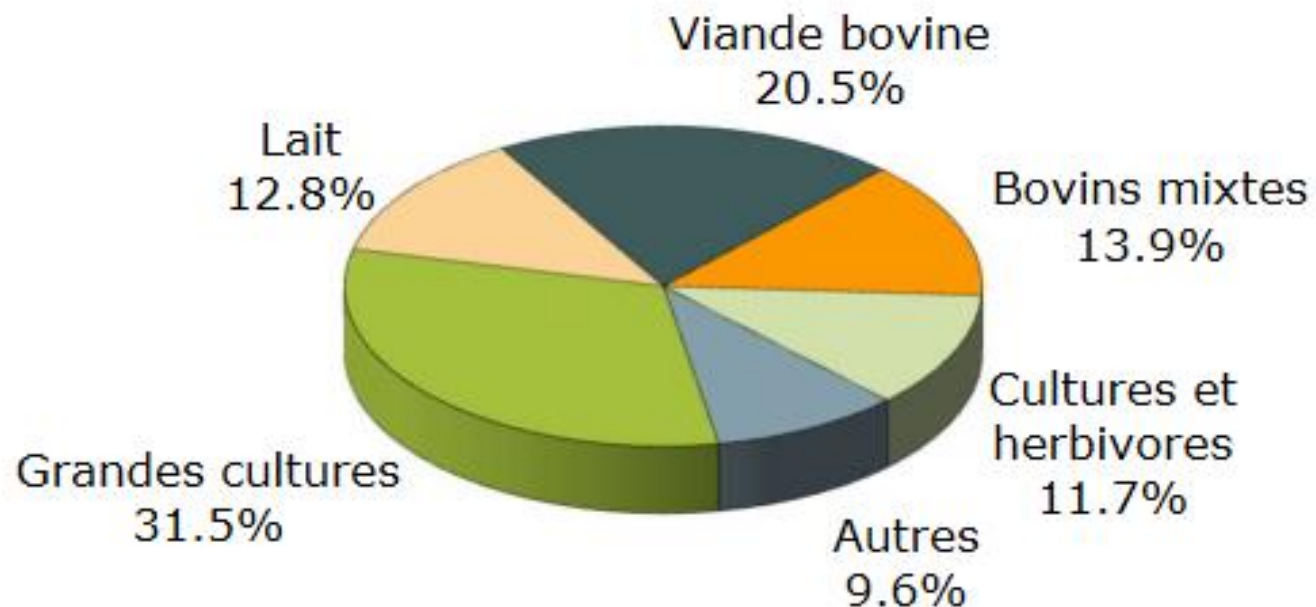
2. Production animale

Importance des animaux abattus par sorte (poids abattu en %)



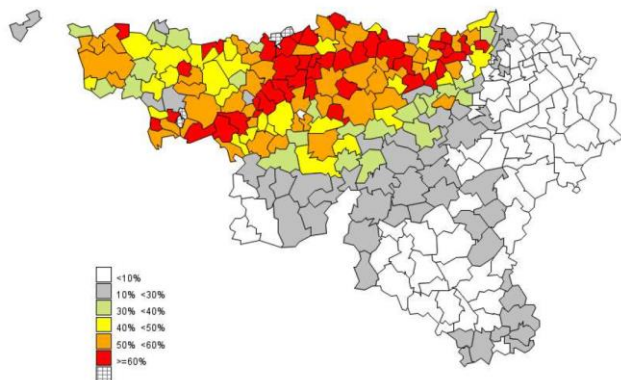
CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » WALLONS

Spécialisation des exploitations - 2016

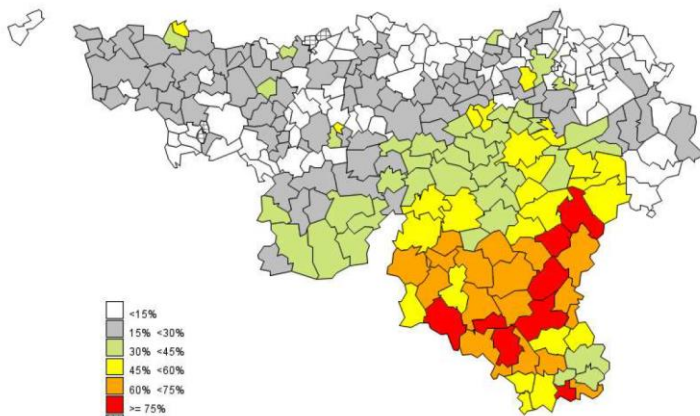


CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » WALLONS

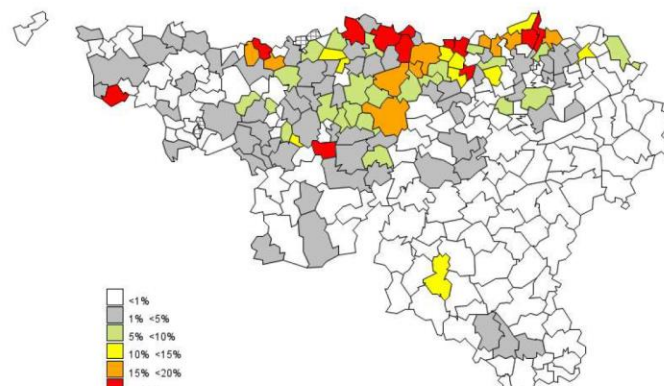
Importance du secteur des grandes cultures dans les communes de Wallonie (2018)
(en % de la valeur (exprimée en PBS**) de la production agricole totale de la commune)



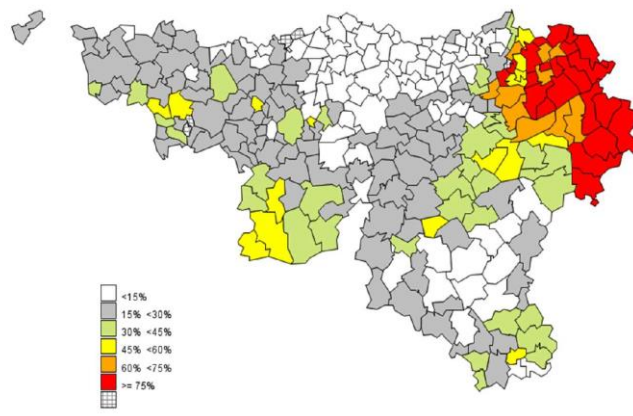
Importance du secteur de la viande bovine dans les communes de Wallonie (2018)
(en % de la valeur (exprimée en PBS**) de la production agricole totale de la commune)



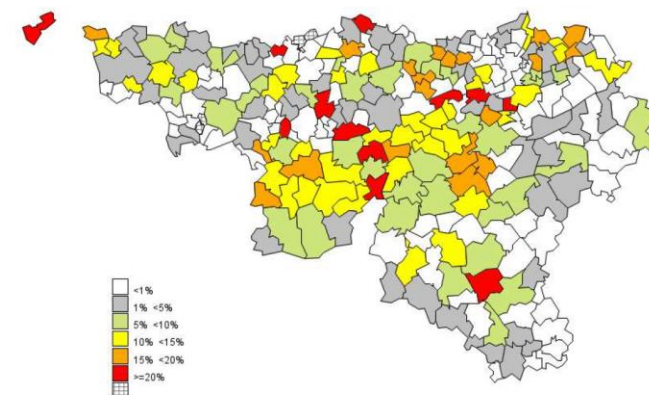
Importance du secteur horticole dans les communes de Wallonie (2018)
(en % de la valeur (exprimée en PBS**) de la production agricole totale de la commune)



Importance du secteur laitier dans les communes de Wallonie (2018)
(en % de la valeur (exprimée en PBS**) de la production agricole totale de la commune)



Importance du secteur des granivores*** dans les communes de Wallonie (2018)
(en % de la valeur (exprimée en PBS**) de la production agricole totale de la commune)



CHIFFRES CLÉS: LE BIO EN BELGIQUE ET EN WALLONIE



**6,6 %
SAU**

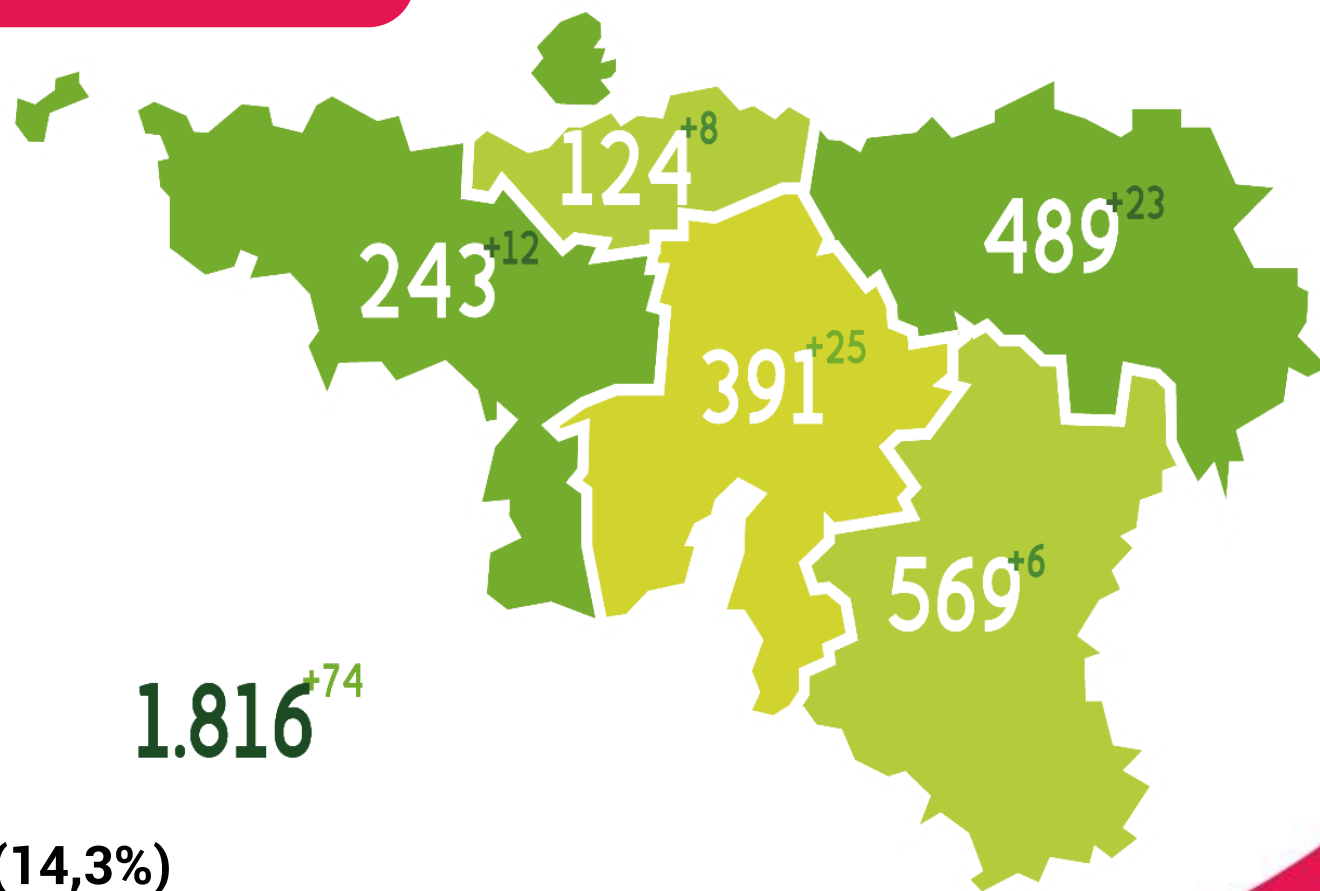


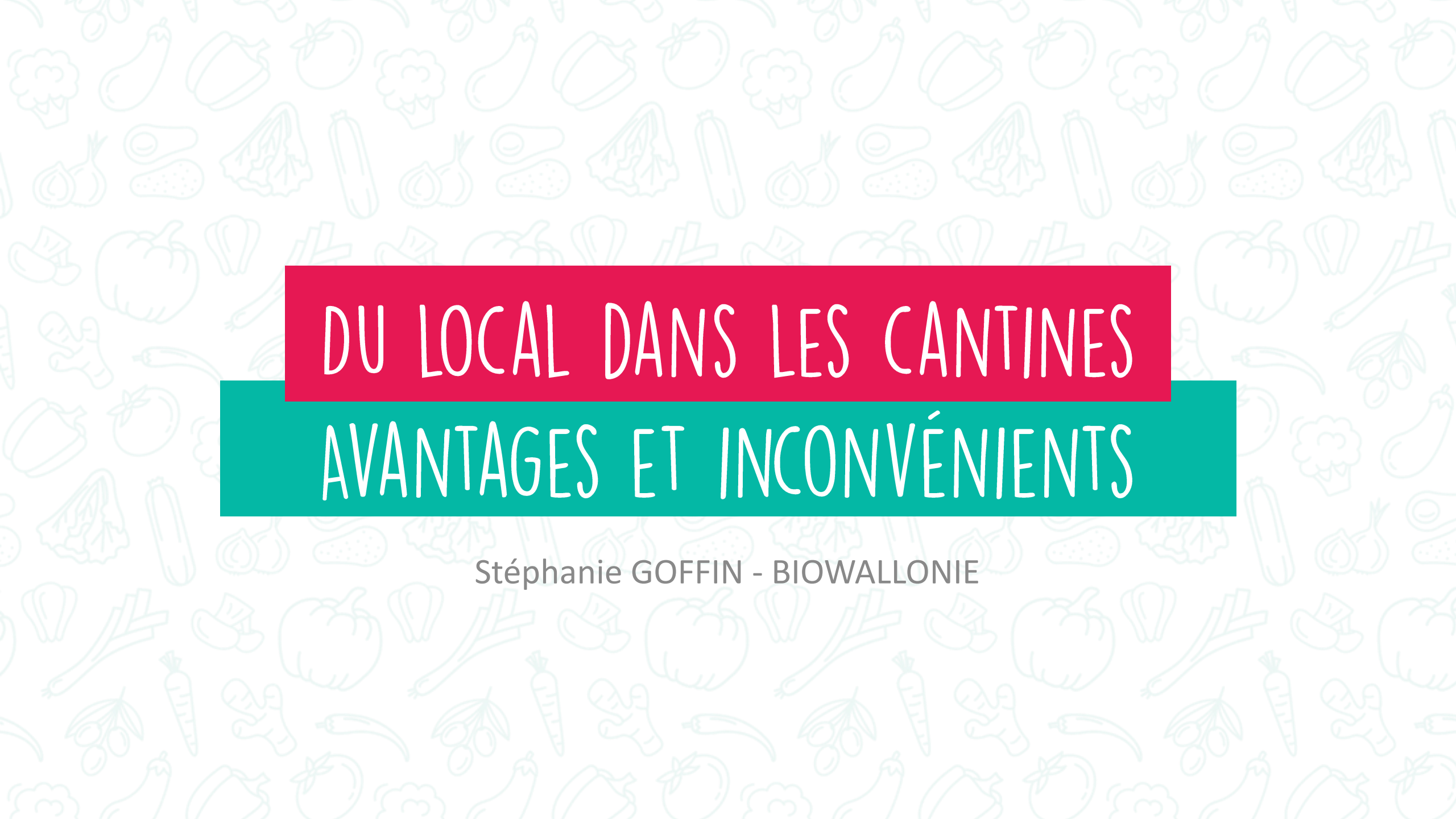
**11 %
SAU**



1.816 fermes bio

→ **Une ferme sur 7 est bio (14,3%)**





DU LOCAL DANS LES CANTINES AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS

Stéphanie GOFFIN - BIOWALLONIE

AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS COTÉ « CANTINES »

Intérêts

- Demande des consommateurs & pouvoirs publics
- Image de la cantine
- Soutenir une économie locale → créer une dynamique collective sur son territoire
- >> qualité des assiettes
- Satisfaction des équipes en cuisine
- Couplage avec des projets d'établissement (visite...)

Contraintes

- Changements profonds en termes d'organisation
- Démultiplier les fournisseurs
- Marchés publics
- Crainte au niveau de la constance des approvisionnements
- Prix



AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS COTÉ « PRODUCTEURS »

Intérêts

- Quantités importantes
- Demande régulière (surtout si marché public)
- Valorisation des surplus (promo)
- Demande des consommateurs & pouvoirs publics



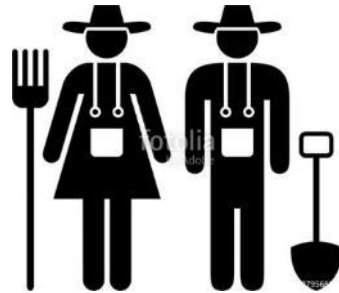
Contraintes

- Livraison à temps et en justes quantités
- Peu de place et de flexibilité pour de nouveaux fournisseurs
- Fréquence (2x/sem)
- Peu de moyens
- Produits spécifiques
- Marchés Publics
- Paiements décalés (3 mois max)

FAIRE EN SORTE QUE L'OFFRE RENCONTRE LA DEMANDE

Niveau offre

- Organisation de la logistique
- Rassemblement de l'offre
- Manque de connaissance
- Manque de compétence
- Produits adaptés



Niveau demande

- Changement profond en terme d'organisation (personnel, fournisseurs, menu, communication)
- Manque de connaissance du secteur agricole
- Bon choix des produits





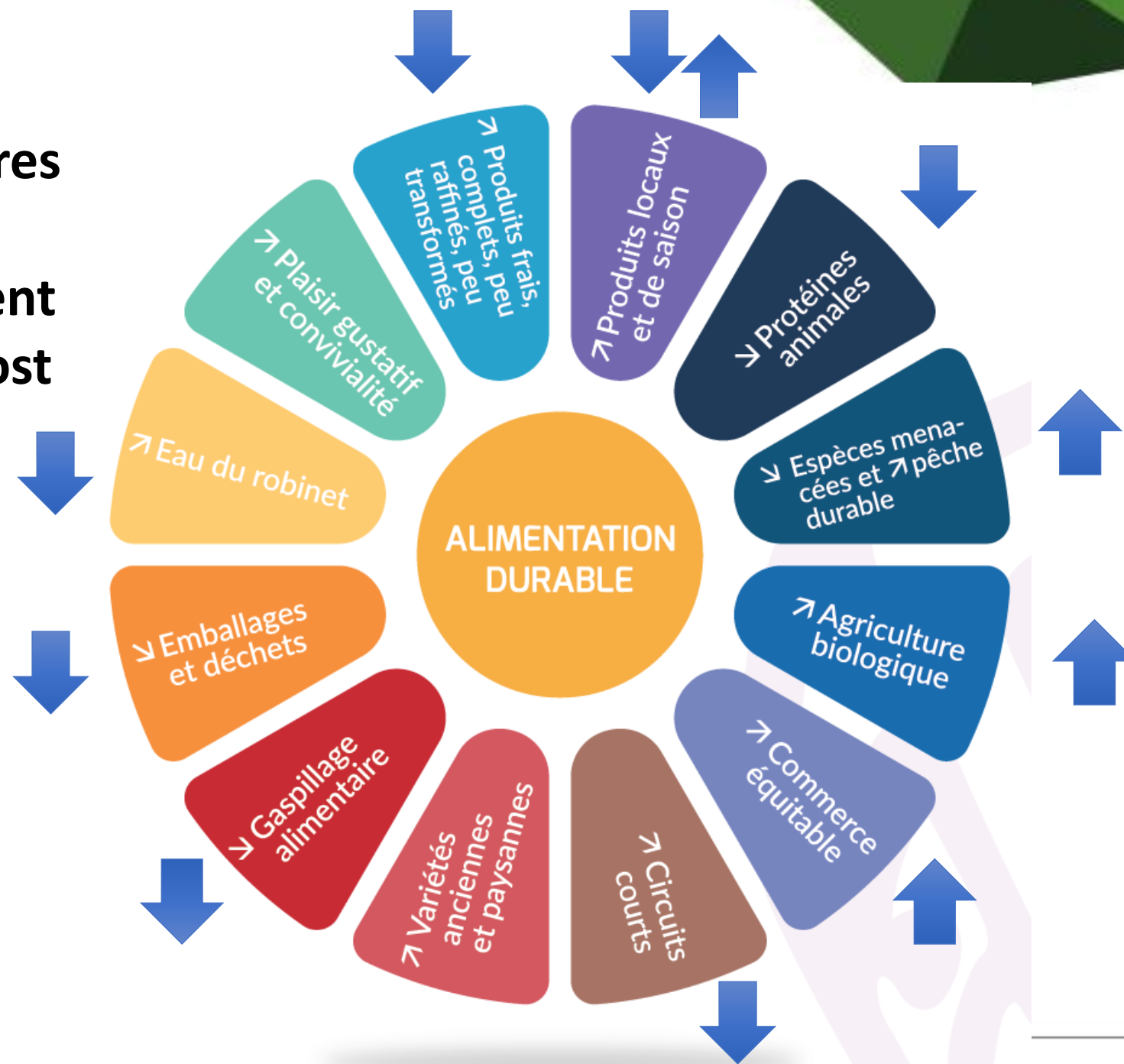
DU LOCAL DANS LES CANTINES COMMENT MAINTENIR LES COÛTS ?

Stéphanie GOFFIN - BIOWALLONIE

TRUCS ET ASTUCES

1. Approche globale et progressive

Les critères qui influencent le foodcost



TRUCS ET ASTUCES

1. Approche globale et progressive
2. Etudier l'offre locale Bien choisir les produits

BIEN CHOISIR SES FOURNISSEURS

- ▼ Recherche de fournisseurs en produits durables, les identifier et les choisir
- ▼ S'assurer de la qualité et du respect des critères durables demandés
- ▼ Examiner l'offre des fournisseurs ou mener une étude de marché
- ▼ Établir une relation de confiance



TRUCS ET ASTUCES

1. Approche globale et progressive
2. Etudier l'offre locale Bien choisir les produits
3. Caractériser la demande précisément (sur le court, moyen et long terme) + food-cost Planification et adaptation des menus

Plan alimentaire – fréquences mensuelles recommandées

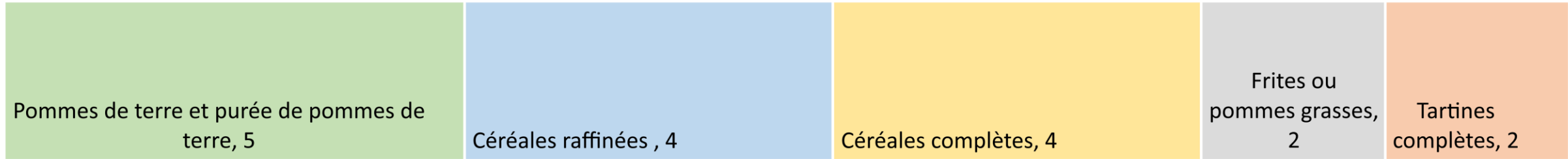
16 repas /4 semaines

Entrée	Potage de légumes	13	Min
	Potage aux légumineuses	2	Min
	Légumes à croquer (tomates, carottes, concombre...)	1	Min
Plats	Protéines végétales (légumineuses 2x min. et max 2x substituts transformés)	3	Min
	Viandes rouges (bœuf, agneau, mouton)	2	Max
	Viandes blanches (veau, porc, lapin)	2	Min
	Viandes hachées	2	Max
	Poissons maigres et gras (non frit)	2	Min
	Volailles (poulet et dinde)	2	Min
	Viandes ou volailles panées / enrobées	1	Max
	Pommes de terre et purée de pommes de terre	5	Max
	Céréales raffinées (pâtes blanches, riz blanc, couscous...)	4	Max
	Céréales complètes (boulgour, quinoa, riz brun, riz sauvage, orge,...)	4	Min
	Frites ou pommes grasses	2	Max
	Légumes	16	Min
	Tartines complètes	2	Min
Desserts	Fruits frais	8	Min
	Yaourts	4	Min
	Biscuits, pâtisserie, glaces, entremets lactés	4	Min

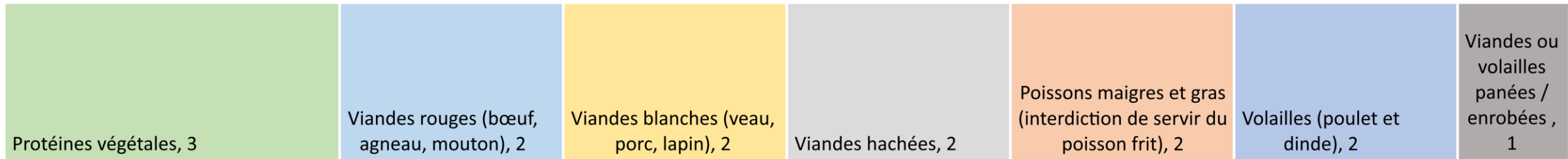


Plan alimentaire – fréquences mensuelles recommandées

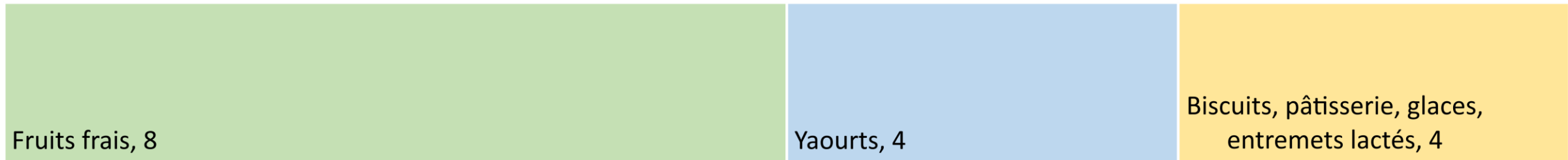
Féculents



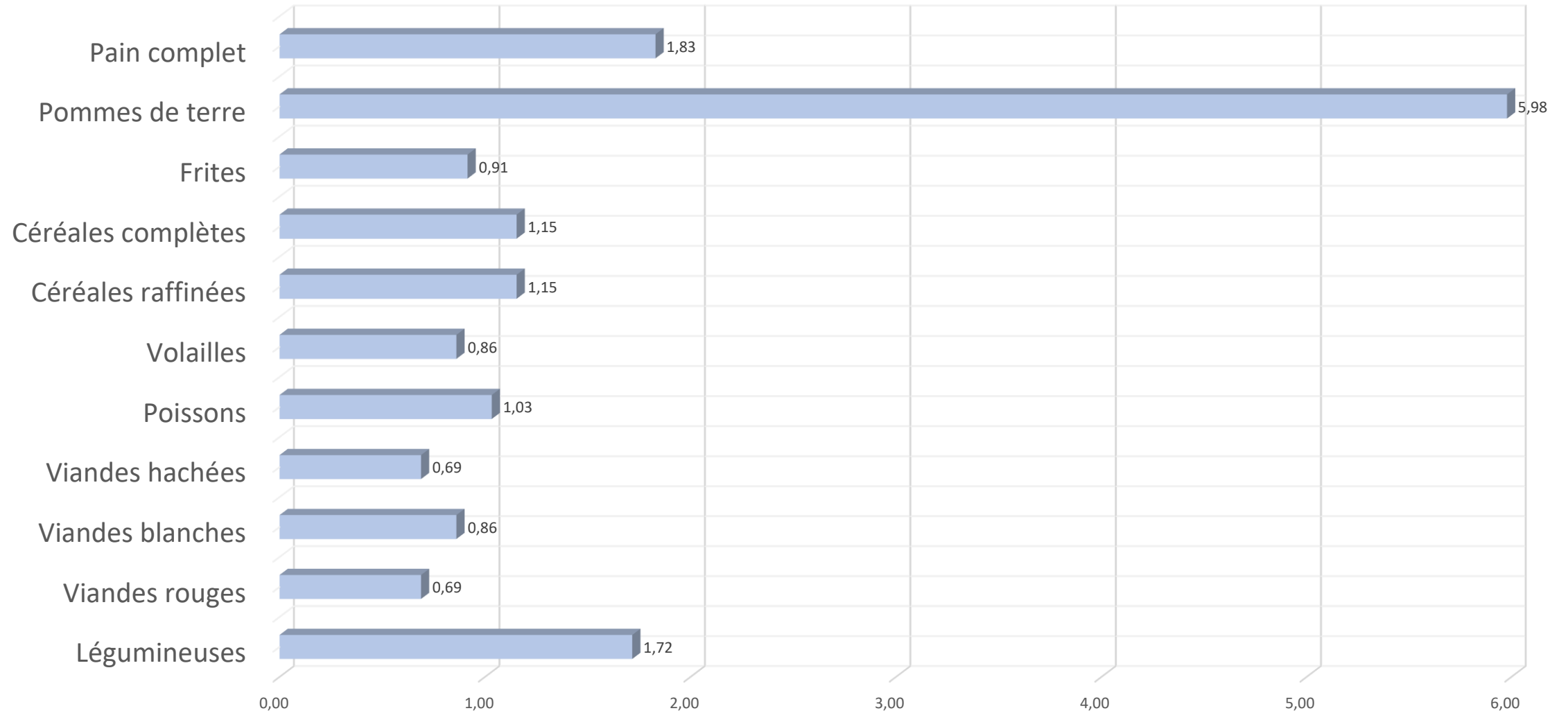
Protéines



Desserts



Quantités annuelles recommandées [tonnes]



Menu du Mois d'Octobre

* de saison

	Produits frais
	Produits en conserve
	Produits surgelés
	Produits sous vide

- Occurrence en légumes frais: **77%** (37 légumes frais / 48 légumes utilisés)
- Occurrence en légumes de saison: **70,8%** (34 légumes de saison / 48 utilisés)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE 1				
Potage cresson *	Potage chou fleur *		Potage tomate *	Légumes à croquer
Moussaka aux légumes d'automne (veggie) Légumes : tomates *, aubergines *, oignons*...	Tenders de poulet (maison) Ketchup Taboulé de quinoa (concombres *, mais ...) Salade de blé *		Nouilles sautées au bœuf et légumes de saison (poivrons *, carottes *, chou chinois *...) ou tartines à l'omelette et salade verte	Filet de cabillaud MSC en croûte d'herbes Pomme vapeur Brocolis * à la crème
<u>Yaourt</u>	<u>Pomme</u>		<u>Crumble aux fruits</u>	<u>Melon</u>
SEMAINE 2				
Potage céleri rave	Potage cerfeuil *		Potage pois cassés	Potage carotte *
Lapin aux pruneaux purée Tomate * au four	Rôti de porc Orloff croquettes poêlée de champignons *		Dos de saumon ASC Épinards * risotto de riz sauvage	Filets de poulet Coulis de pourpier haricots verts * Pâtes
<u>Yaourt</u>	<u>Prunes</u>		<u>Biscuits sablés (maison)</u>	<u>Pomme</u>
SEMAINE 3				
Potage potiron *	Légumes à croquer		Potage courgette *	Potage panais *
Spaghetti Sauce bolognaise (tomates *, carottes *, oignons*...)	Burger aux lentilles corail Coleslaw (chou blanc * et carottes *) Frites de patates douces		Blanquette de poisson MSC aux poireaux * Pâtes complètes	Carbonades flamandes (oignons *) Pomme persillée Ou tartines au jambon et céleri remoulade
<u>Yaourt</u>	<u>Raisin rouge</u>		<u>Mousse au chocolat (maison)</u>	<u>Poire</u>
SEMAINE 4				
Potage haricots blancs	Potage brocoli *		Potage poivron *	Potage navet *
Steak suisse (steak haché au fromage) Chou rouge * aux pommes Pâtes grecques	Roulade de veau à l'italienne (Saltimbocca) Sauce Sambre&Meuse (tomates *,...) Salade de concombres Frites		Tajine de pois chiches et dattes légumes rôtis (butternut , courgettes *, carottes *,...) boulgour	Quesadillas (crêpe complète) à l'effiloché de dinde et poivrons *
<u>Yaourt</u>	<u>Kiwi</u>		<u>Brownies aux noix</u>	<u>Banane</u>

Menu du Mois d'Avril

* de saison

	Produits frais
	Produits en conserve
	Produits surgelés
	Produits sous vide

- Occurrence en légumes frais: **65,7%** (25 légumes frais / 38 légumes utilisés)
- Occurrence en légumes de saison: **23%** (9 légumes de saison / 38 utilisés)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE 1				
Potage navets	Potage champignons *		Potage cerfeuil *	Légumes à croquer
Médailillon de veau à la moutarde douce Courgettes Frites	Colombo de poisson MSC Julienne de légumes Boullgour		Mijoté de lentilles aux carottes et coriandre Riz	Pâtes complètes, aux dés de poulet et aux petits légumes du printemps
<u>Yaourt</u>	<u>Orange</u>		<u>Carré de chocolat</u>	<u>Banane</u>
SEMAINE 2				
Potage épinards *	Potage lentilles		Potage poireaux *	Potage carottes persil
Vol au vent Champignons * Riz sauvage	Chili sin carne (tomates , carottes , Quorn,...) Wraps Ou tartines au filet de poulet, pesto et roquette		Filet de Hoki MSC Flan aux brocolis Coquillettes complètes	Saucisse Salade mixte * dressing au yaourt Purée nature
<u>Fromage blanc</u>	<u>Kiwi</u>		<u>Clafouti pommes rhubarbe</u>	<u>Poire</u>
SEMAINE 3				
Potage tomates	Potage cresson		Potage panais *	Potage céleri vert
Rôti de porc Potée de navets	Filet de saumon ASC sur lit d'épinards * À la crème Tortellini		Tournedos Compotée d'oignons Betteraves rouges et vinaigrette du chef Pomme nature	Couscous de légumes (carottes , courgettes ,...) Du chef
<u>Yaourt</u>	<u>Pomme</u>		<u>Cake aux poires</u>	<u>Orange</u>
SEMAINE 4				
Potage oignons	Potage asperges *		Potage potiron	Potage pois cassés
Filet de cabillaud MSC sauce au citron Chou-fleur Riz au curcuma	Pâtes à la méditerranéenne (tomates , tomates cerise , feta,...)		Filet de poulet Haricots princesse à l'échalote Purée nature	Hamburger de boeuf Carottes Vichy Pommes risollées Ou tartines au houmous et cressonnette
<u>Yaourt</u>	<u>Banane</u>		<u>Biscuits aux pépites de chocolat</u>	<u>Pomme</u>

TRUCS ET ASTUCES

1. Approche globale et progressive
2. Etudier l'offre locale Bien choisir les produits
3. Caractériser la demande précisément (sur le court, moyen et long terme) + food-cost Planification et adaptation des menus
4. Travailler avec des fiches techniques mentionnant le food-cost

FICHE TECHNIQUE ET INDICATION FOODCOST

Appellation: Potage aux légumes de saison bio

Date création

pour

Type

Auteur

30

cts

Descriptif:

Soupe de légumes bio de saison avec récupération d'épluchures de légumes bio.



Apport nutritionnel:

Coût matières total HT

8,55 €

Coeff multiplicateur

Prix de vente / Portion HT

0,28 €

TECHNIQUES	NATURE	U	DENRÉES					valorisation		
			1	2	3	4	5	Total	PUHT	PTHT
<u>1 Laver et tailler en paysanne les légumes</u>	<u>Boucherie</u>									
Faire légèrement suer les légumes avec de l'huile d'olive.										
Mouiller à l'eau, cuire durant 30 min à couvert	<u>Poissonnerie</u>									
-										
	<u>B.O.F</u>									
	beurre fermier	kg			0,20				15,00	

TRUCS ET ASTUCES

1. Approche globale et progressive
2. Etudier l'offre locale Bien choisir les produits
3. Caractériser la demande précisément (sur le court, moyen et long terme) + food-cost
Planification et adaptation des menus
4. Travailler avec des fiches techniques mentionnant le food-cost
5. Groupement des commandes
6. Formation du personnel
7. Projet éducatif
8. Actions de communication
9. Se faire accompagner (Manger Demain, Biowallonie, ...)

Accompagner le changement auprès des usagers



DU LOCAL DANS LES CANTINES

POUR UNE RENCONTRE DE L'OFFRE ET DE LA DEMANDE

Emilie RIODA – Cellule Manger Demain

Matthieu VAN COTTOM – Wagrallim & Manger Demain



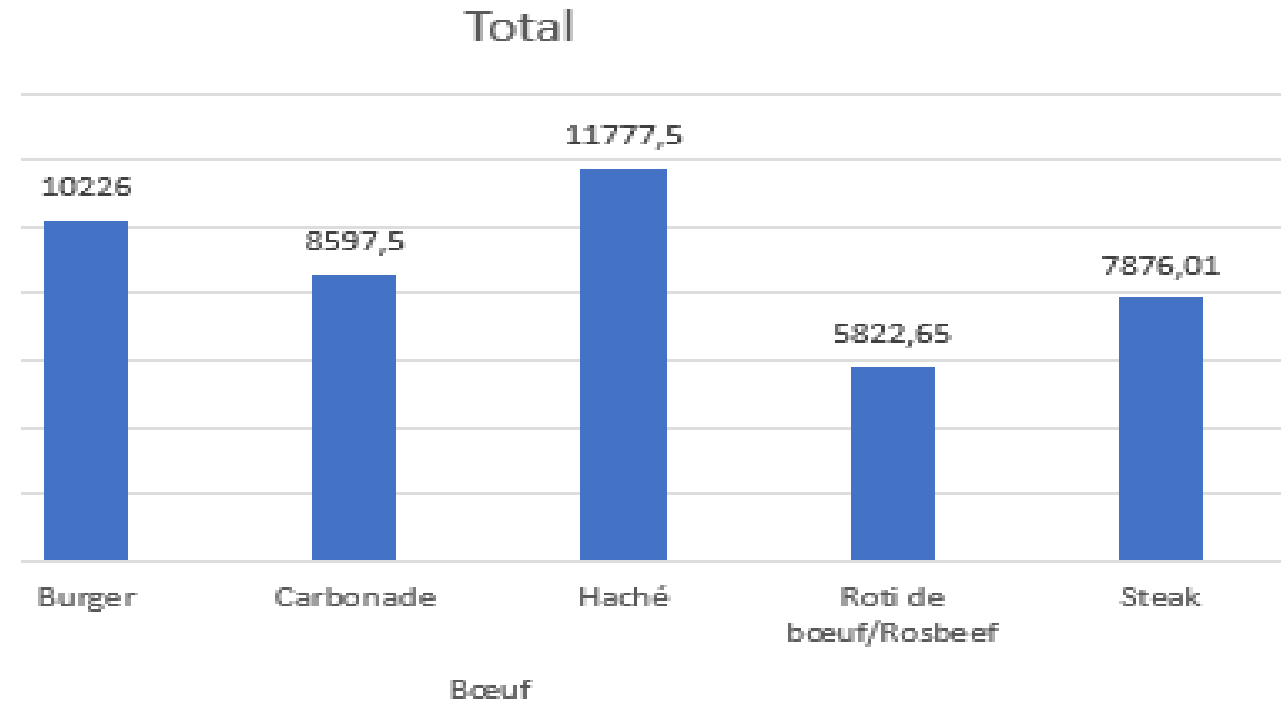
FILIÈRE VIANDE BOVINE

Demande

TOP 5 des produits les plus cités :

- ✓ Haché
- ✓ Carbonade
- ✓ Steak
- ✓ Roti/rosbeef
- ✓ Burger

50 558,56kg/an au total dont le top 5 représente
87% avec 44299,66kg

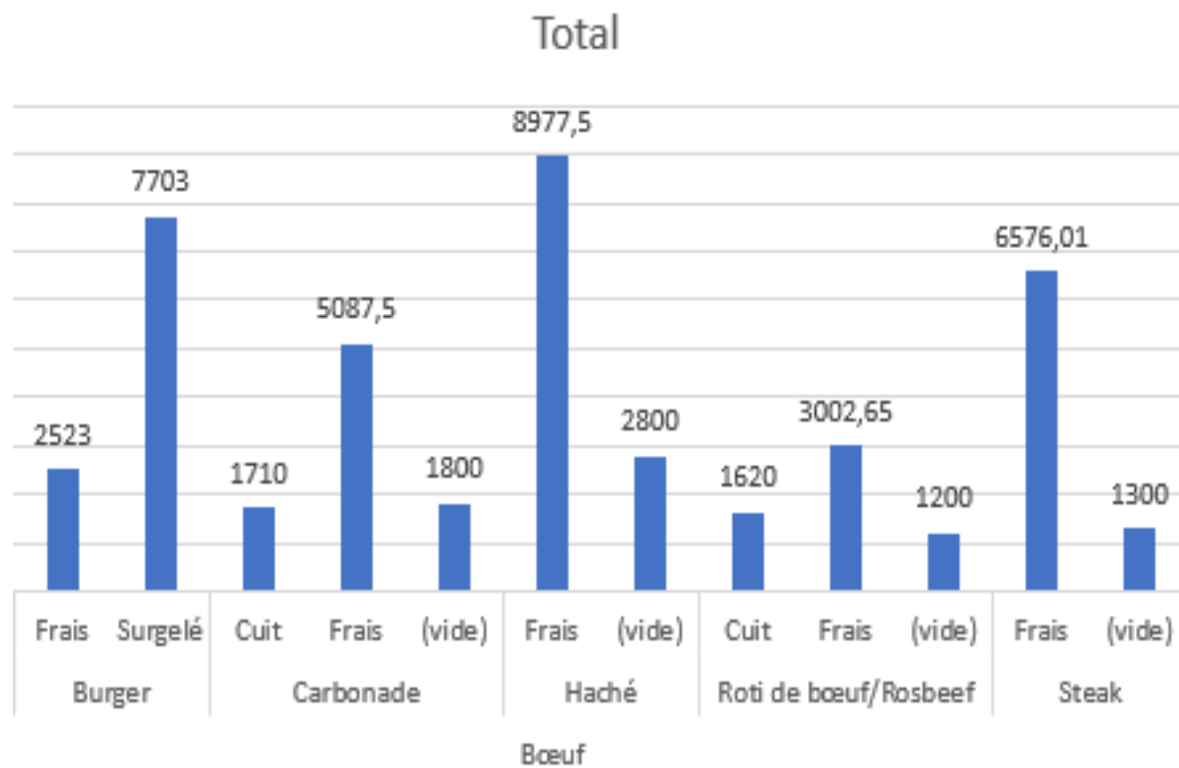




FILIÈRE VIANDE BOVINE

Demande

La gamme du frais est la plus citée (89%) et représente 26 166,66kg.



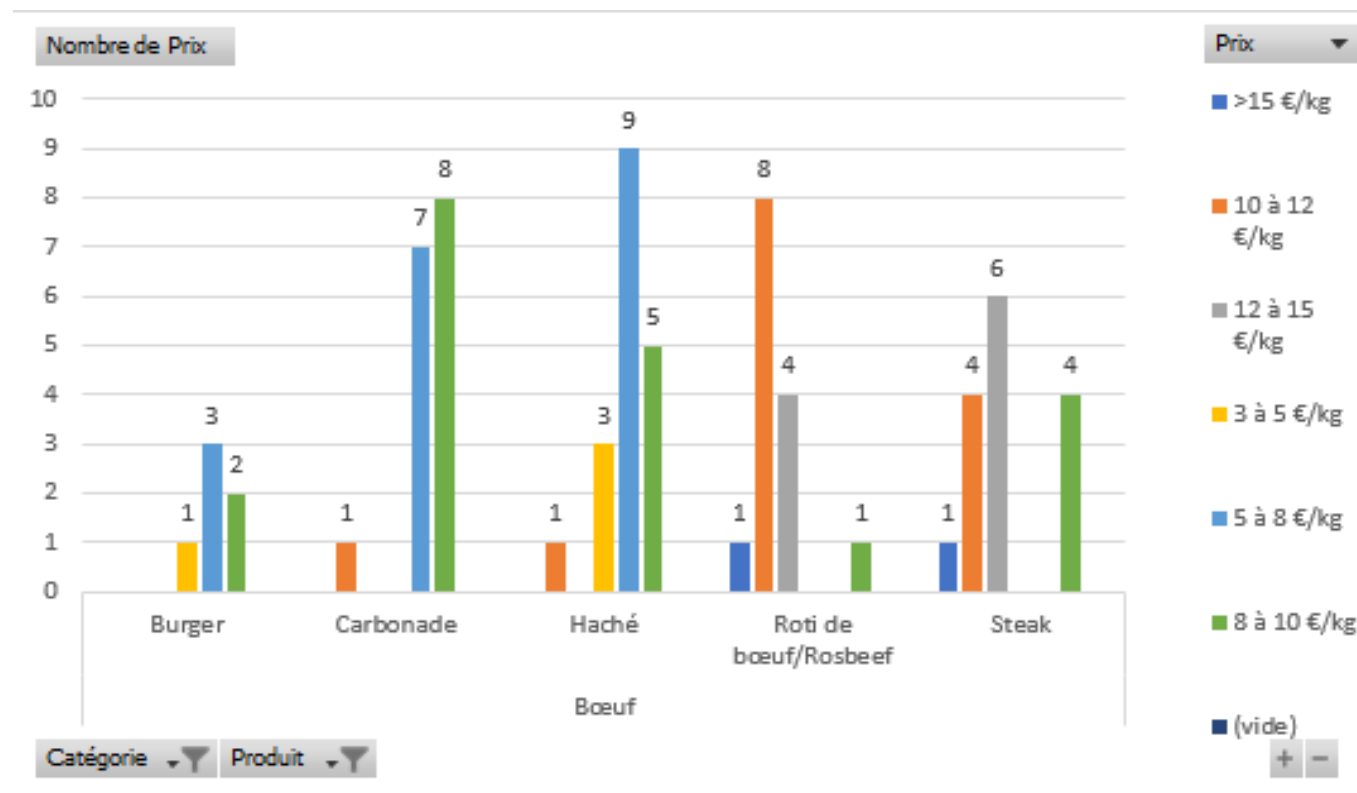


FILIÈRE VIANDE BOVINE

Demande

Prix :

- ✓ Haché : 5 à 8€/kg
- ✓ Carbonnade : 8 à 10€/kg
- ✓ Roti : 10 à 12€/kg
- ✓ Steak : 12 à 15€/kg





FILIÈRE VIANDE BOVINE

Demande :

Prix :

- ✓ Haché : 5 à 8€/kg
- ✓ Carbonnade : 8 à 10€/kg
- ✓ Roti : 10 à 12€/kg
- ✓ Steak : 12 à 15€/kg



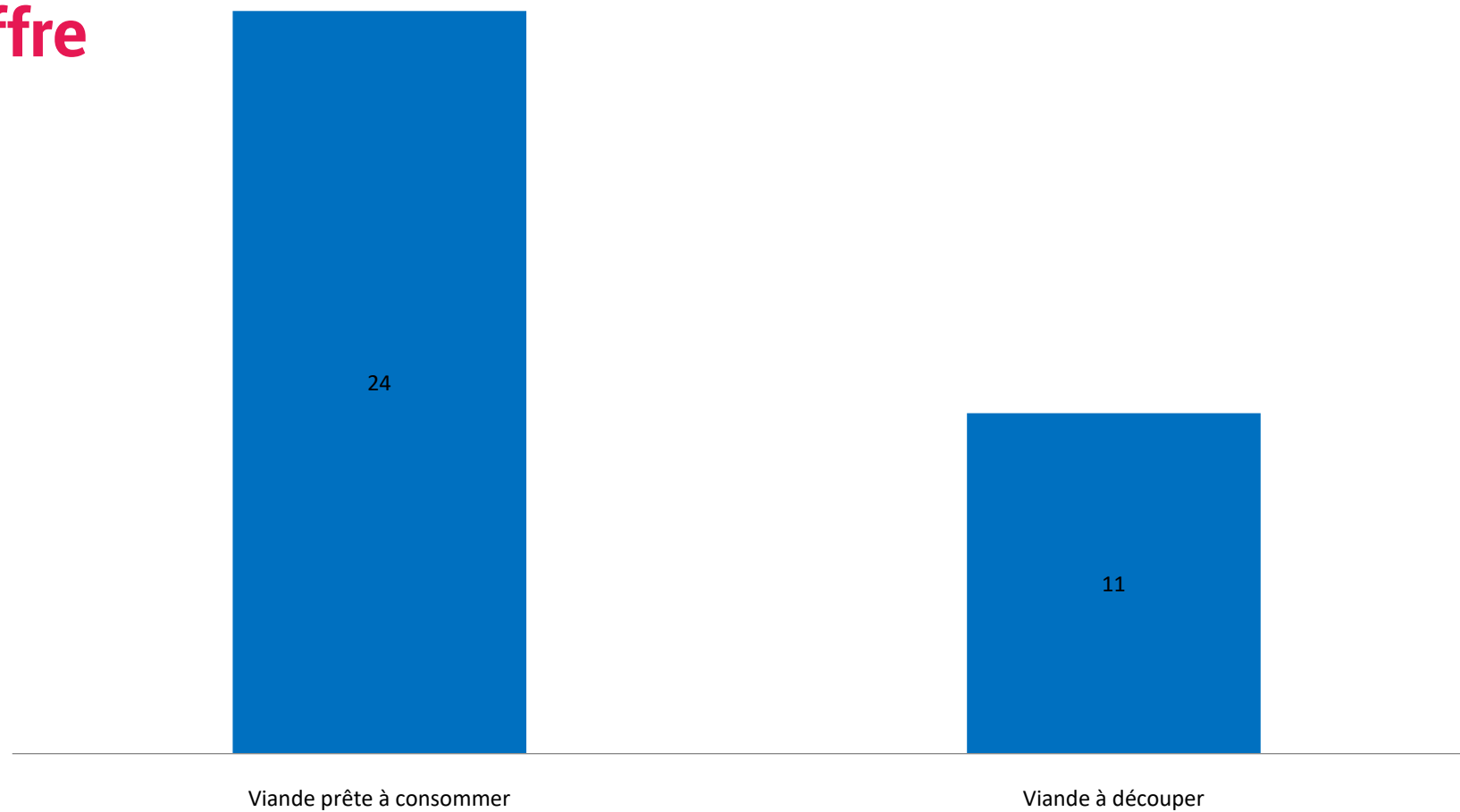
25/31 réponses ne sont pas BIO et 12/34 sont LOCAL.

Le bœuf représente 23% de la consommation de la filière viande



FILIÈRE VIANDE BOVINE

Offre





FILIÈRE VIANDE BOVINE

Top 10 : viandes à découper

- ✓ Viande de Salers
- ✓ Viande Salers, Limousine, Angus, BBB, en PAT
- ✓ Veau limousin bio - carcasses ou morceaux souhaités
- ✓ Vache limousine bio - carcasses ou morceaux souhaités
- ✓ En cours de définition
- ✓ Carcasse ou découpe via filière Bocquillon
- ✓ Viande de bœuf limousin
- ✓ Bœuf Bocquillon; Le veau blanc bleu d'Ardenne (Prix juste)
- ✓ Bête ou demi-bête découpée - Black B. Angus
- ✓ Réforme des vaches : colis sur commande. 1 fois/mois 1 bête



FILIÈRE VIANDE BOVINE

Top 10 : viandes prête à consommer

- ✓ Colis de viande (adapter à la demande) surgelé ou frais
- ✓ Colis de limousine (**haché**, **carbonnades**, **hamburgers**, etc.)
- ✓ Colis de viande Salers, plats préparés de type bœuf bourguignon
- ✓ **Américain** pur bœuf
- ✓ Colis de viande "Rouge des Prés"
- ✓ Angus Aberdine/**burger** et **carbonnade**/ tout type de pièce
- ✓ Colis de viande BBB
- ✓ **Carbonnades**
- ✓ Aloyau, **steak** pelé, **rôti** casserole, etc.
- ✓ Carcasses bovin, **hamburger**



FILIÈRE VIANDE BOVINE

Equilibre carcasse !

Et en volume?

- Pour rappel : nécessaire 4.500 carcasses
- Volume disponibles pour le cantines ou ensemble des clients?
- Offre concentrée sur quelques groupes de producteurs

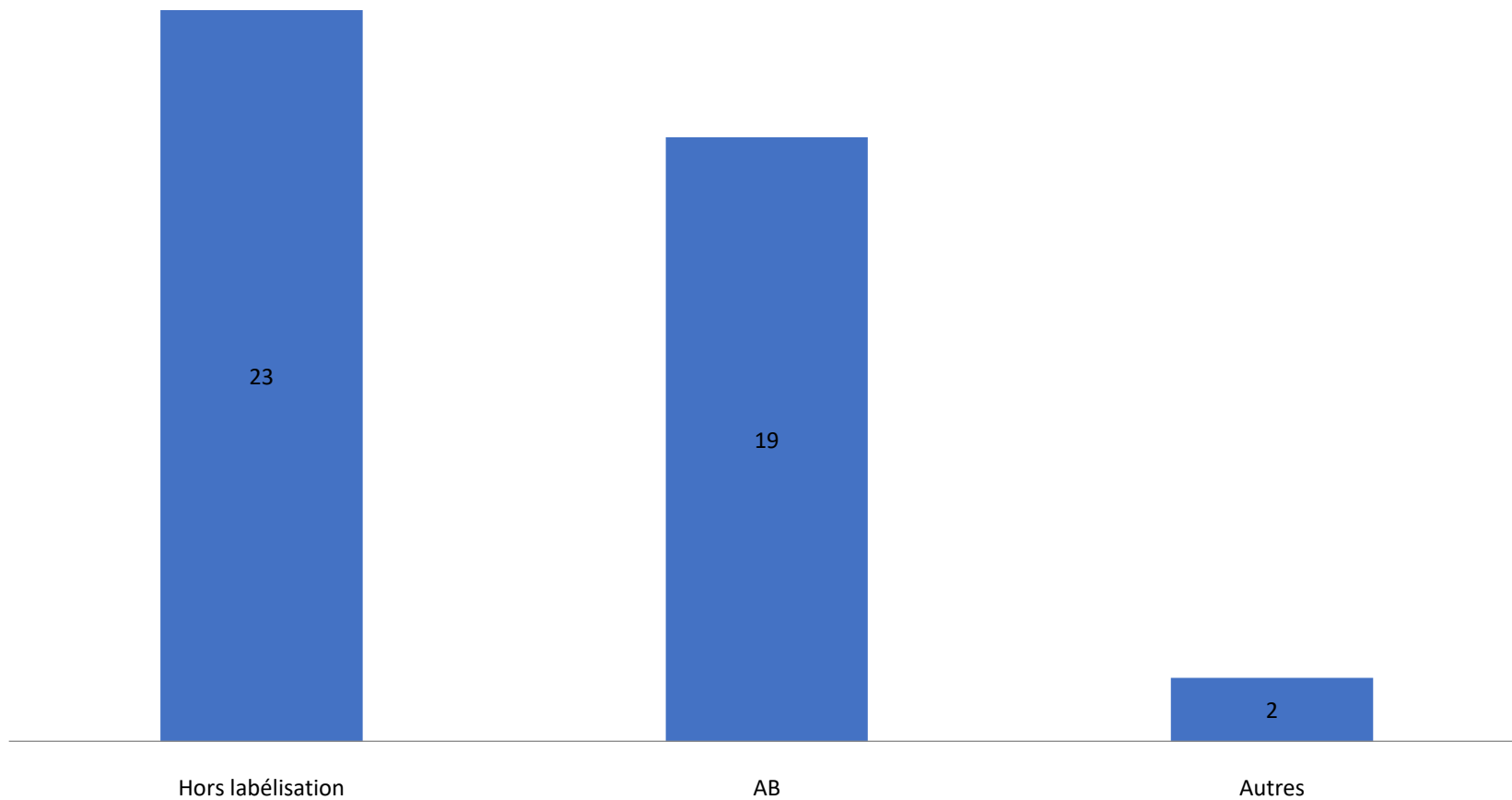
Et en grammes et emballages?

- A discuter



FILIÈRE VIANDE BOVINE

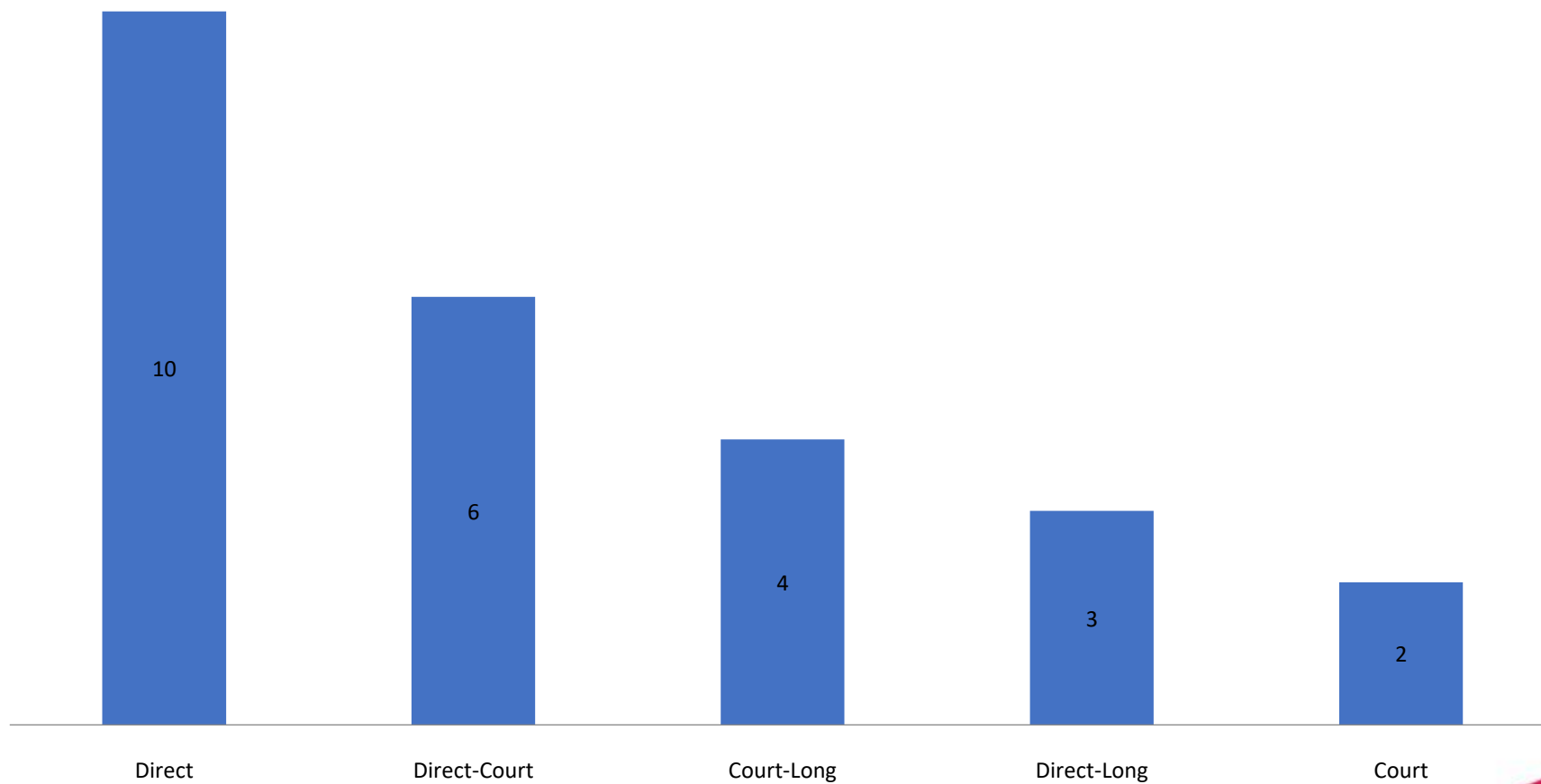
Et les labels ?





FILIÈRE PORCINE

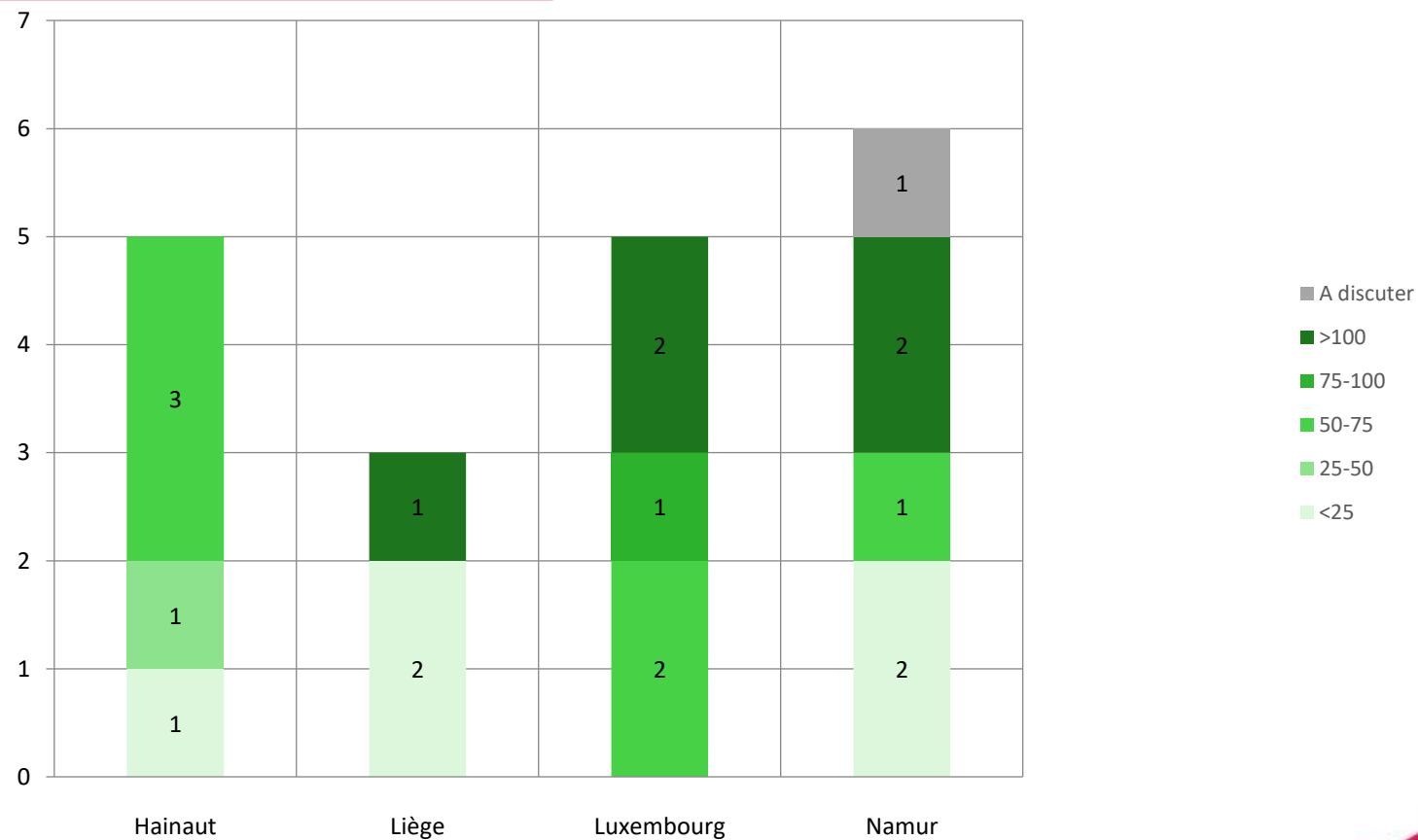
Circuits





FILIÈRE VIANDE BOVINE

Rayon de livraison

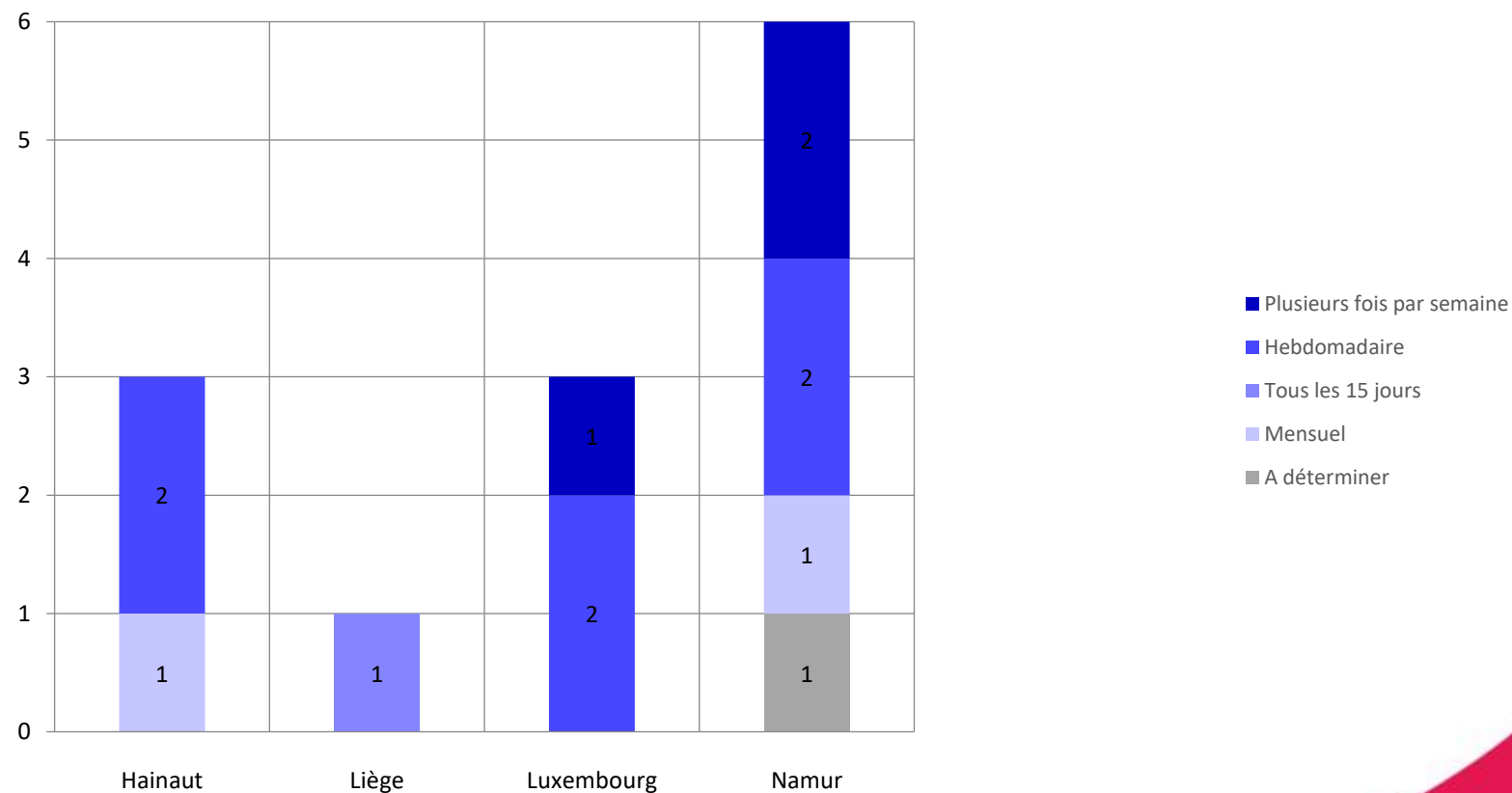


Répartition par province, des entreprises proposant des produits de type "viande" par distance de livraison (km). N. B.
Les entreprises n'ayant pas précisé de rayon de livraison n'ont pas été prises en compte



FILIÈRE VIANDE BOVINE

Fréquence de livraison



Répartition par province, des entreprises proposant de la viande par fréquence de livraison. Les entreprises n'ayant pas précisé de fréquence de distribution n'ont pas été prises en compte. N.B. : Aucun répondant à notre enquête n'est situé dans la province du Brabant-Wallon pour cette filière viandeuse.



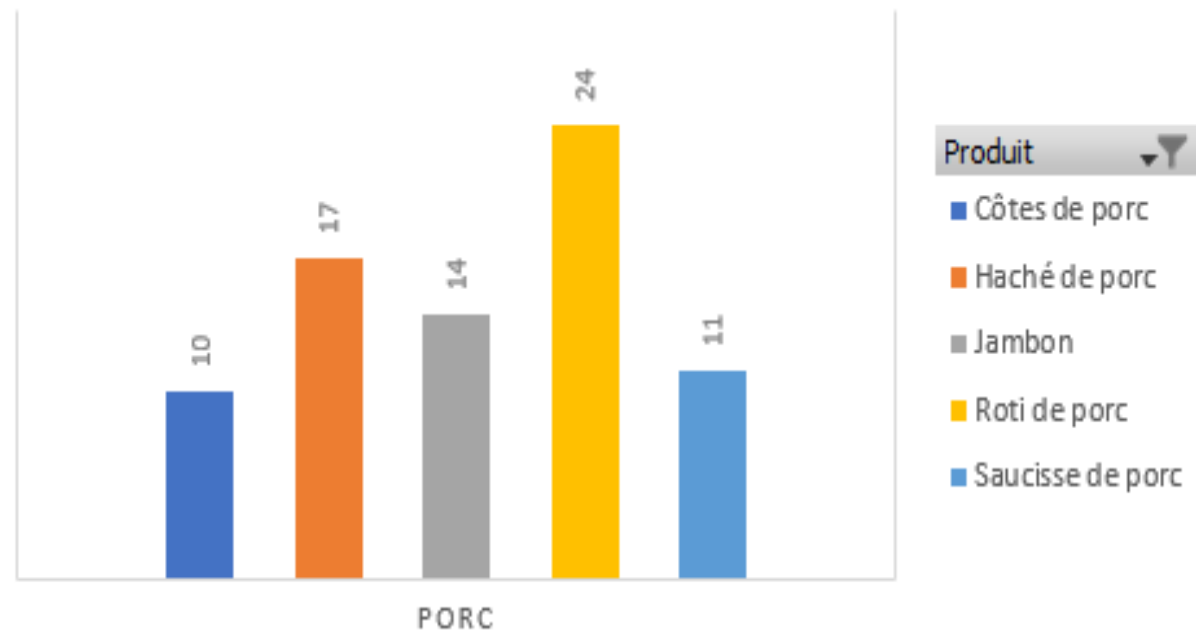
FILIÈRE PORC

Demande

TOP 5 des produits les plus cités :

- ✓ Roti de porc
- ✓ Haché
- ✓ Saucisse
- ✓ Jambon
- ✓ Côtes de porc

Nombre de Produit



Catégorie ▼



FILIÈRE PORC

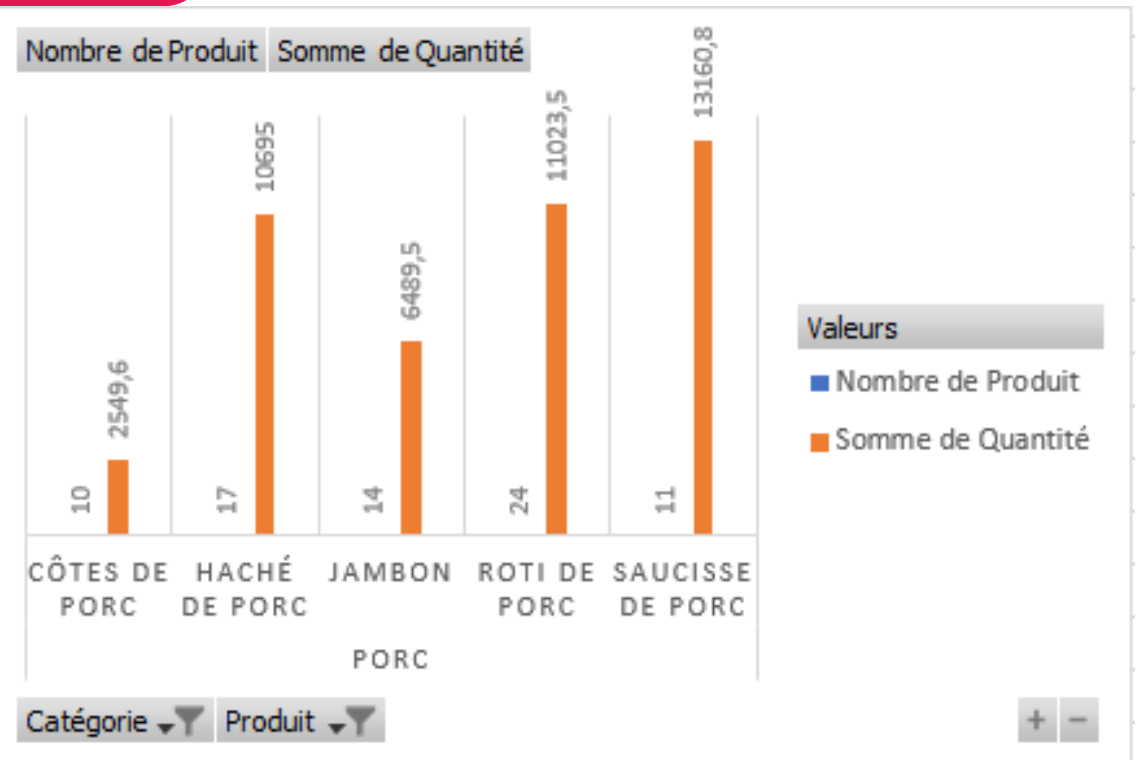
Demande

TOP 5 des produits les plus cités :

- ✓ Roti de porc
- ✓ Haché
- ✓ Saucisse
- ✓ Jambon
- ✓ Côtes de porc

59 799,1kg/an au total dont le top 5 représente 73% avec 43 918,4kg

Attention au profil de la cantine ! Par exemple, carré de porc cité 3x mais représente + de 3000 kg soit plus que les côtes de porc.





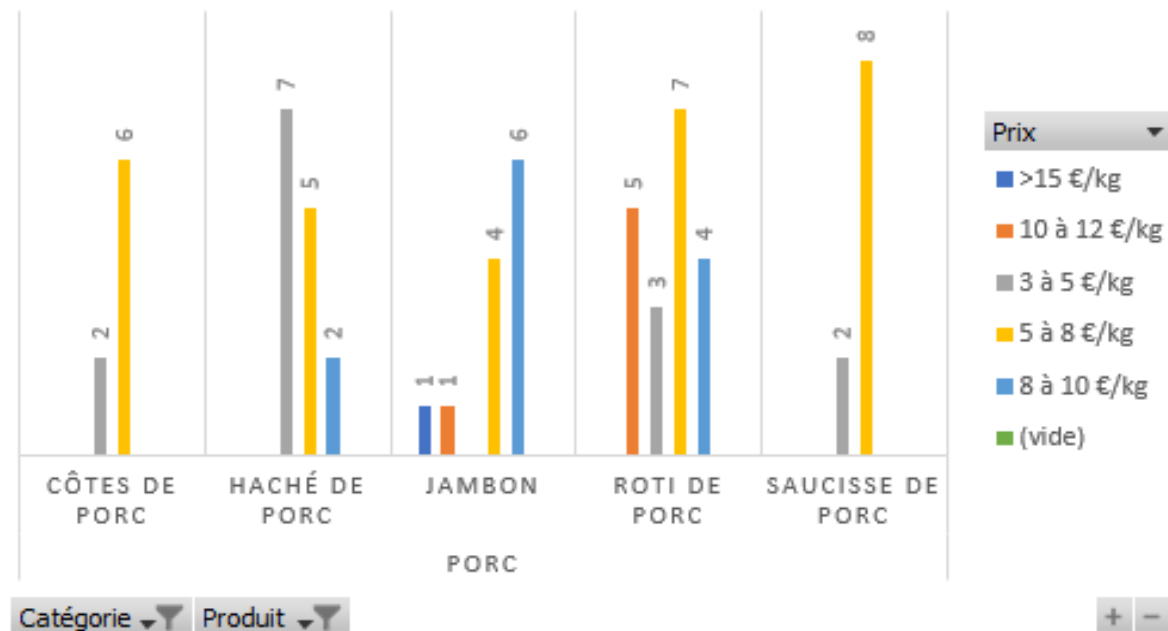
FILIÈRE PORC

Demande

La gamme du frais est la plus citée (91%) et représente 54 706,1 kg.

- 🌱 48% des produits sont achetés entre 5 et 8€/kg et 22% entre 3 et 5€/kg.
- 🌱 26/34 réponses ne sont pas BIO contre 4 BIO et 18/35 sont LOCAL contre 11 non local.
- 🌱 Le porc représente 27% de la consommation de la filière viande.

Nombre de Prix





FILIÈRE PORC

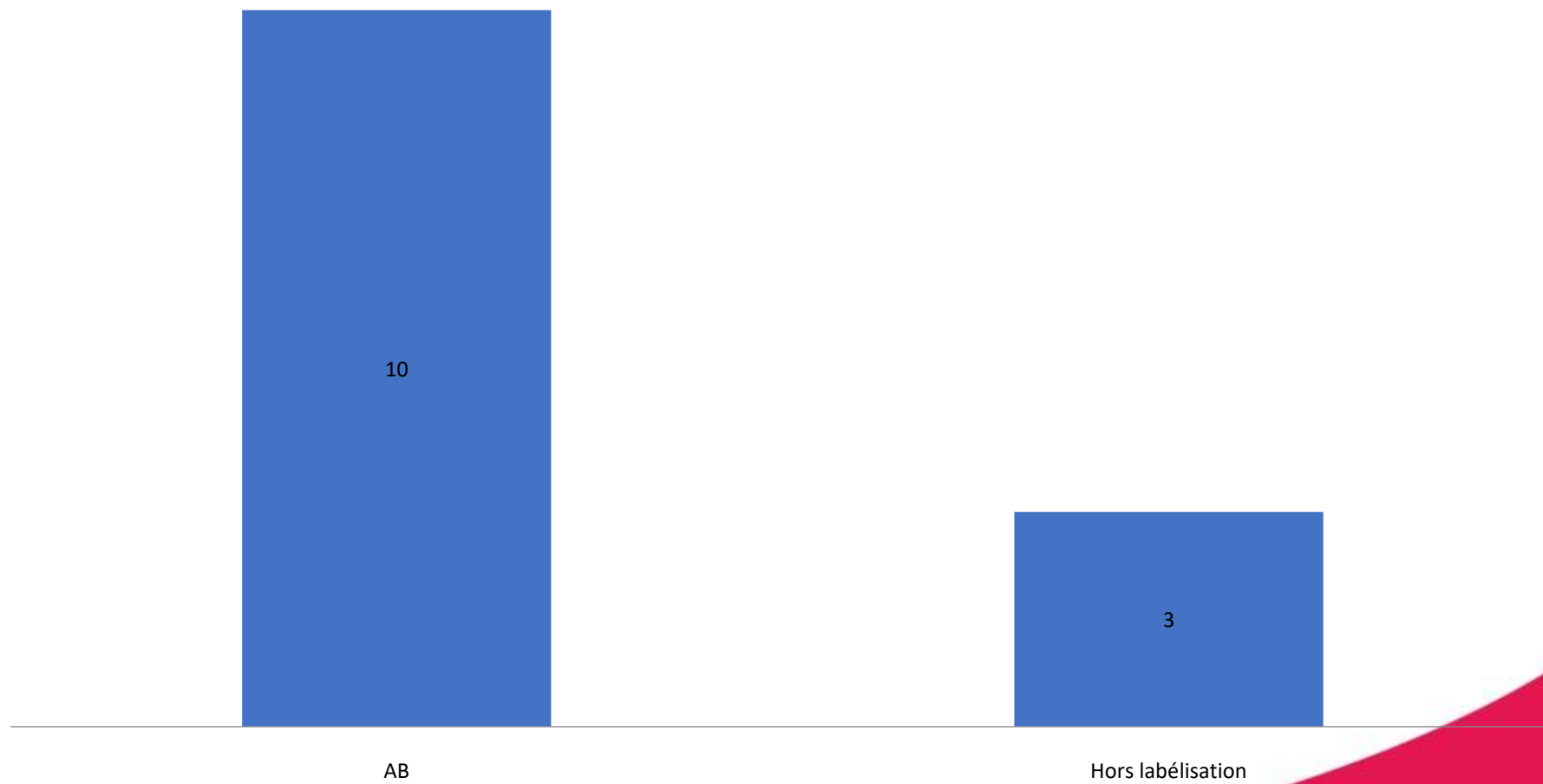
Offre : viande prête à consommer

- Filet mignon, côte, haché, charcuterie
- Entreprises de découpe : large catalogue



FILIÈRE PORCINE

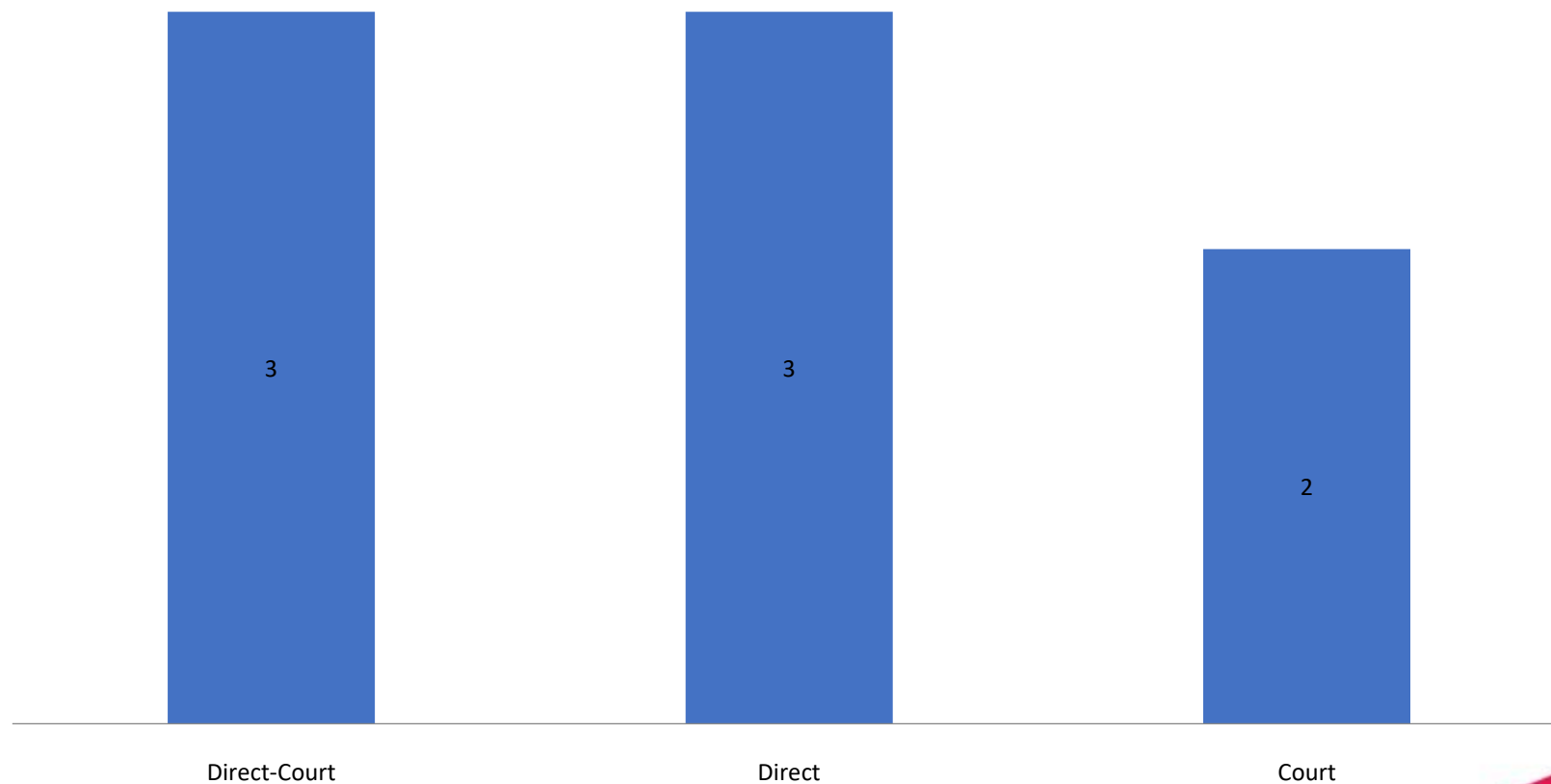
Et les labels ?





FILIÈRE PORCINE

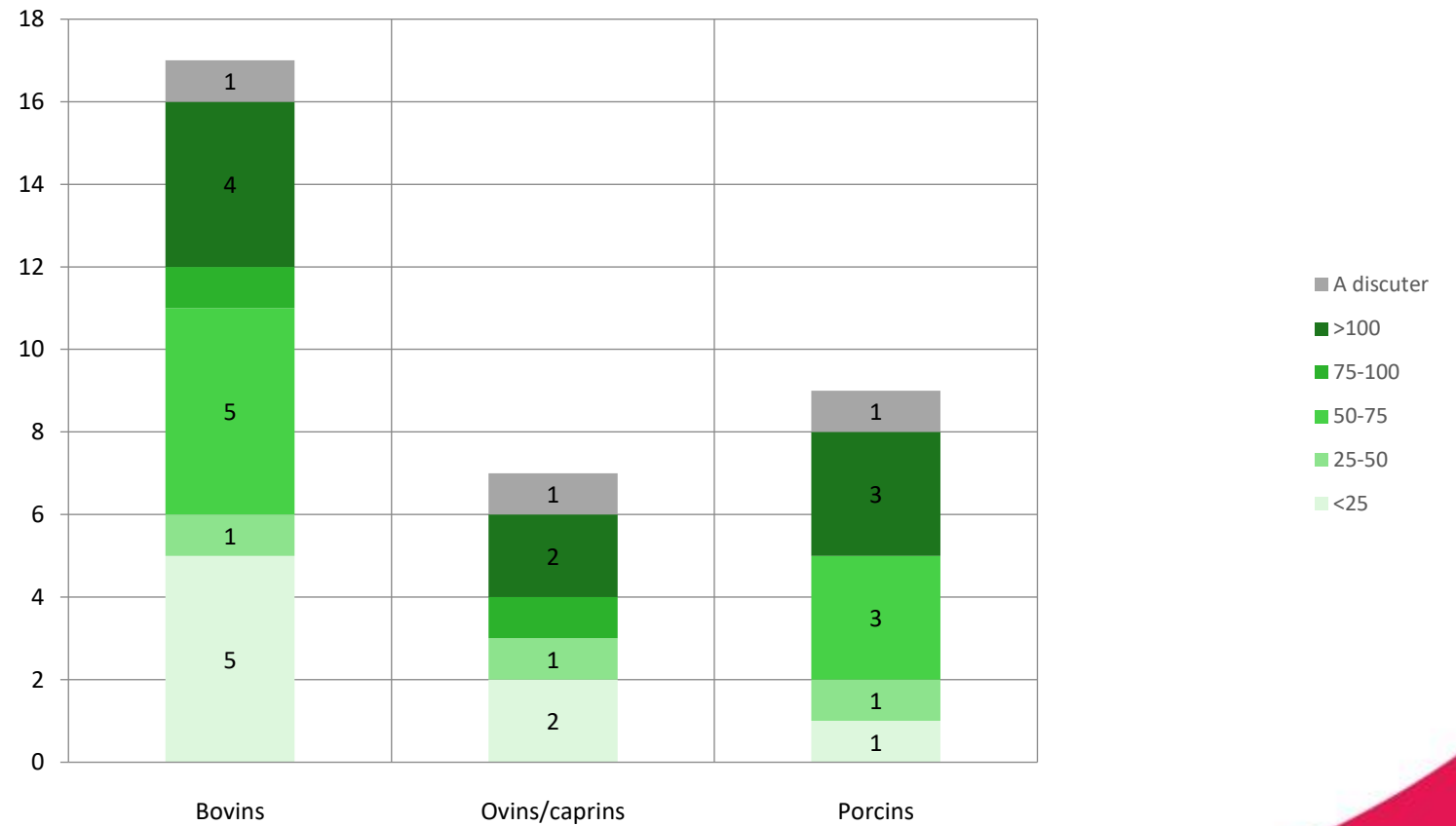
Circuits





FILIÈRE PORCINE

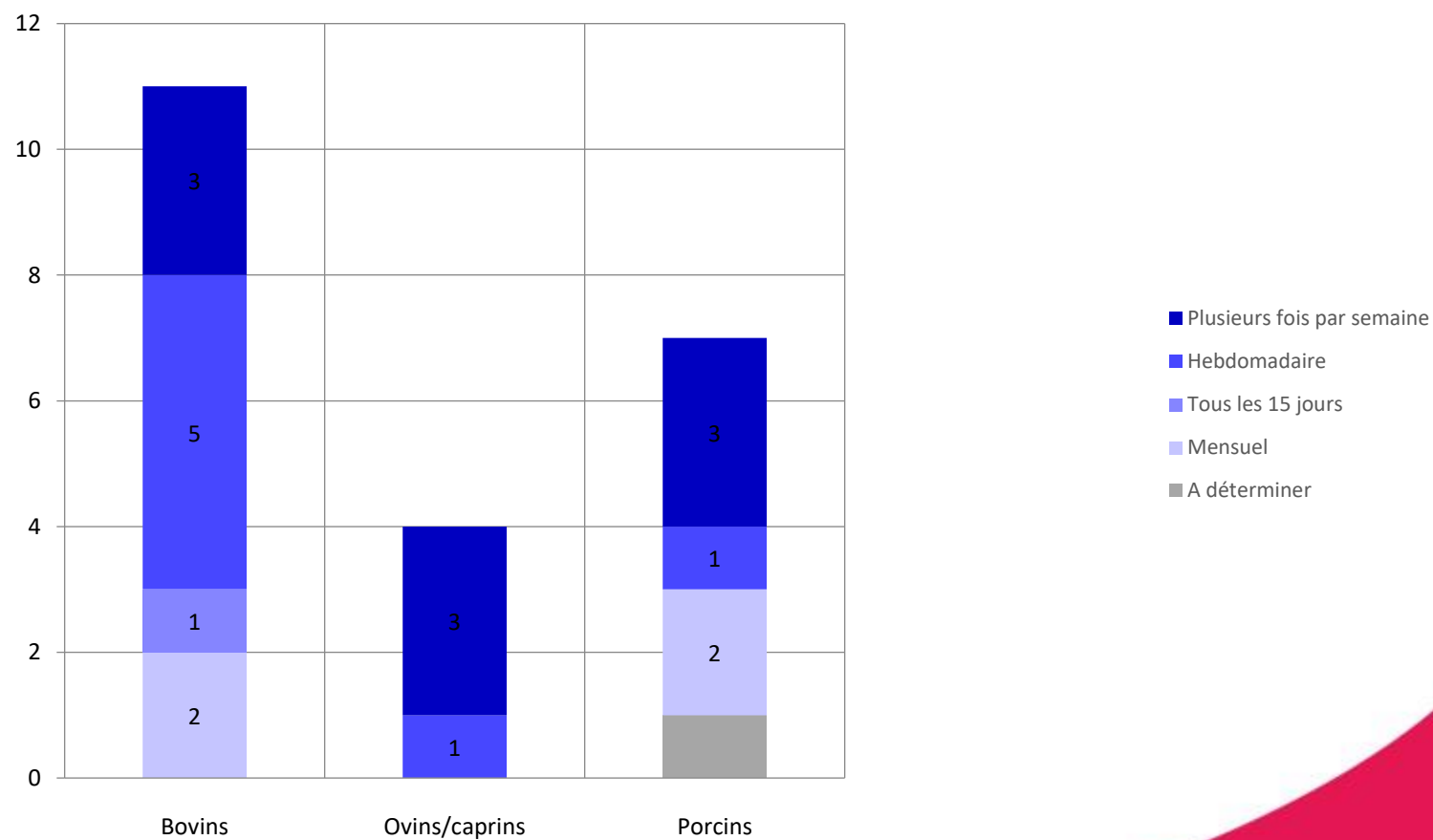
Rayon de livraison





FILIÈRE PORCINE

Fréquence de livraison





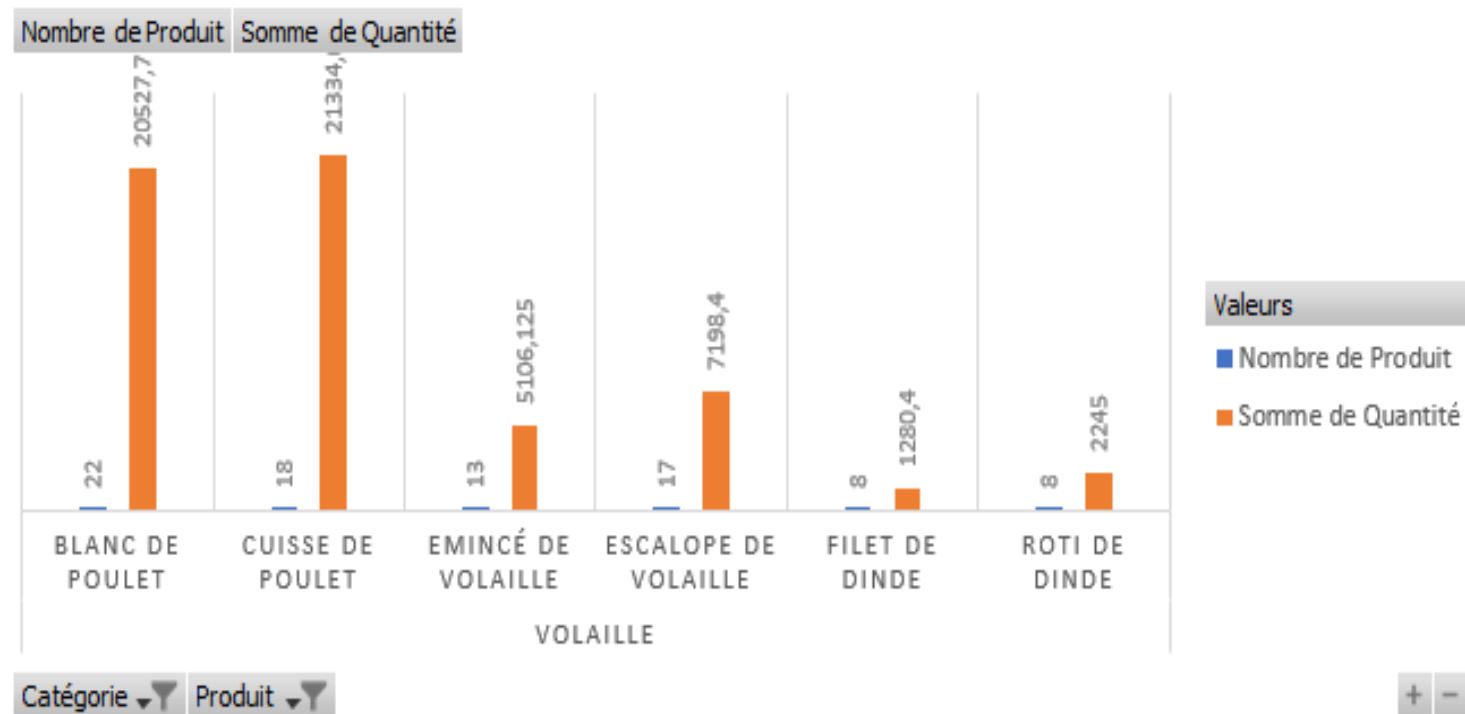
FILIÈRE VOLAILLE

Demande

TOP 5 des produits les plus cités :

- ✓ Blanc de poulet
- ✓ Cuisse de poulet
- ✓ Escalope de volaille
- ✓ Emincé de volaille
- ✓ Filet de dinde/rôti de dinde

94 128,69 kg/an au total dont le top représente 61% avec 57 691,69kg/an





FILIÈRE VOLAILLE

Demande

La gamme du frais est la plus citée (86%) et représente 63 576,69 kg.

- 45% des produits sont achetés entre 5 et 8€/kg et 24% entre 3 et 5€/kg dont principalement les cuisses de poulet.
- 31/36 réponses ne sont pas BIO contre 5 BIO et 18/37 sont LOCAL contre 12 non local.
- La volaille représente 43% de la consommation de la filière viande.

Nombre de Gamme	Étiquettes de colonnes			
Étiquettes de lignes	Cuit	Frais	Surgelé	Total général
Volaille	2	100	14	116
Autre volaille		3	1	4
Blanc de poulet	1	21		22
Carbonade de dinde		1		1
Charcuterie		1		1
Cordon bleu		2		2
Cuisse de poulet		18		18
Emincé de volaille		10	3	13
Escalope de volaille		15	2	17
Filet de dinde		7	1	8
Filet de poulet		3		3
Haché		4		4
Lapin		1		1
Pilon de poulet		2		2
Poulet pané			6	6
Poulets entiers		1		1
Roti de dinde	1	6	1	8
Saucisse de volaille		1		1
Supreme pintadeau		1		1
Viande pita dinde		2		2
Vol-au-vent		1		1
Total général	2	100	14	116



FILIÈRE VOLAILLE

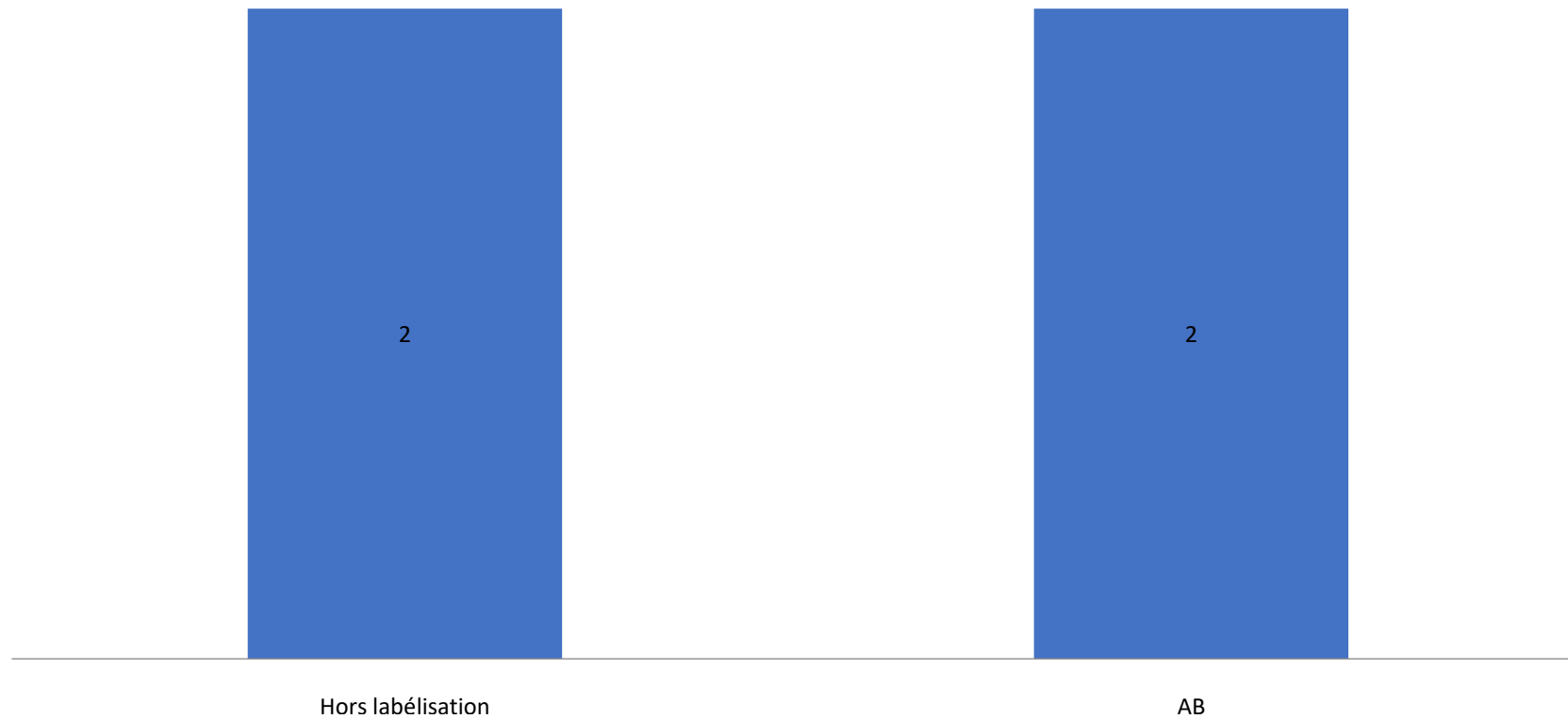
Offre : Top 10

- ✓ Poulets entiers, demi poulets,
- ✓ Pignons de poulet, cuisses de poulets, ailes, filets
- ✓ Chipolatas, Hamburger de poulet...etc
- ✓ Produits marinés
- ✓ Pièce de canard en décembre.



FILIÈRE VOLAILLE

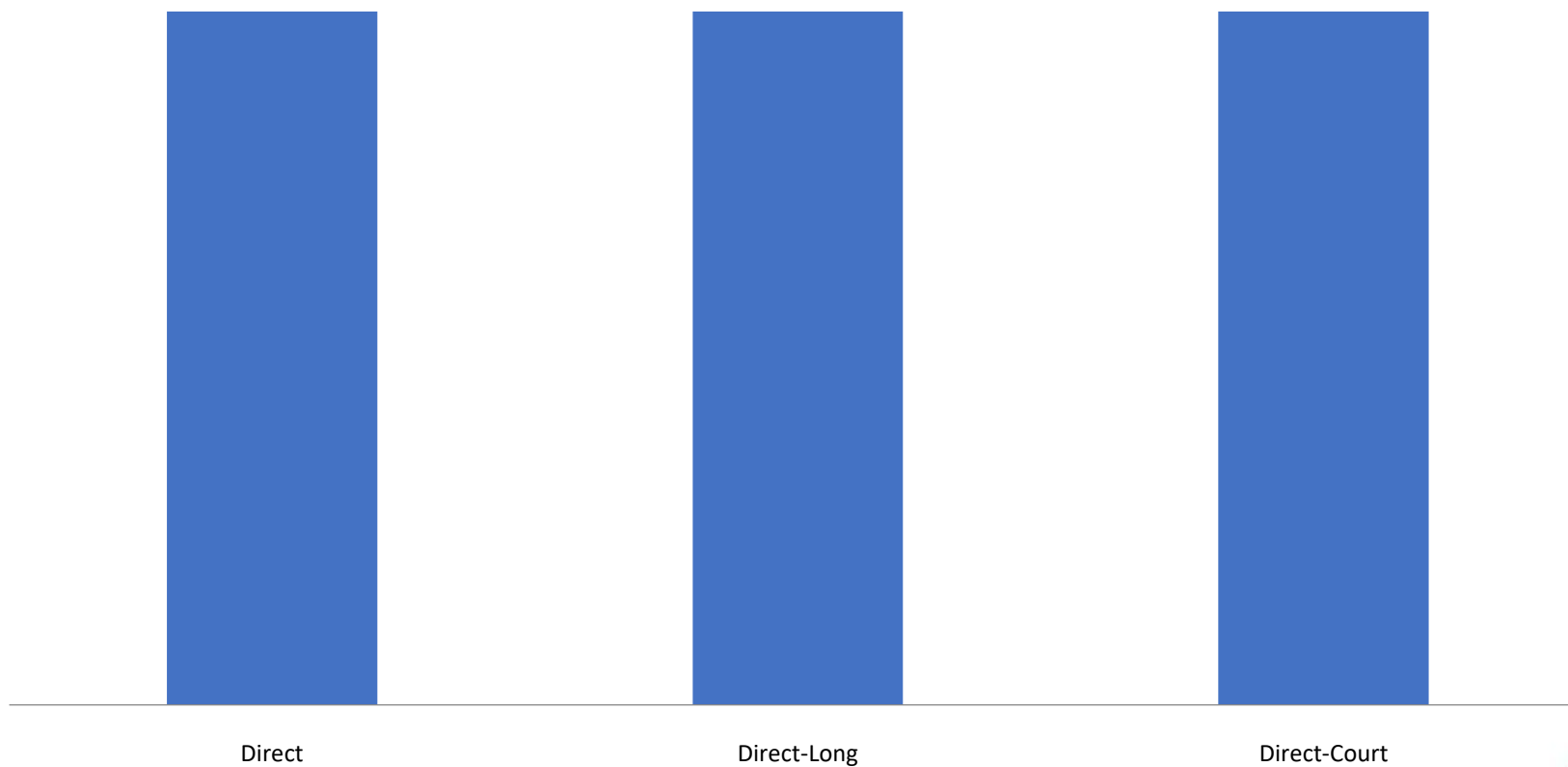
Et les labels ?





FILIÈRE VOLAILLE

Circuits





FILIÈRE VOLAILLE

Rayon de livraison

→ A discuter

Fréquence

→ Plusieurs fois par semaine

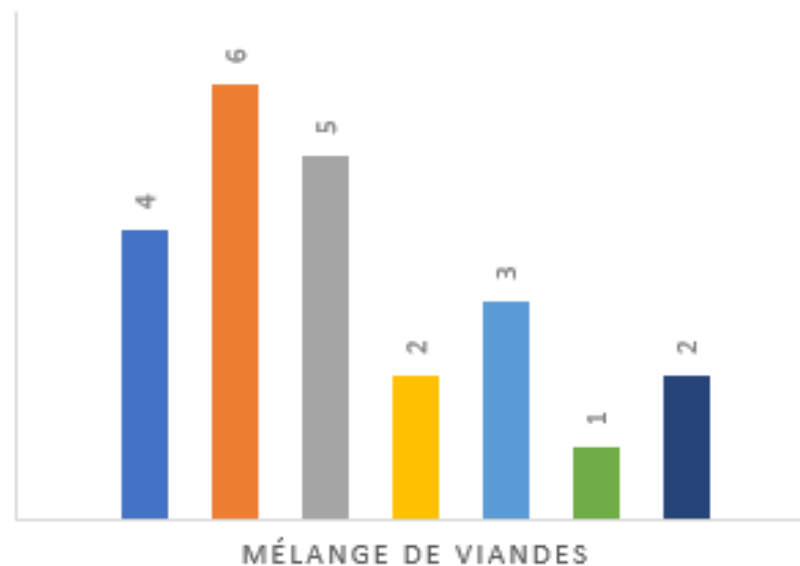


MÉLANGE DE VIANDES

Demande

- ❖ 15 656 kg/an au total dont principalement des hachés mixtes situés entre 5 et 8€/kg, 100% en frais.
- ❖ Le mélange de viande représente moins de 1% de la consommation de la filière viande.

Nombre de Produit



Produit

- Haché de mouton/agneau
- Haché porc/bœuf
- Haché porc/veau
- merguez
- Poisson
- Quorn
- Salades de viande

Catégorie



ŒUFS

Demande

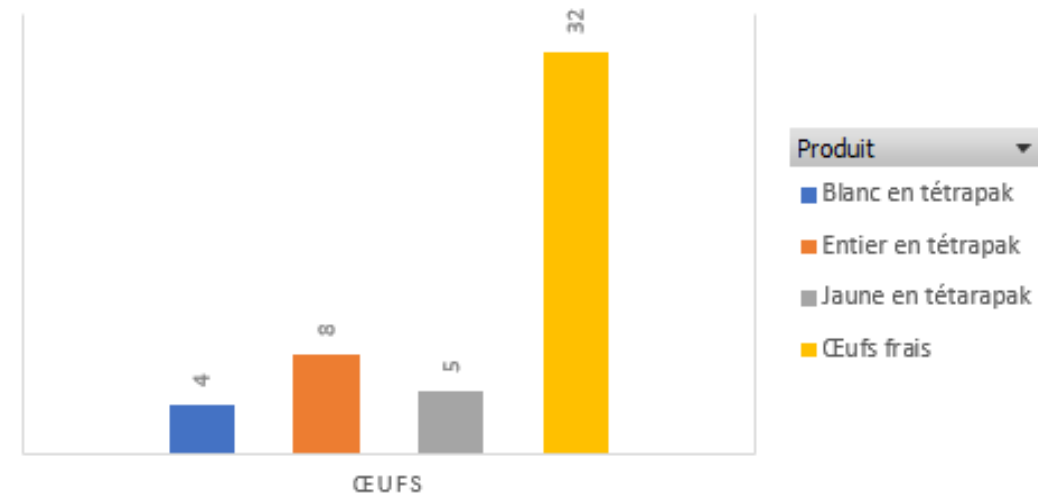
65% de la consommation en œufs représente des œufs frais entiers (150 948 œufs/an) et 35% des œufs en tétrapack (9204L/an).

La répartition des œufs selon les codes se fait comme suit :

- ✓ 0 : 10% (16000 œufs)
- ✓ 1 : 58% (88000 œufs)
- ✓ 2 : 20% (29000 œufs)
- ✓ 3 : 2% (3300 œufs)
- ✓ / : 10%

Au niveau des tétrapack, on retrouve principalement des œufs entiers.

Nombre de Produit



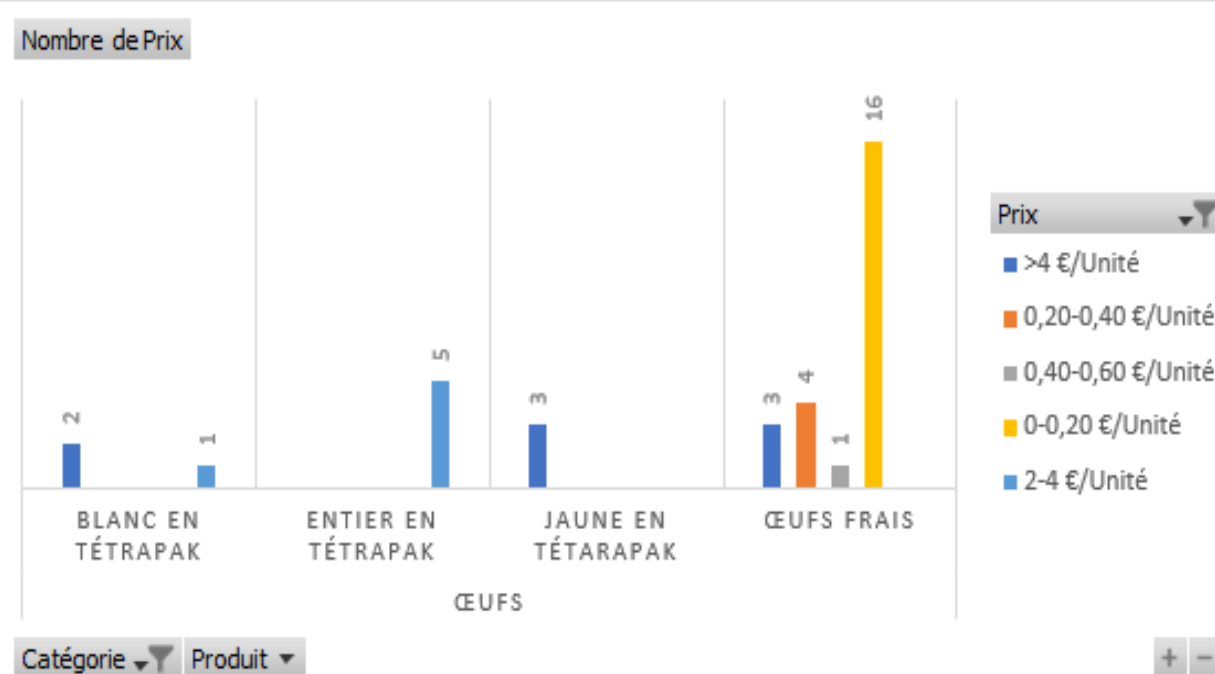
Catégorie ▼



ŒUFS

Demande

Au niveau des prix, on se trouve entre 0 et 0,20€/unité pour les œufs frais et à plus de 2€ le litre pour les tétrapack.





ŒUFS

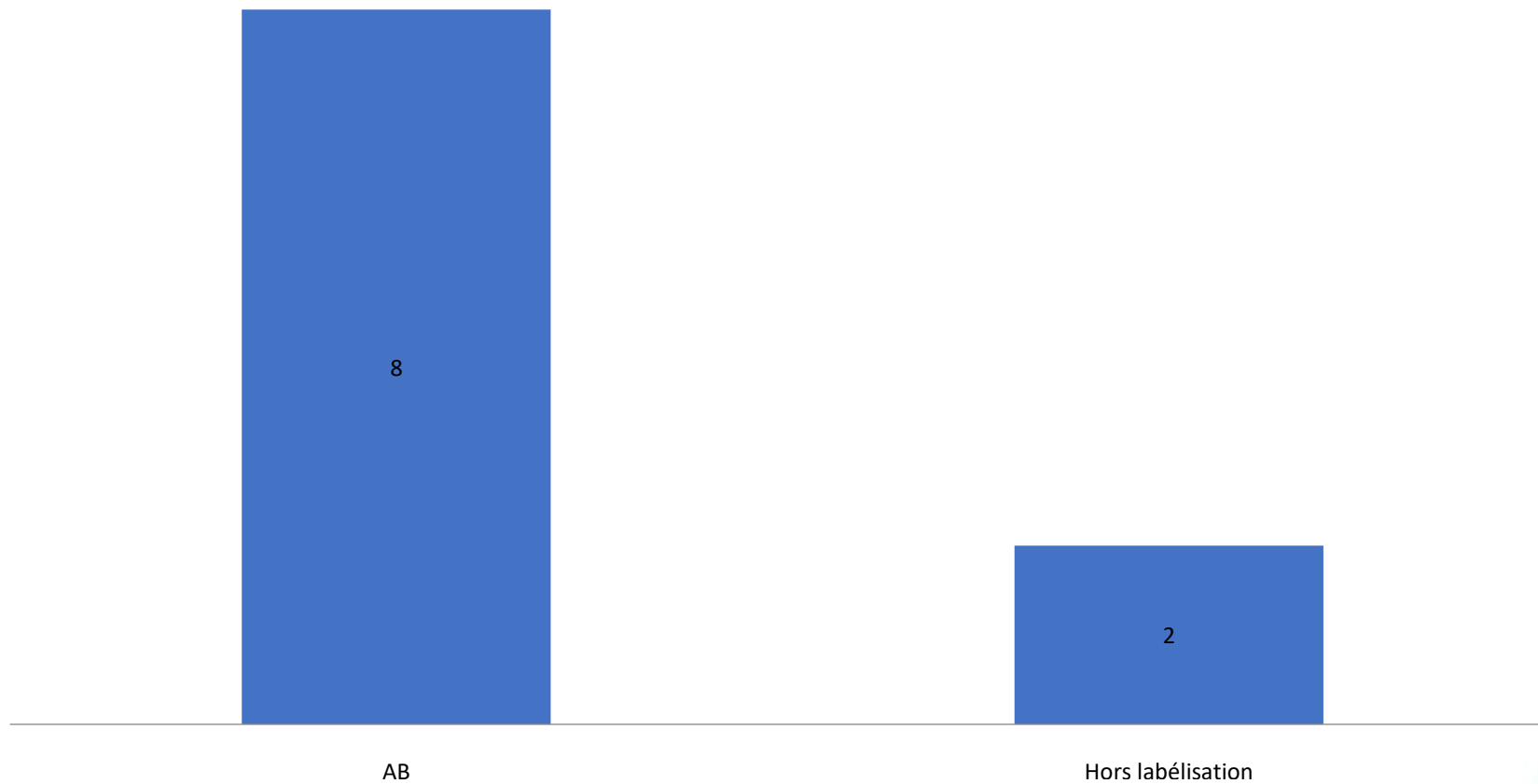
Offre : Top Œufs

- Œufs en vrac, calibré
- Œufs liquides (1)



ŒUFS

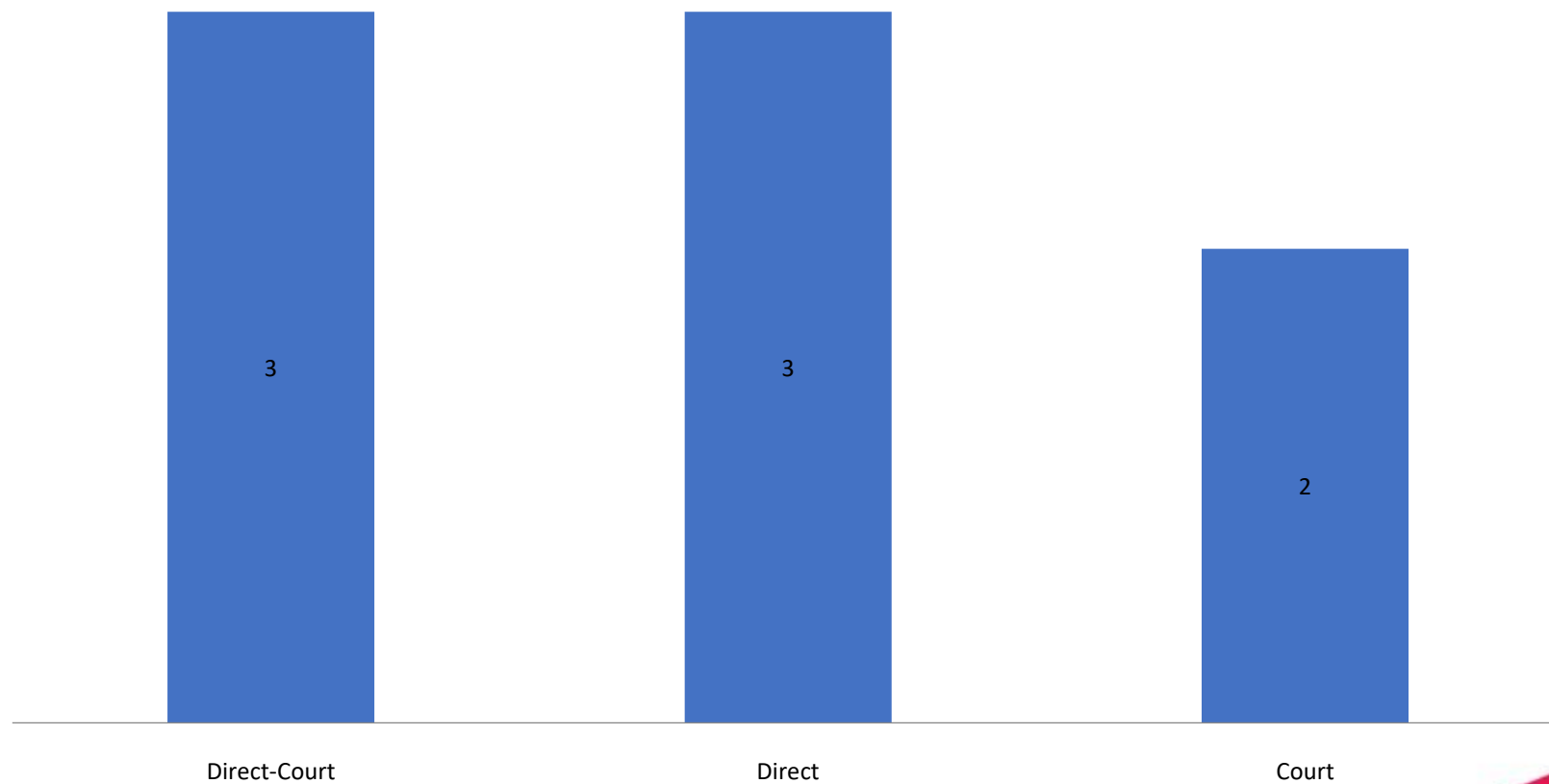
Et les labels ?





ÆUFS

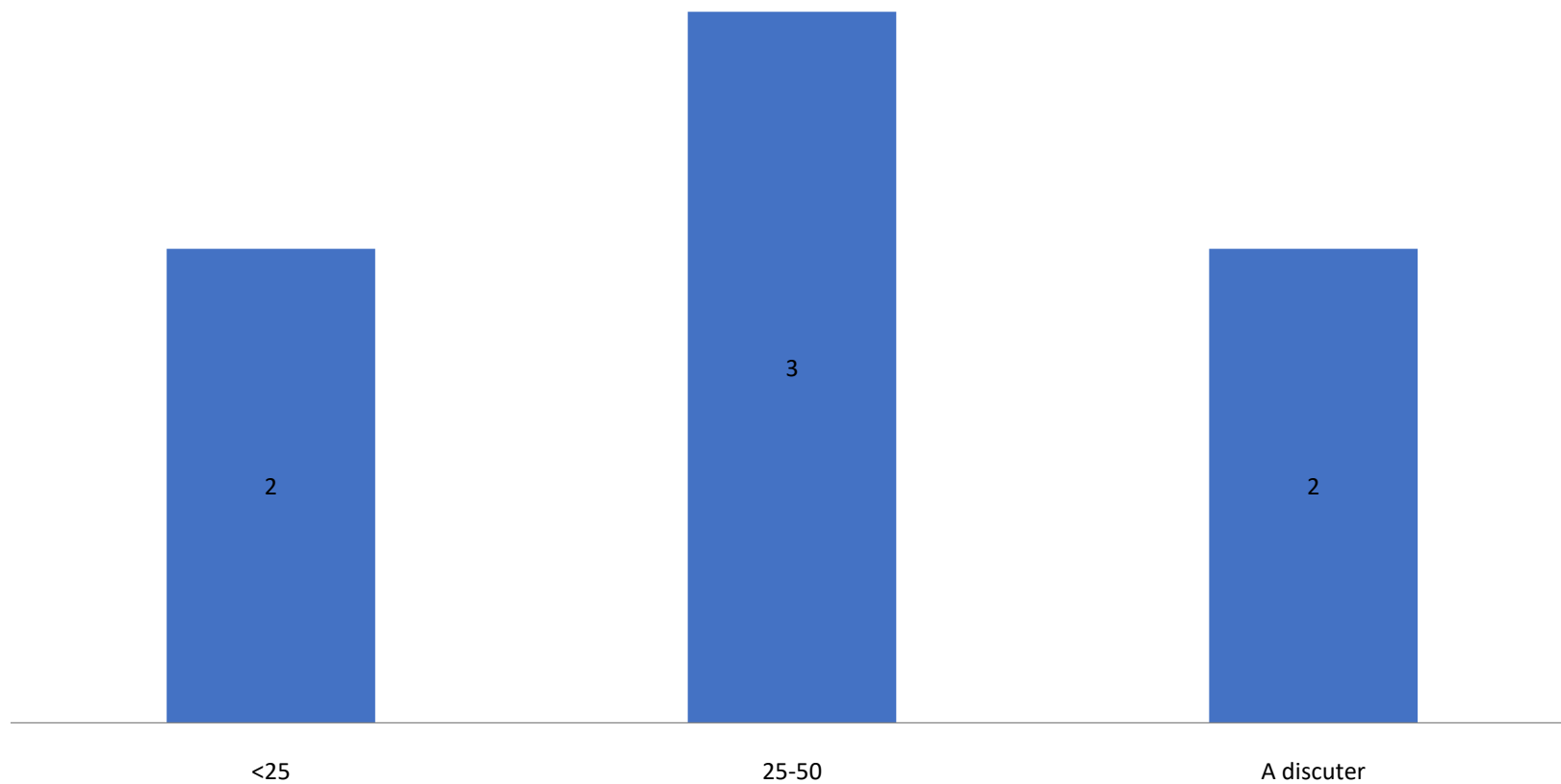
Circuits





ŒUFS

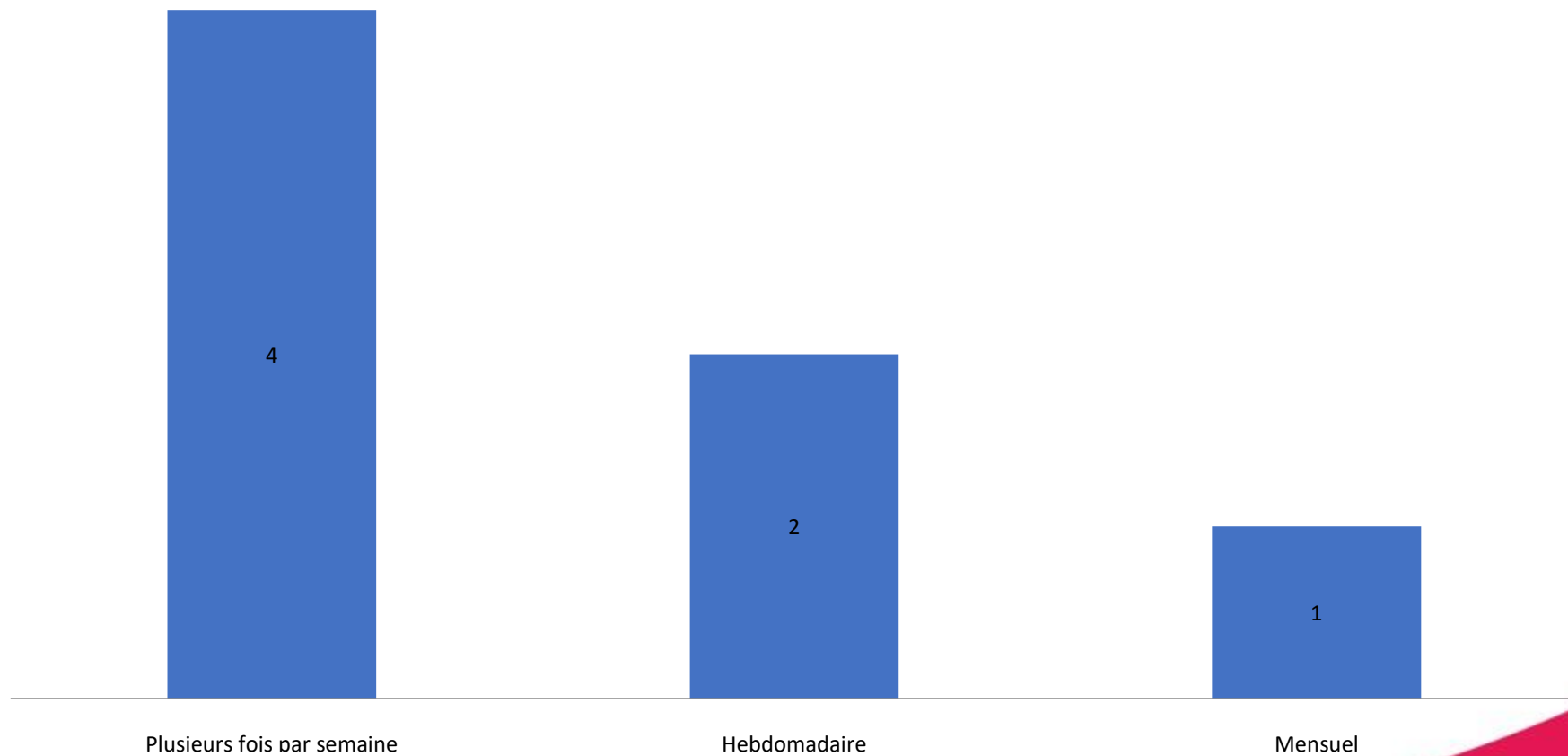
Rayon de livraison





ŒUFS

Fréquence de livraison





POMMES DE TERRE

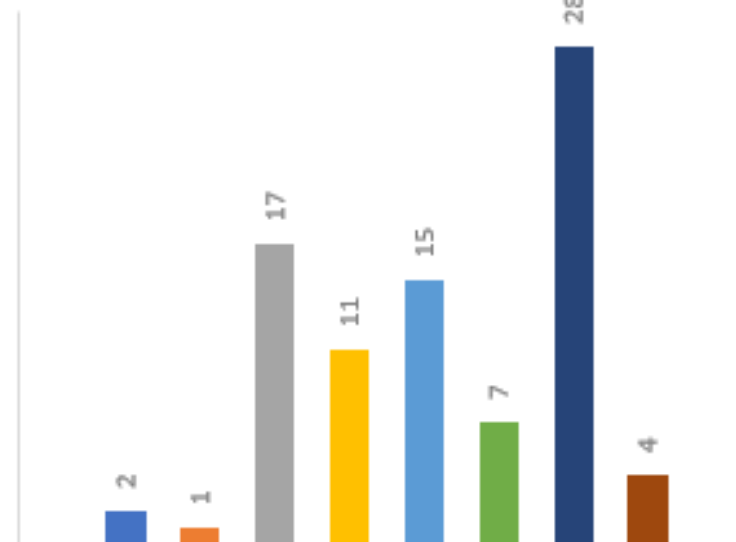
Demande

TOP 5 des produits les plus cités :

- ✓ Pommes de terre fraîches
- ✓ Frites fraîches sous-vide
- ✓ Pommes de terre épluchées sous-vide
- ✓ Frites surgelées
- ✓ Pommes de terre épluchées cuites sous-vide

256 365,25 kg/an au total dont le top 5 représente 96% avec 246 275,25 kg/an

Nombre de Produit



POMMES DE TERRE

Catégorie ▼

Produit ▼

- Croquettes
- Duchesses
- Frites fraîches sous-vide
- Frites surgelées
- Pomme de terre épluchées sous vide
- Pomme de terre épluchées, cuite, sous vide
- Pomme de terre fraîche
- Purée en poudre



POMMES DE TERRE

Demande

- 🌱 La 4^e gamme est la plus citée (39%) et représente 195 610 kg/an suivie de la 1^e gamme (33%) qui représente 34 392kg/an.
- 🌱 34% des produits sont achetés entre 1 et 1,20€/kg et 15% entre 0,8 et 1€/kg.
- 🌱 9/16 réponses ne sont pas BIO contre 2 BIO et 21/30 sont LOCAL contre 5 non local.



POMMES DE TERRE

Offre : Top 10

- Chaire fermes (1 gamme)
- Chaire tendre
- Chaire farineuse

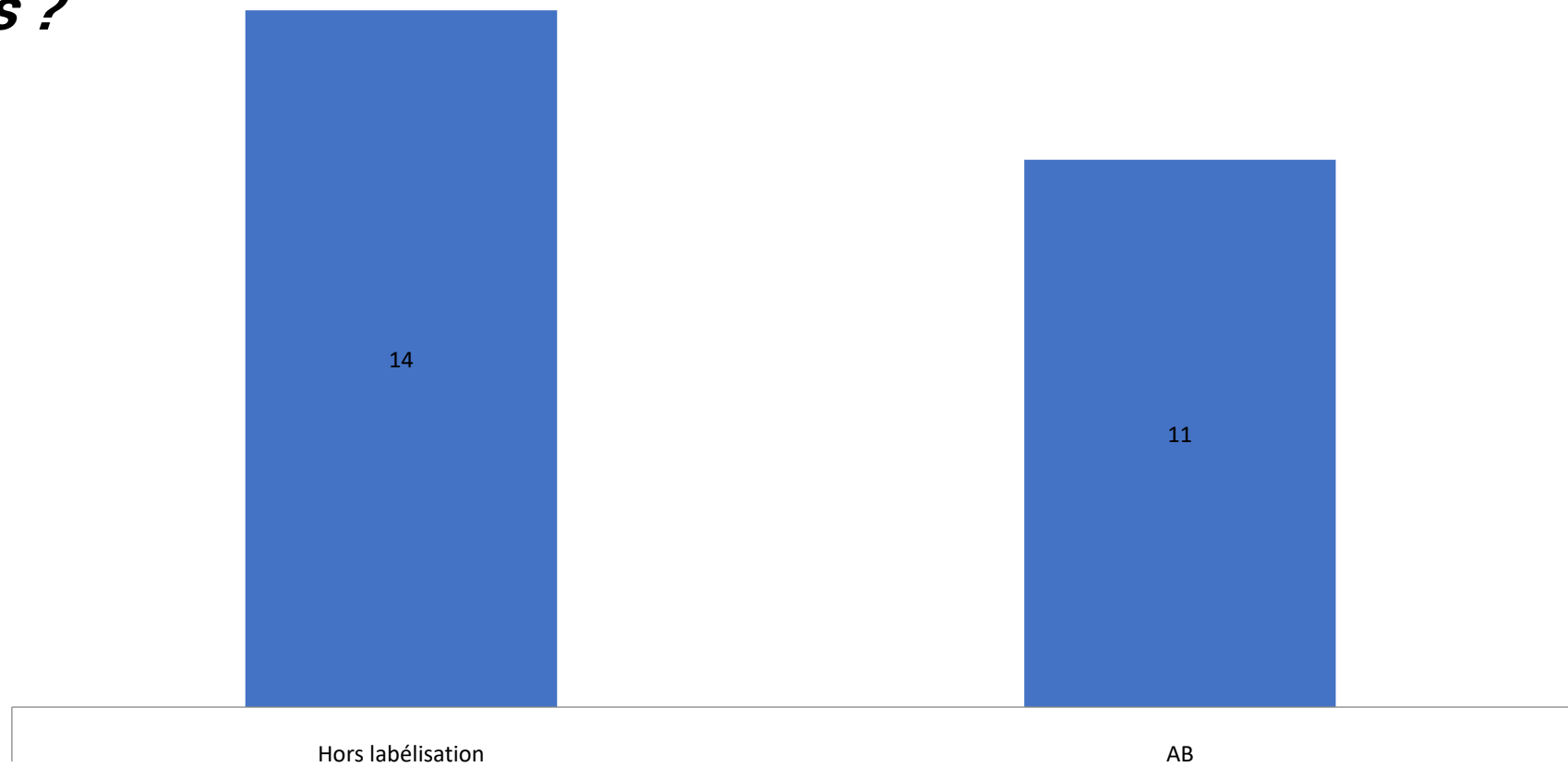
Gamme

- Brossees, triees, non lavees



POMMES DE TERRE

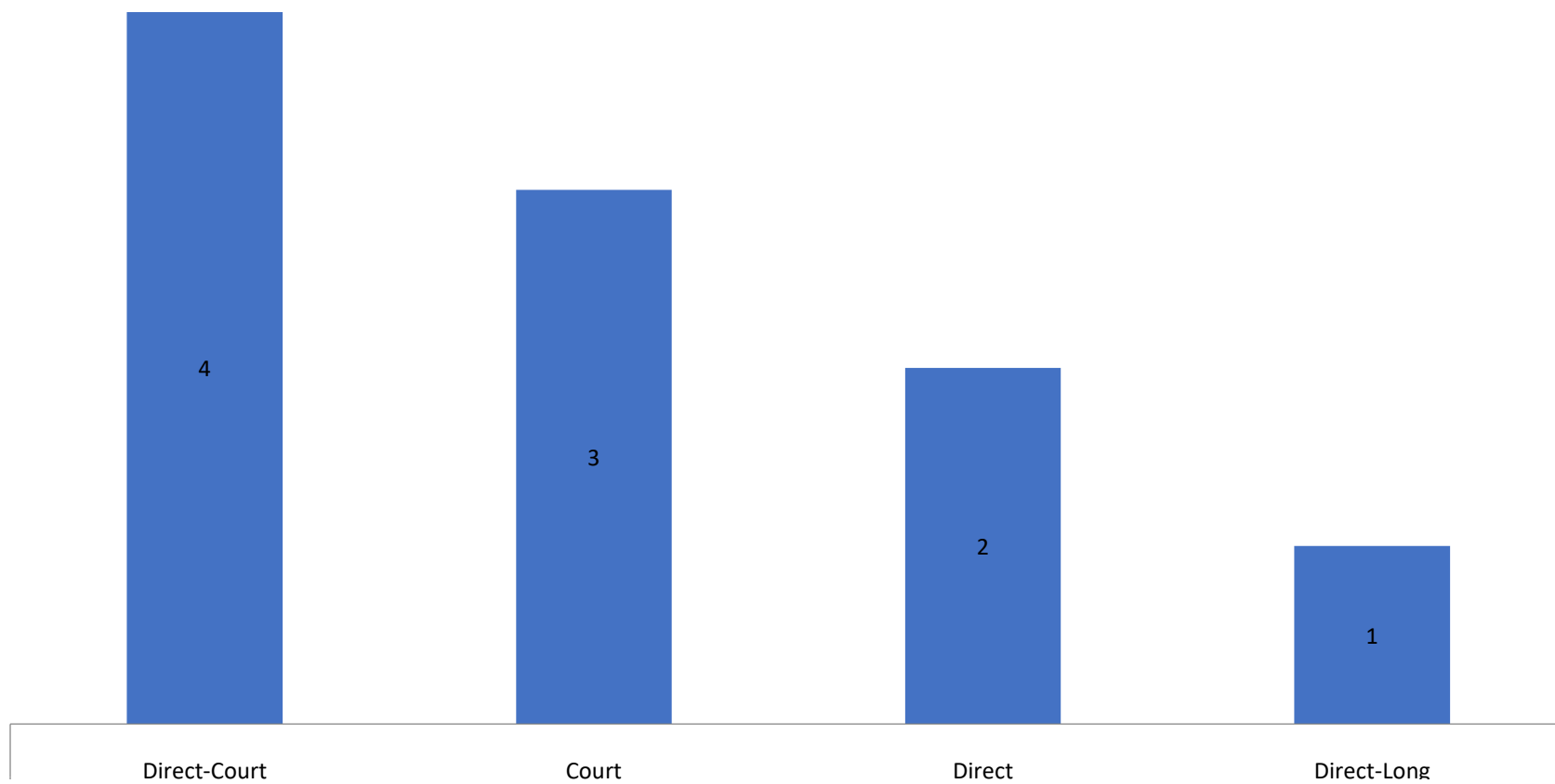
Et les labels ?





POMMES DE TERRE

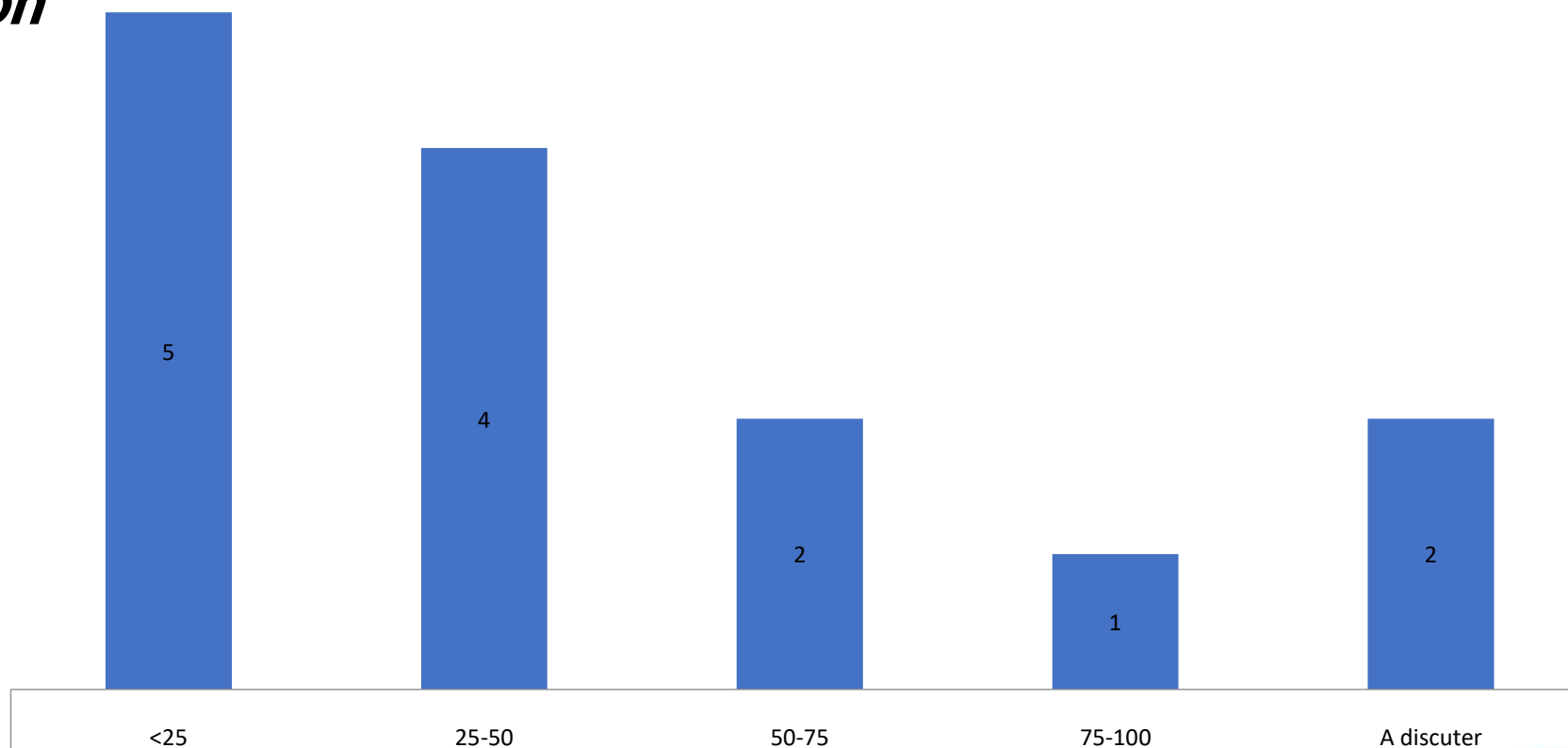
Circuits





POMMES DE TERRE

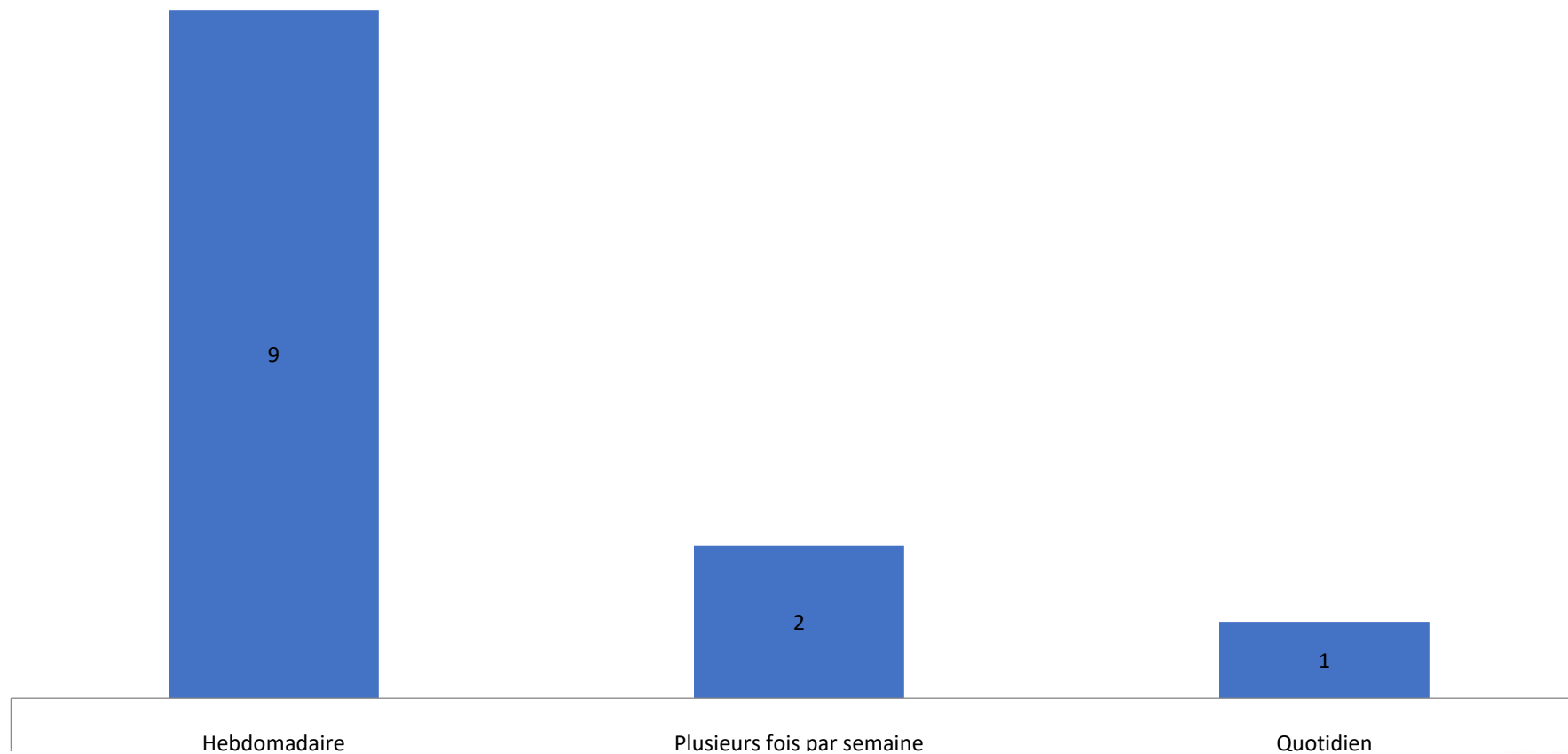
Rayon de livraison





POMMES DE TERRE

Fréquence de livraison



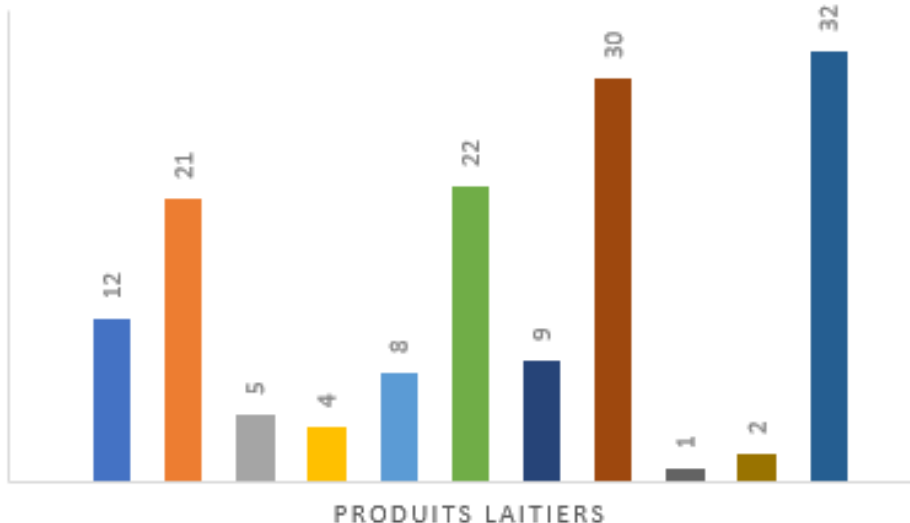


PRODUITS LAITIERS

Demande

- ✓ Yahuourt : 134 339,3 unité (125g de moyenne) à 0-2€/unité
- ✓ Lait : 321 752L à 0-2€/L
- ✓ Fromage : 31 083,46kg
- ✓ Beurre : 13 539kg/an à 4-10€/kg

Nombre de Produit



Catégorie ▼

Produit ▼

- Beurre
- crème
- Dessert lacté
- fromage
- fromage frais
- fromage pâte dur
- fromage pâte molle
- Lait
- lait entier
- lait sans lactose
- yahuourt



PRODUITS LAITIERS

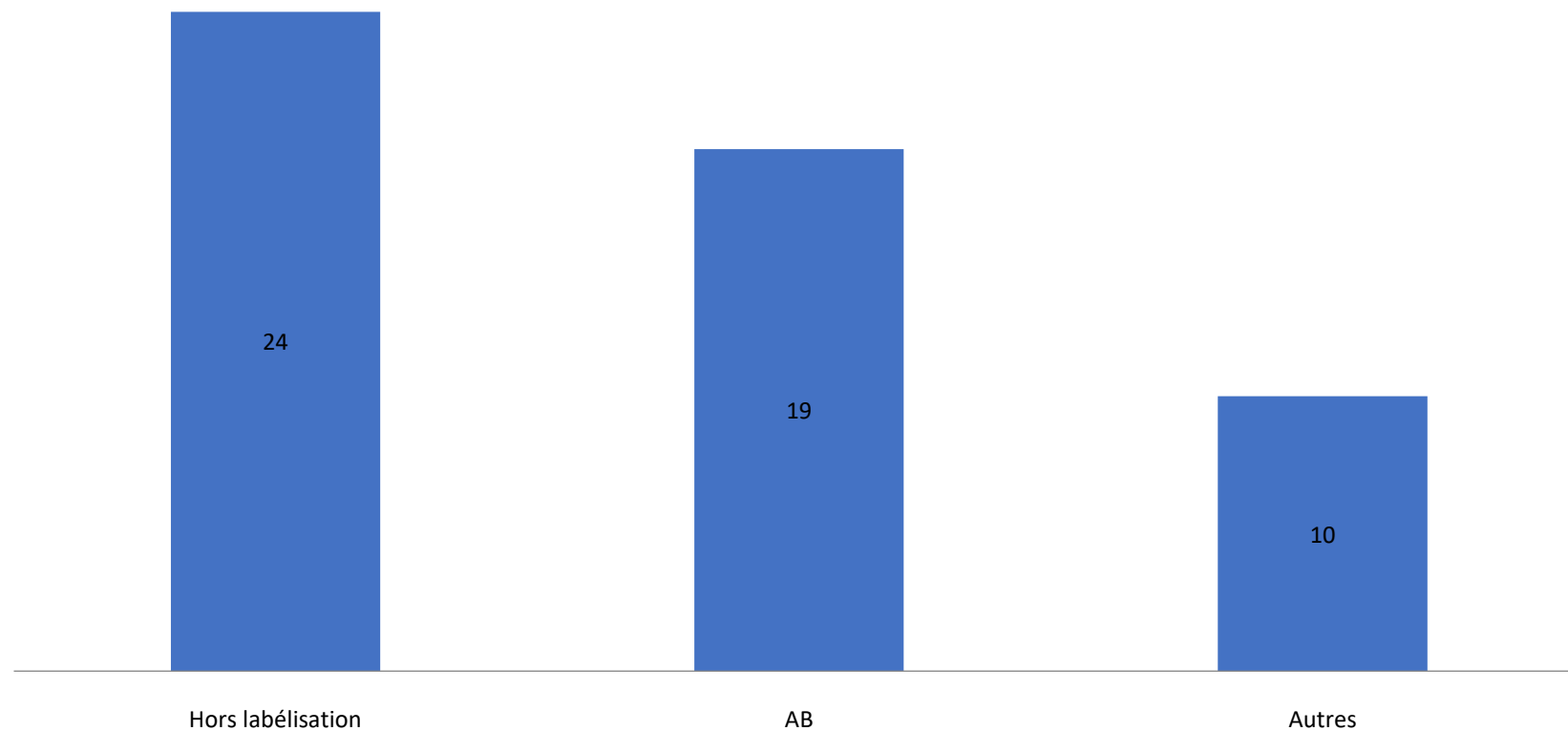
Offre : Top 10

- Lait
- Beurre
- Yaourt
- Glace
- Crème fraîche
- Beurre salé et beurre doux
- Fromages blancs, fromage maroille, fromage de vache frais



PRODUITS LAITIERS

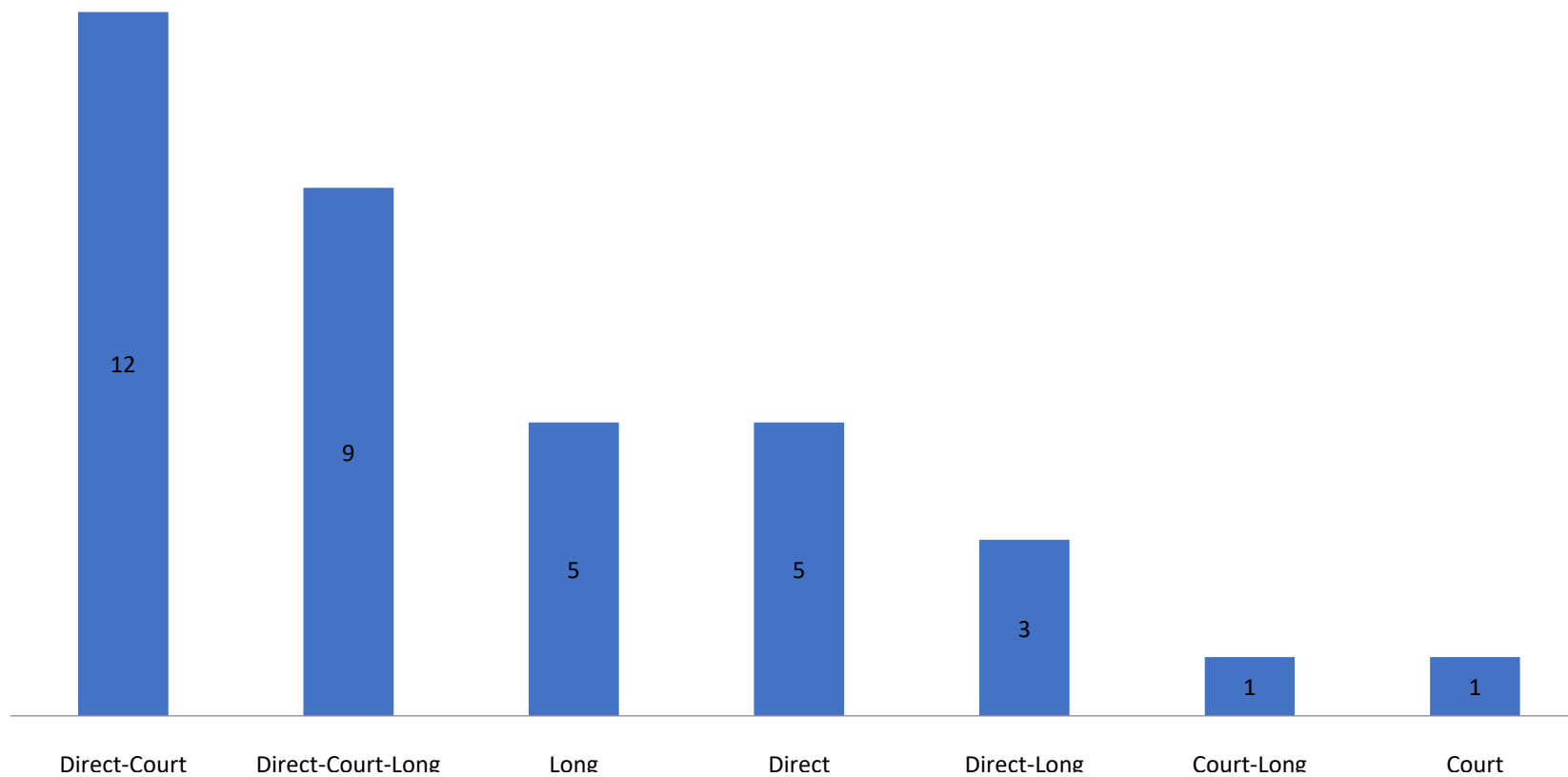
Et les labels ?





PRODUITS LAITIERS

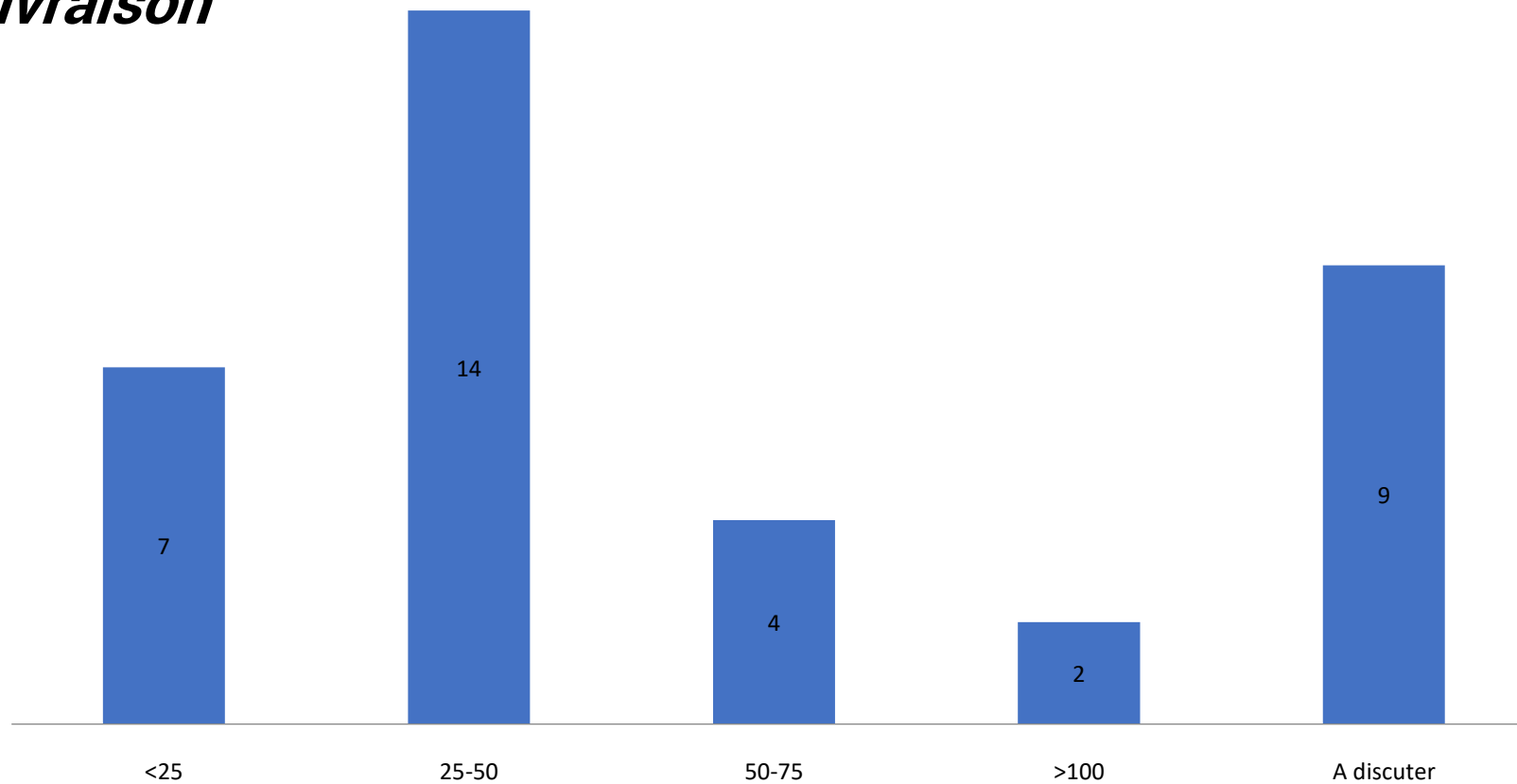
Circuits





PRODUITS LAITIERS

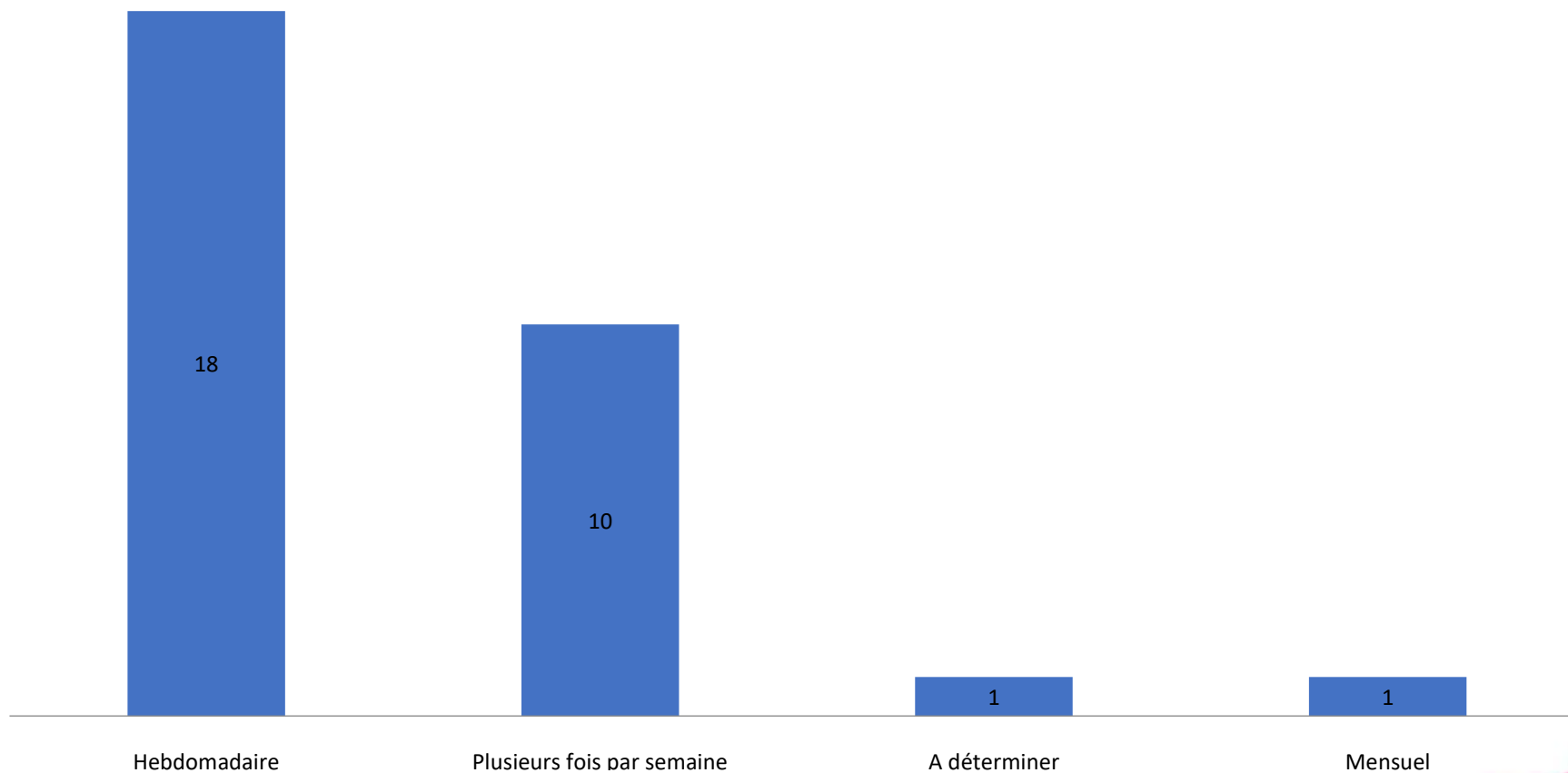
Rayon de livraison





PRODUITS LAITIERS

Fréquence de livraison

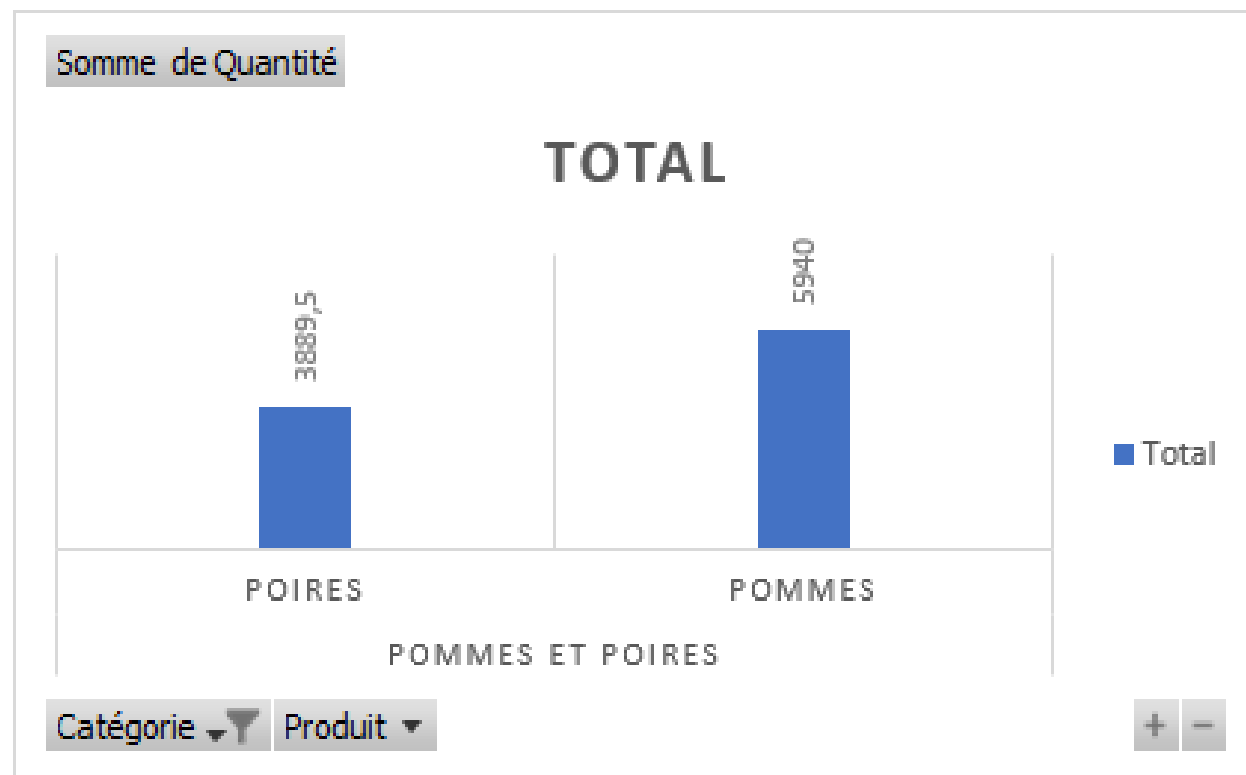




POMMES ET POIRES

Demande

🍏 Au niveau des fruits, nous retrouvons une demande de 5940 kg/an de pommes et 3889,5kg/an de poires, dont 99% en frais et 80% dans une fourchette de prix de 1 à 1,50€/kg.





POMMES ET POIRES

Offre : Top 10

- Paires
- Pommes (différentes variétés)
- Prunes
- Fruit à coque et sec
- Fruits rouges
- Jus de pommes, poires, fraises
- Juse de pommes +

carotte, carotte-rhubarbe, coing, raisin, poire, gingembre, sureau, framboise, rhubarbe, cranberry, cerise, fraise, myrtille

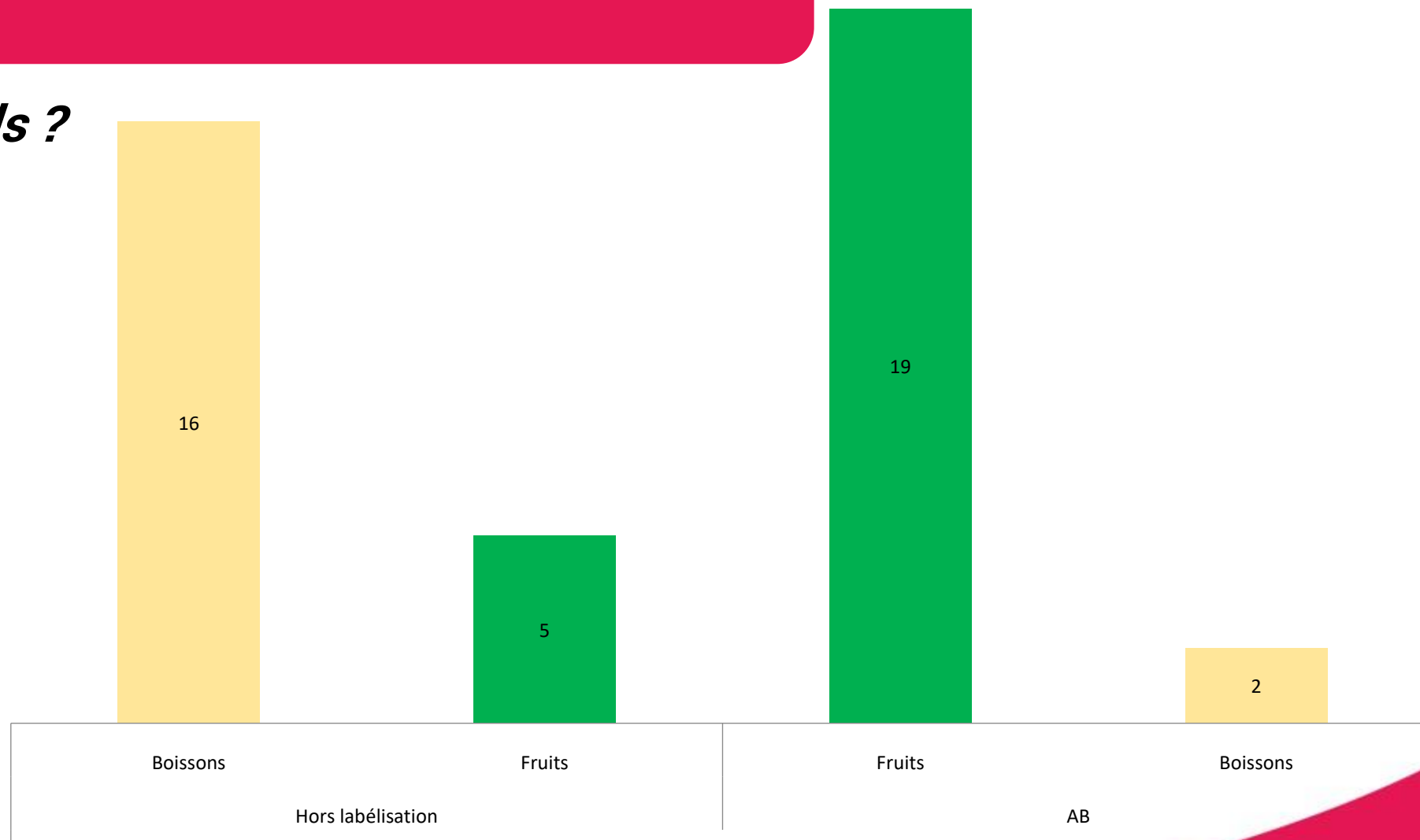
Conditionnement

- Bouteille, poche 20L



POMMES ET POIRES

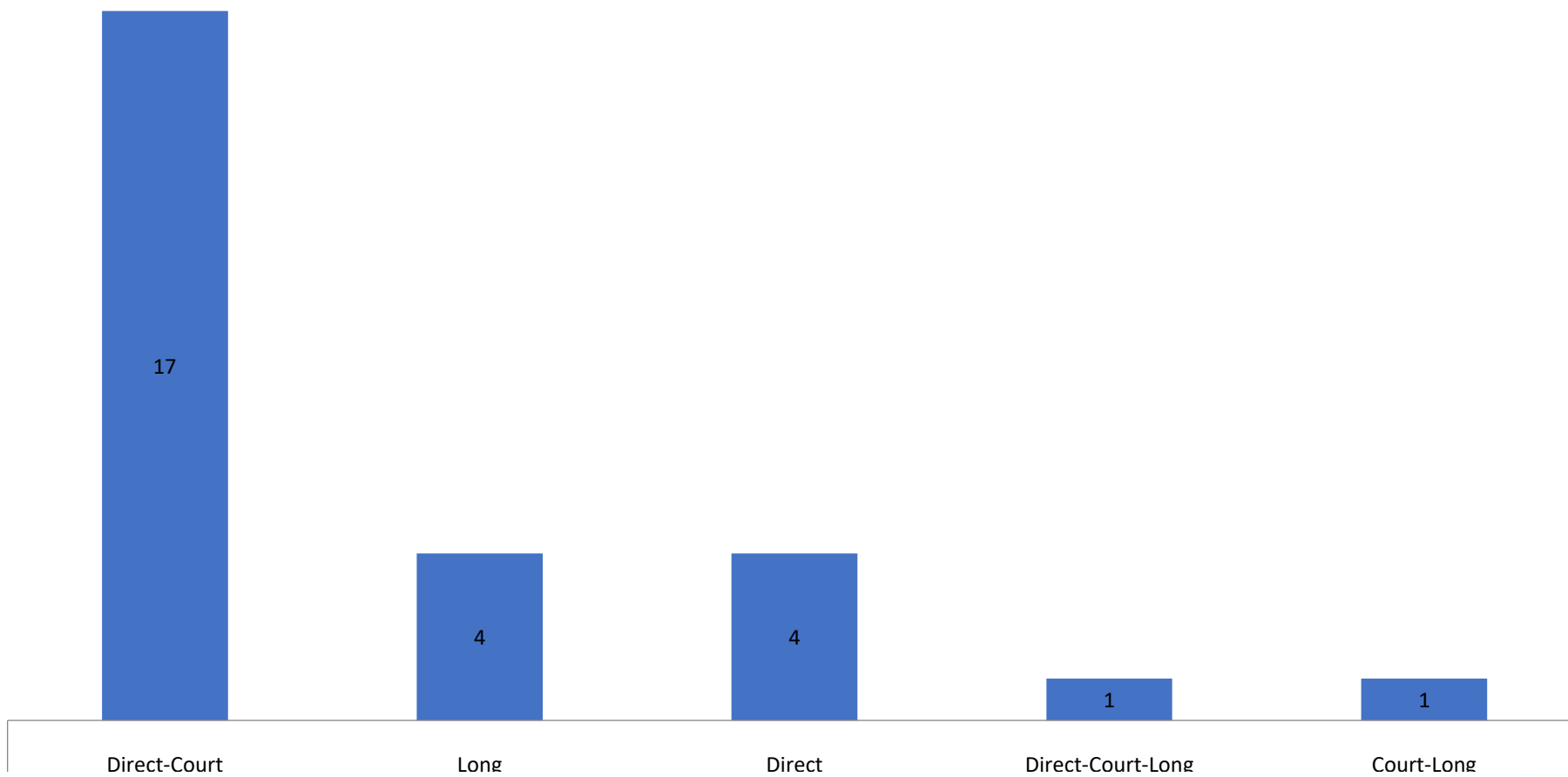
Et les labels ?





POMMES ET POIRES

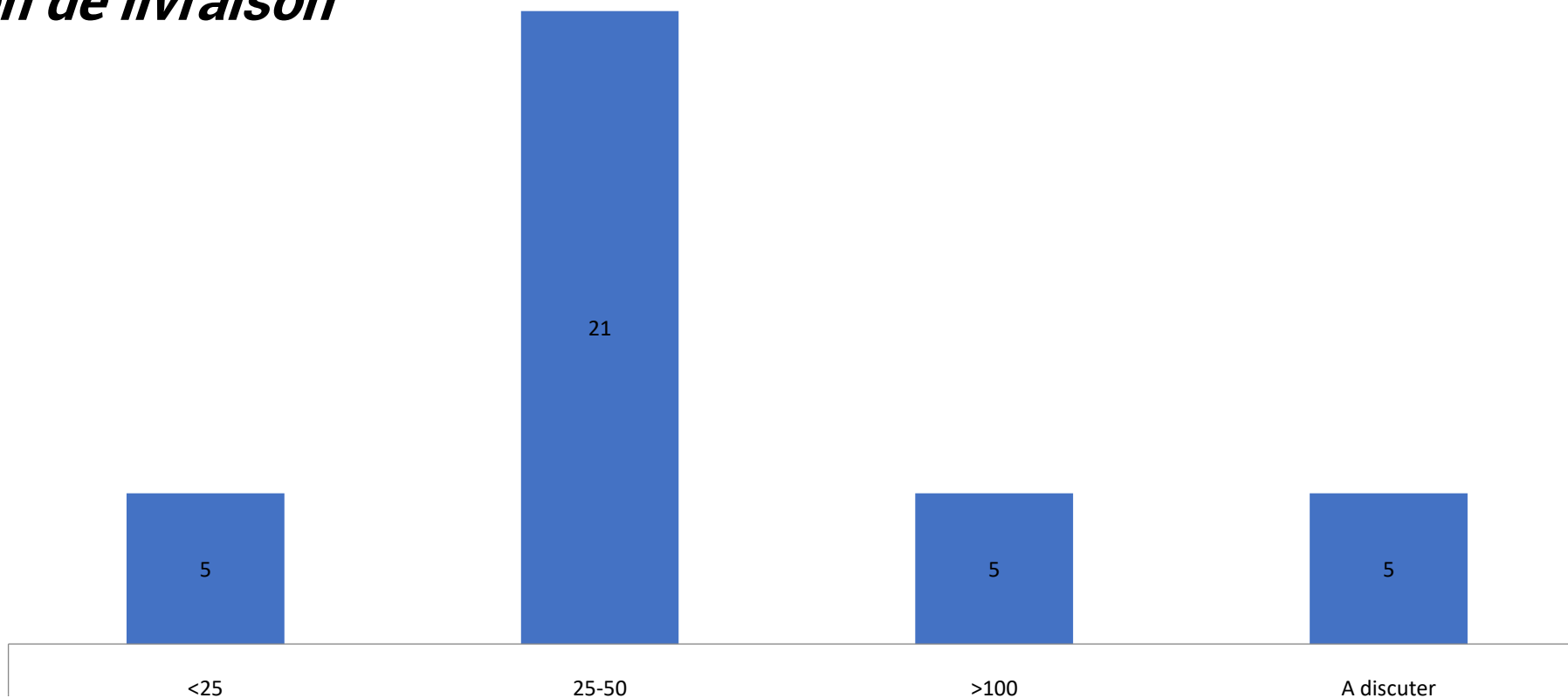
Circuits





POMMES ET POIRES

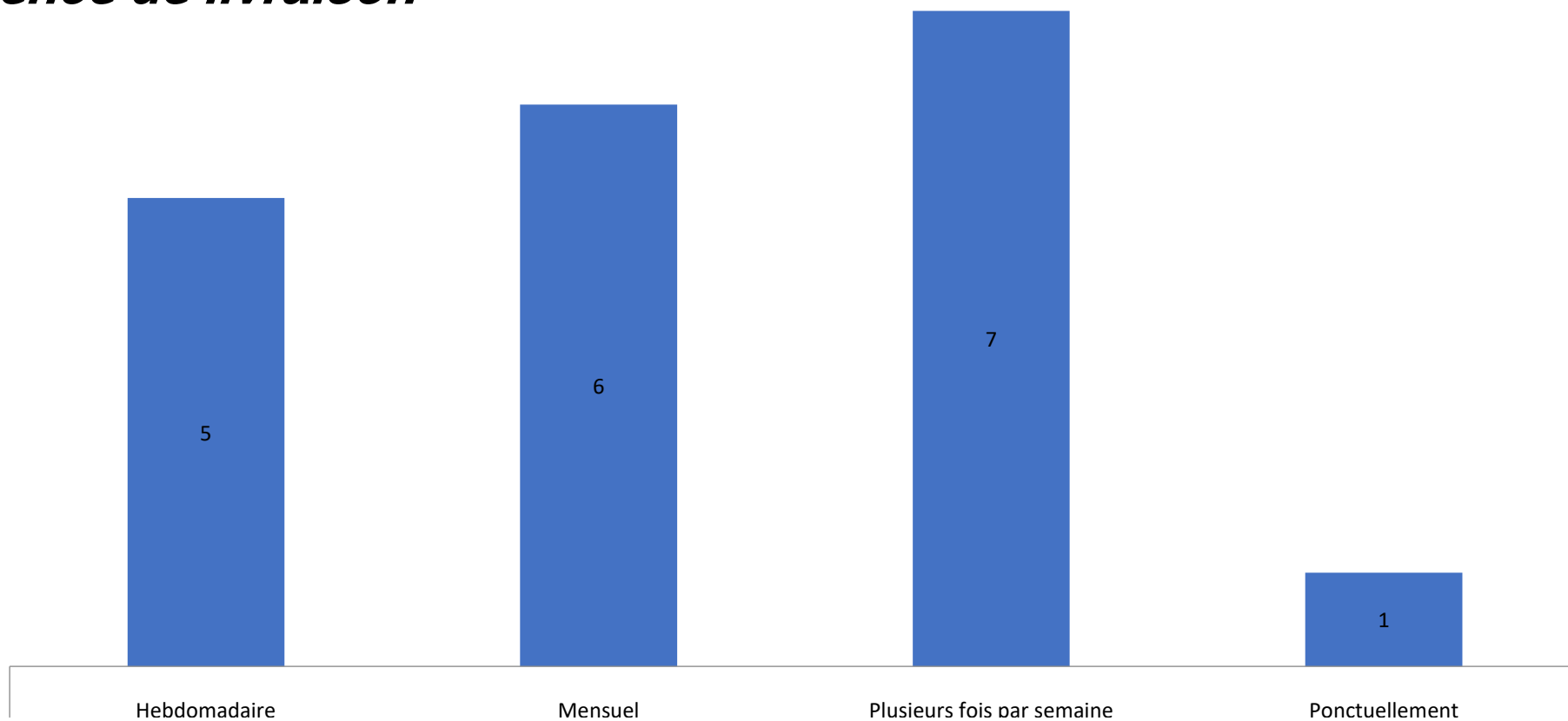
Rayon de livraison





POMMES ET POIRES

Fréquence de livraison



LÉGUMES

Demande

TOP 5 :

- ✓ Carottes
- ✓ Courgettes
- ✓ Oignons
- ✓ Salades
- ✓ Tomates

50% sont achetés en 1^e gamme et 38% en 3^e gamme.

75% des légumes sont achetés entre 0,50€ et 2,50€.

34/85 des réponses sont LOCAL et 28/77 sont BIO.

Étiquettes de lignes	Nombre de Produit
☐ Légumes	388
Brocolis	17
Carottes	49
Céleri rave	16
Champignons	19
Chicon	16
Choux (autres)	19
Choux-fleur	21
Concombre	16
Courgettes	34
Epinard	15
Haricot	24
Mélanges de légumes	12
Oignons	32
Poireaux	26
Potiron/potimarron/courges	12
Salades et verdure	32
Tomates	28
Total général	388

Étiquettes de lignes	Nombre de Pro
☐ Légumes	434
Aubergine	2
Bette	1
Betteraves rouges	3
Brocolis	17
Carottes	49
Carottes	1
Céleri	9
Céleri rave	16
Cerfeuil	1
Champignons	19
Chicon	16
Choux (autres)	19
Choux-fleur	21
Concombre	16
Cornichons	1
Courgettes	34
Echalotes	2
Epinard	15
Haricot	24
Maïs	1
Mélanges de légumes (soupe, macédoine, julienne)	12
Navet	4
Oignons	32
Panais	2
Patates douces	2
Persil	1
Poireaux	26
Pois	6
Pois carottes	1
Poivrons	6
Potiron/potimarron/courges	12
Salades et verdure	32
Salsifis	3
Tomates	28
Total général	434



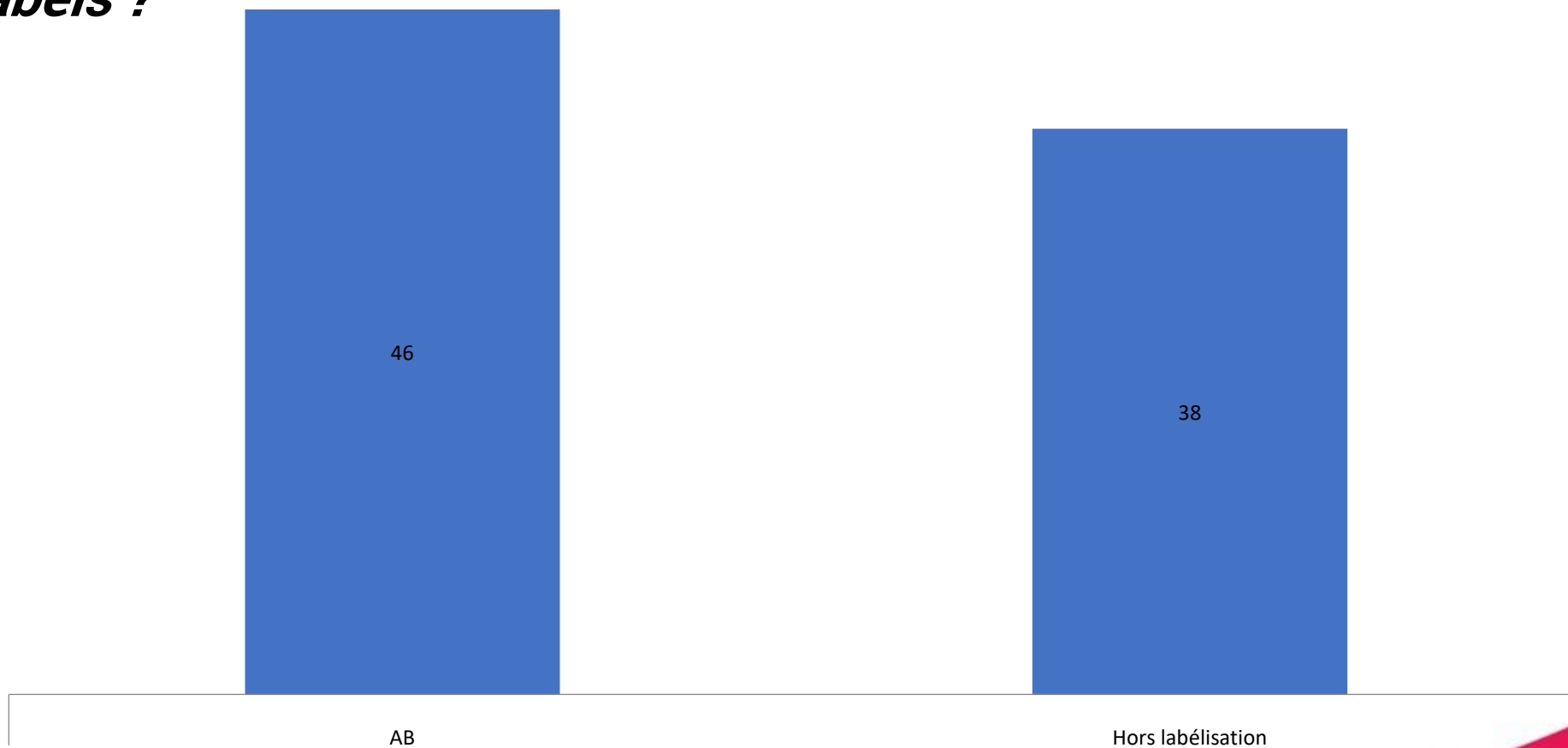
LÉGUMES

- ❖ Oignons, carottes (en botte, lavées), lentilles, quinoa, plants condimentaires (persil, coriandre, persil, misuna, aromatiques...), butternut, asperges vertes, panais, choux, courges, betterave rouge, Potimarrons, panais, pdt douce, poireaux, tomates, chicons, salades, Céleri vert, céleri rave, chou, poireau, potimarron rouge, chicons, céleri, haricots, chou blanc, concombre, cornichon, bettes, topinambour, radis botte, navet, choux de Bruxelles, brocoli, choux fleur, kale, choux feuille, chou pointu, chou rouge, Courge spaghetti, patidou, échalotes
- ❖ Potage (légumes, tomate), burgers végétariens, caviar de champignons au curcuma (cie), sauces Bolognaise végétale, Ratatouille de légumes locaux, concentré de tomates, quiches, sauce tomate, bolognaise végétale, galettes de lentilles, saucisses végétariennes, haché végétarien



LÉGUMES

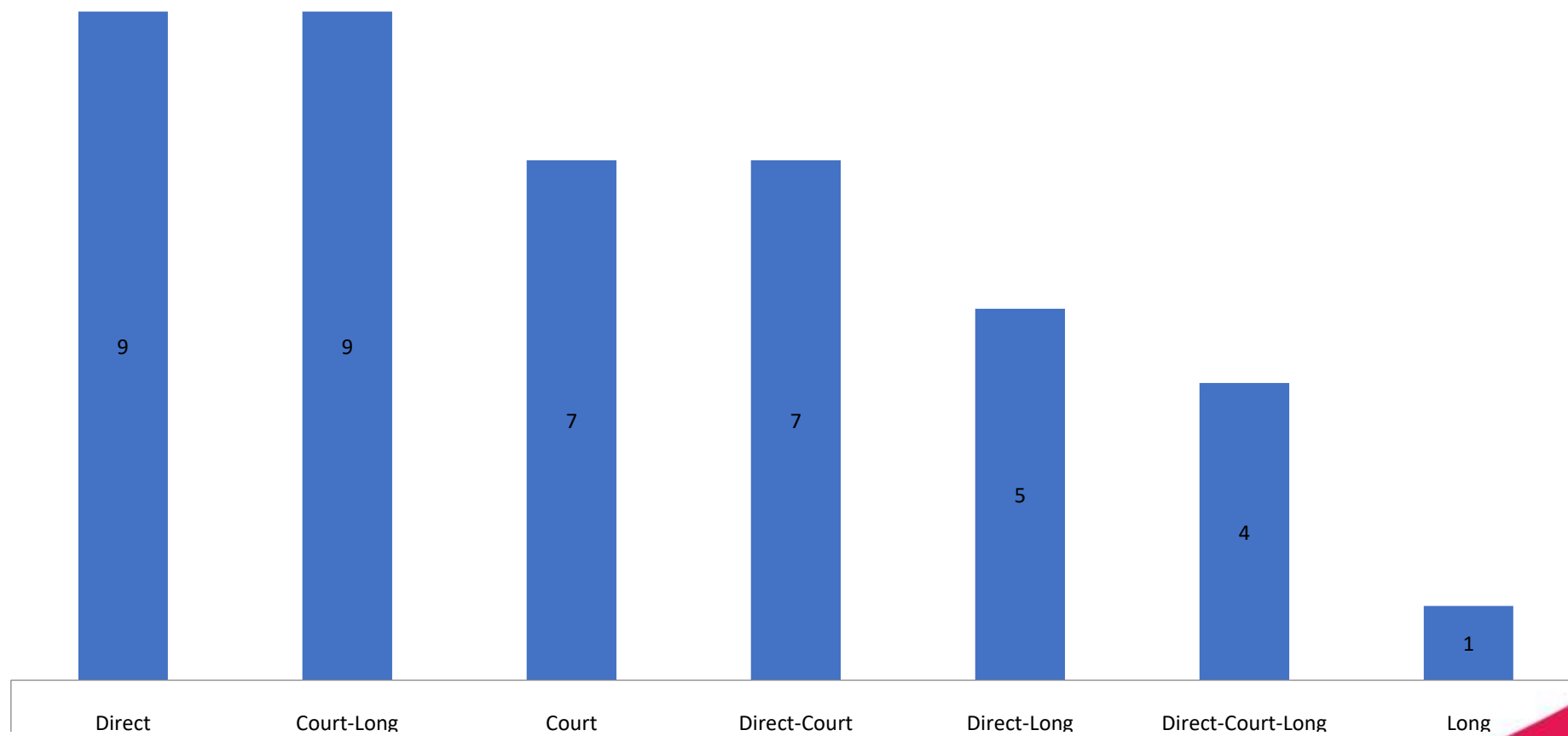
Et les labels ?





LÉGUMES

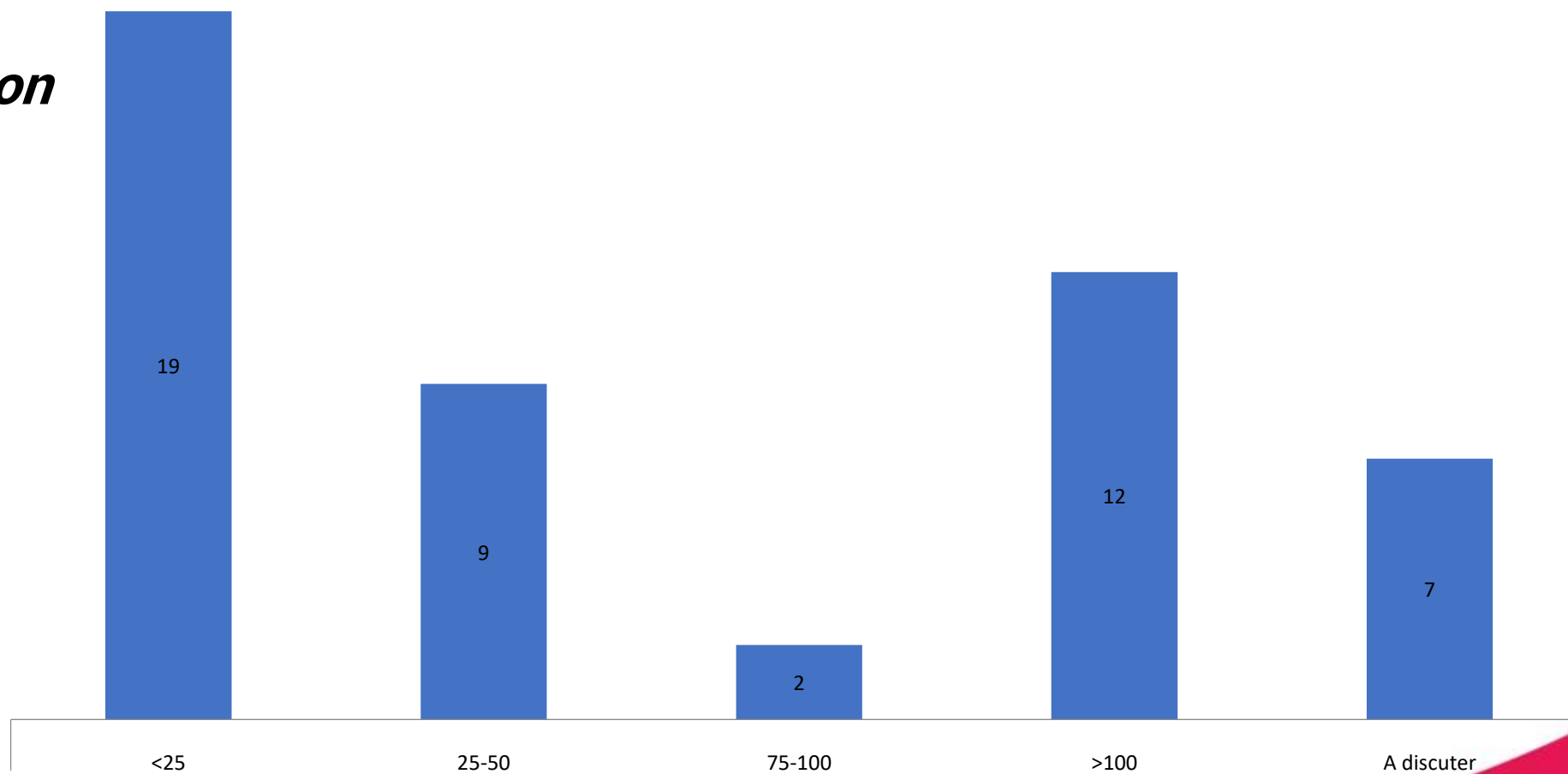
Circuits





LÉGUMES

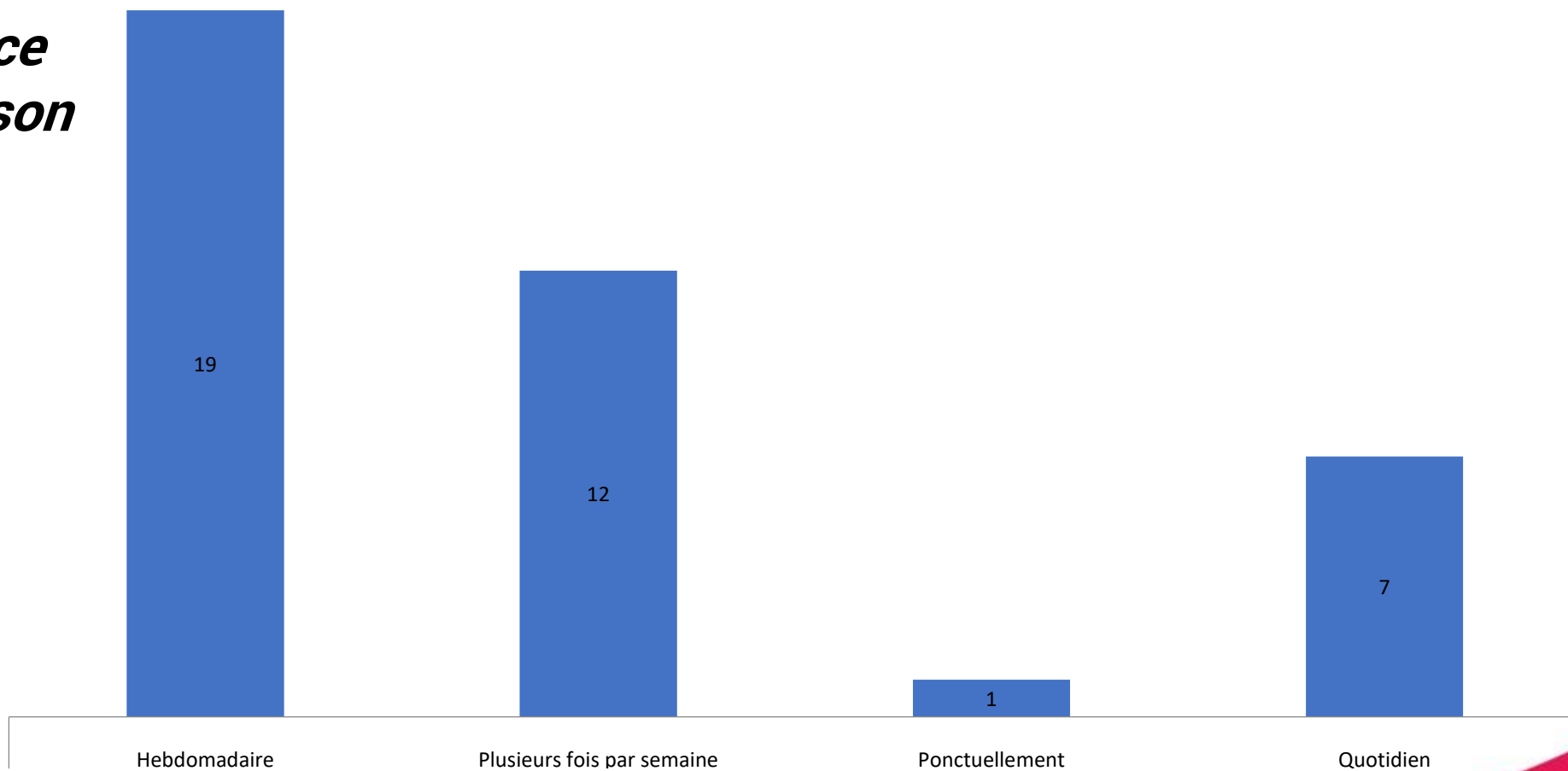
*Rayon
de livraison*





LÉGUMES

*Fréquence
de livraison*





CONCLUSION

- Volume disponible: pas assez d'information. Le volume est là pour la plupart des produits mais pas seulement pour les collectivités (planification à moyen et long terme).
- Bio, offre plus importante que la demande (en termes de produits).
- 128 engagements Green Deal « Cantines Durables » ont été pris pour des produits BIO à travers 172 cantines recensées, soit 74% des cantines analysées veulent introduire au moins 1 produit BIO, premier ou supplémentaire. On retrouve principalement les légumes, la viande (surtout volaille), les fruits et les œufs. Ces cantines représentent un peu plus de 80 000 repas/jour.



CONCLUSION

Logistique locales

- Canaux de livraison plutôt en direct/court
- Livraison <50 km et fréquence hebdomadaire pour la plupart des filières

Acteurs de l'approvisionnement flexibles (volume, livraison) et prêt à établir un partenariat (plan de culture, d'élevage).

385 engagements ont été pris dans l'axe 1 « des produits locaux et de saison » par 172 cantines dont :

- 115 non précisés à difficulté d'identifier*
- 90 pour des légumes*
- 56 pour des fruits*
- 45 pour des produits laitiers*
- 31 pour des produits de type viandeux*
- 23 pour des produits de type boulangerie/épicerie*
- 10 pour des pommes de terre*

PAUSE CAFÉ — VIDÉOS

RENDEZ-VOUS DANS 15 MINUTES AU PLUS TARD



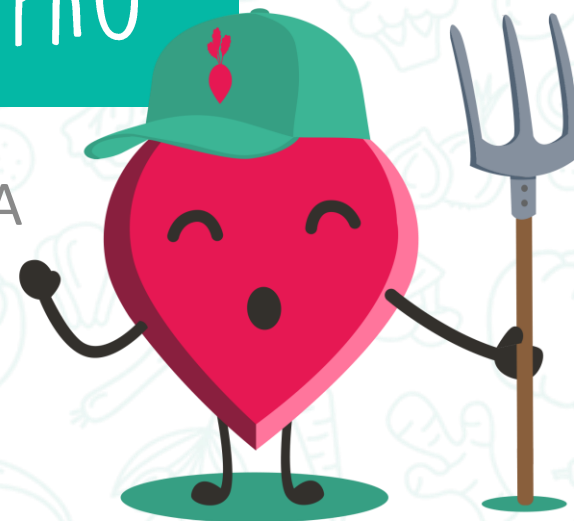


PAUSE



L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DU POINT DE VUE DES ACTEURS DE L'APPRO

Ferme du Vieux Tilleul – Coq des Prés - Delvaux JJ SA





TÉMOIGNAGES INSPIRANTS

VOYONS VOIR CE QU'EN DISENT
LES ACTEURS DE L'APPROVISIONNEMENT !





LE CLIC LOCAL

UN OUTIL DE MISE EN RÉSEAU OFFRE/DEMANDE

Joëlle VANDERSTEEN – Apaq-W

UNE DES QUESTIONS PRATIQUES : OÙ ACHETER ?



- 🌱 Vous êtes convaincus de l'intérêt de la démarche de l'alimentation durable.
- 🌱 La question qui se pose est « où aller - comment trouver de bonnes adresses » ?
- 🌱 On vous aide ;-).

LECLICLOCAL.BE C'EST ...



Le site web de référence pour :

- ✓ Identifier des producteurs et transformateurs de matières premières agricoles locales
- ✓ Connaître les actualités liées à la consommation locale
- ✓ Lire ou déposer une annonce

En quelques chiffres ce sont :

- ✓ 513 vendeurs inscrits
- ✓ 355 acheteurs inscrits
- ✓ 40.000 utilisateurs
- ✓ 100.000 pages vues par an sur le site

LECLICLOCAL.BE C'EST ...



Comment faire ? Plusieurs possibilités :

- ✓ Consulter le moteur de recherche librement
- ✓ Vous enregistrer et créer un profil
 - Vous pourriez être contactés par des producteurs près de chez nous
 - Vous pouvez poster une « annonce »
 - Vous pouvez passer des marchés publics via l'interface web

LE MOTEUR DE RECHERCHE



Utiliser le moteur de recherche libre d'accès



Du producteur à l'acheteur

Ce site web est dédié aux professionnels qui souhaitent acheter ou vendre des produits locaux ou des productions issues de matières premières agricoles locales. La base de données est accessible à tous sans enregistrement en ligne.

[Trouvez vos produits](#)

Par contre, une interface de passation de marché public à destination des acheteurs a été créée pour vous simplifier la tâche. Pour cela, votre inscription en tant qu'acheteur est nécessaire.

Vendeurs

Vous vendez des produits locaux et souhaitez développer vos ventes vers des professionnels de la restauration, des grossistes, des points de vente ? Créez un profil pour votre entreprise et soyez visibles en ligne !

Acheteurs

Vous êtes à la recherche de produits locaux pour votre entreprise, votre restaurant, votre point de vente ? Inscrivez-vous pour bénéficier d'un profil visible par les vendeurs de votre région et poster vos petites annonces !



Rechercher des vendeurs

[Accueil](#) / [Rechercher des vendeurs](#)

Catégorie générale de produit

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Produits Laitiers | <input type="checkbox"/> Légumes | <input type="checkbox"/> Fruits |
| <input type="checkbox"/> Boulangerie | <input type="checkbox"/> Poissons | <input type="checkbox"/> Épicerie |
| <input type="checkbox"/> Boissons | <input type="checkbox"/> Oeufs | <input type="checkbox"/> Plats Traiteurs |
| <input type="checkbox"/> Viandes | <input type="checkbox"/> Pommes de terre | <input type="checkbox"/> Horticulture non comestible |
| <input type="checkbox"/> Céréales et légumineux | | |

Type de production

- ☐ Bio

LE MOTEUR DE RECHERCHE



→ Cas pratique – recherche d'œufs bio



10 producteur(s) trouvé(s)

Km	Dénomination	Type de production	Adresse	Contact	Green Deal
20 Km	Mathieu Romedenne	Bio	rue de ciney, 1 Ohey (5350)	mathieu.romedenne@skynet.be	Non
38 Km	Agricovert - coopérative agricole à finalité sociale	Bio	Chaussée de Wavre, 37 Gembloux (5030)	ana.agricouvert@gmail.com	Oui
55 Km	Ferme du chemin des Meuniers (Coquettes aux prés)	Bio	Chemin des Meuniers, 23 Sprimont (4140)	daniel.collien@belgacom.net https://coquettesauxpres.be	Oui
63 Km	Ferme du Gala	Bio	Ruelle Mambour, 1 Glabais (1473)	vincent.masset@scarlet.be	Non
71 Km	La Censiere	Bio	Rue Martin Sandron, 152A Doische (5680)	fermecensier@gmail.com http://www.fermecensier.be/	Non
79 Km	Ferme des longs-près	Bio	Rue du Fondry, 6 Walcourt (5650)	ferme.des.longspres@gmail.com https://www.oef-bio.be	Oui
85 Km	Ferme de l'Escafène	Bio	Place de Ragnies, 2 Ragnies (6532)	jydemane@escafene.be http://www.escafene.be	Non
92 Km	Ferme de Manensart	Bio	Ferme de Manensart, 5 Vergnies (6440)	Telephone : 060/41.10.41 info@fermedemanensart.be http://www.fermedemanensart.be	Non
98 Km	Ferme de l'arbouchet	Bio	Rue centre de Steinbach, 15a Gouvy (6670)	Telephone : 080/517.369 bastin.paulette@hotmail.com	Non
100 Km	Coopérative La Botte Paysanne	Bio	Rue Grand Thumas, 1 Sivry-Rance (6470)	Telephone : 0470/31.62.76 info@labottepaysanne.be https://www.labottepaysanne.be/	Oui

- Contacts listés et cliquables
- Fichier Excel téléchargeable
- Vous consultez les producteurs proches de chez vous pour discuter des modalités pratiques :
 - Livraison ?
 - Volume ?
 - Produits (partiellement) préparés ?
 - Aspects pratiques ?
 - Modes de production ?

UNE INTERFACE DE PASSATION DE MARCHÉS PUBLICS



Si vous vous connectez, vous avez la possibilité de **passé des marchés publics « de faibles montants »** :

- ✓ Marché de – de 30.000 € HTVA
- ✓ Mise en contact avec les producteurs via l'interface qui reçoivent vos demandes de prix.

DES QUESTIONS ?

Merci pour votre attention ;-)

A votre disposition si besoin !





MOT DE CLÔTURE

MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION À CETTE FORMATION !

Matthieu VAN COTTOM – Wagralim & Manger Demain