



# 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 GDCD



5 chargés de mission  
territoriale

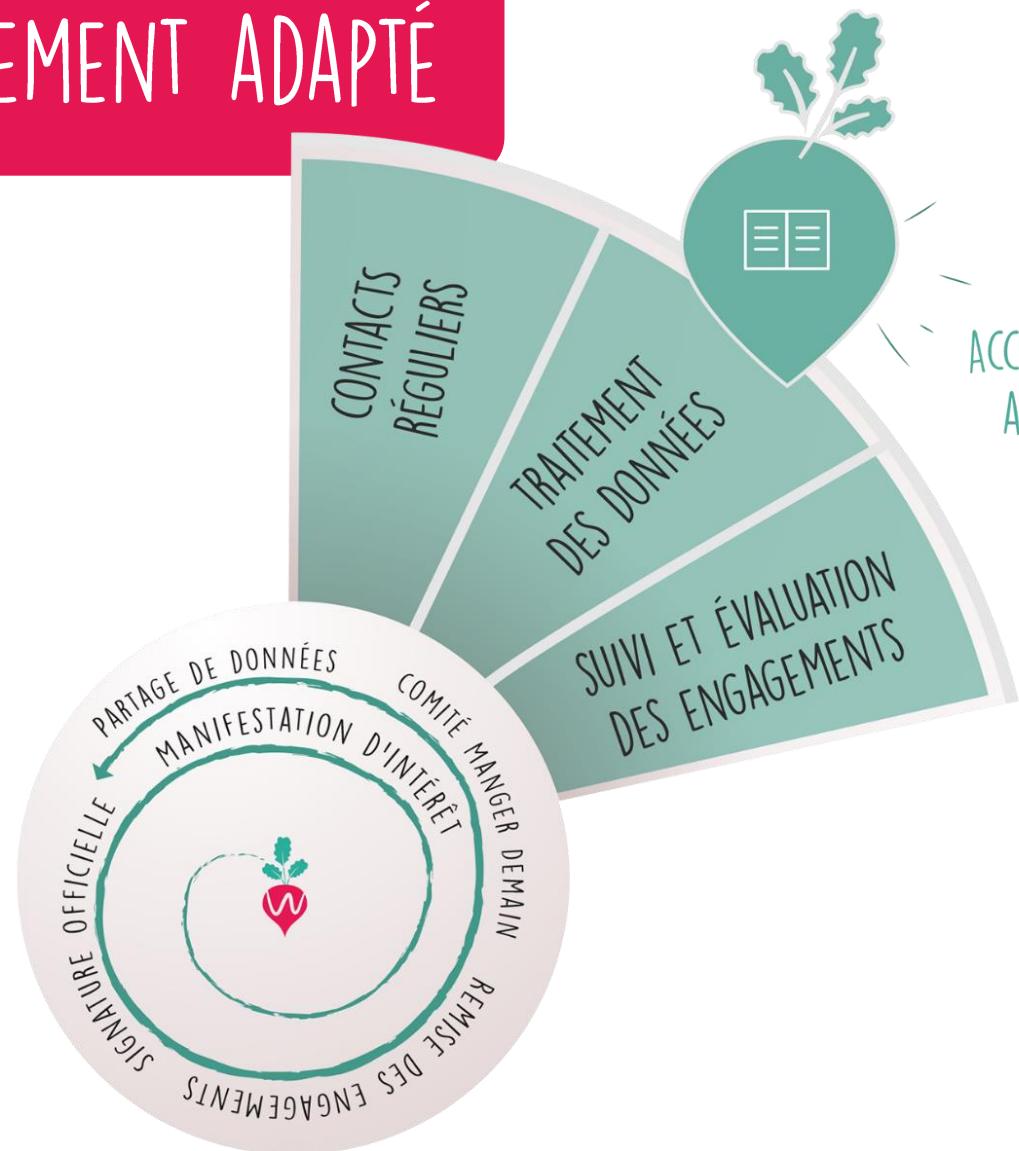


220  
cantines  
140  
producteurs

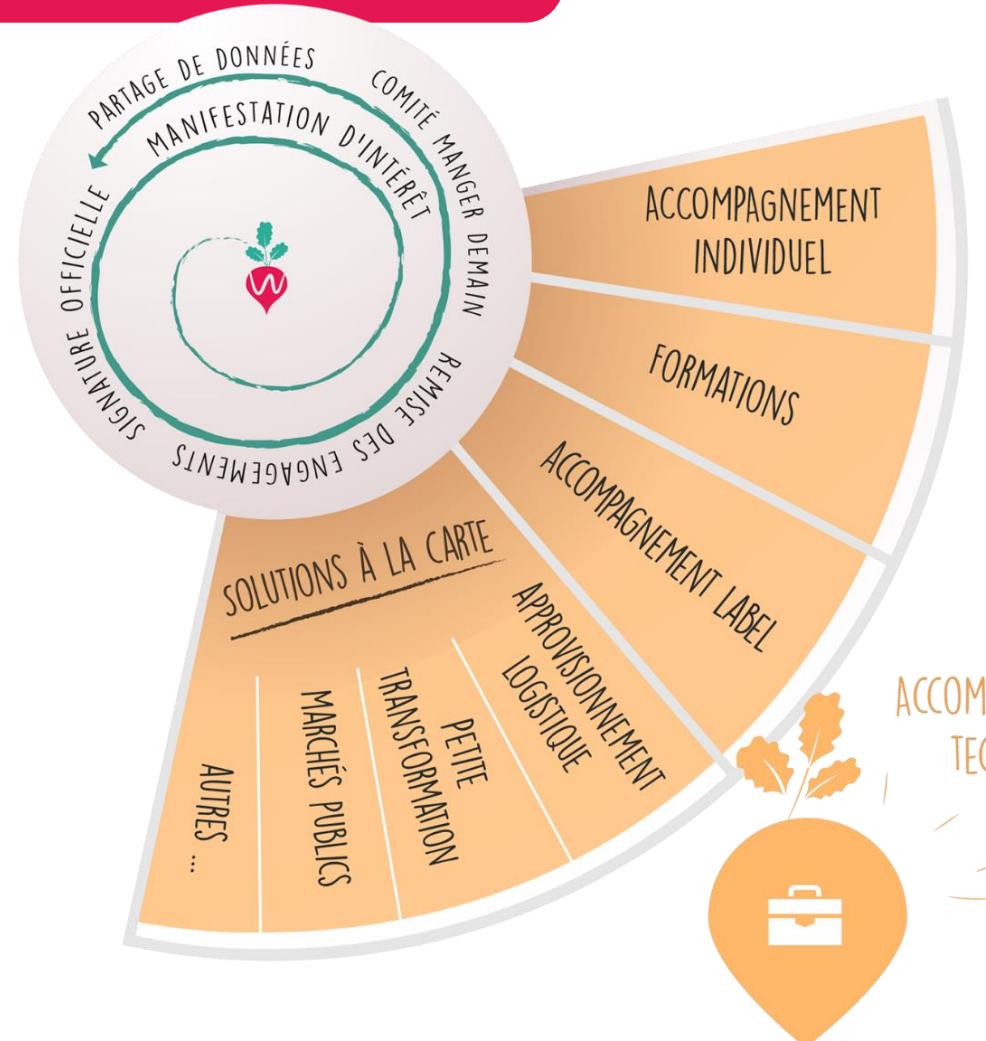


120.000  
repas chauds par  
jour en Wallonie

# UN ACCOMPAGNEMENT ADAPTÉ



# UN ACCOMPAGNEMENT ADAPTÉ



DYNAMISATION DE  
LA COMMUNAUTE

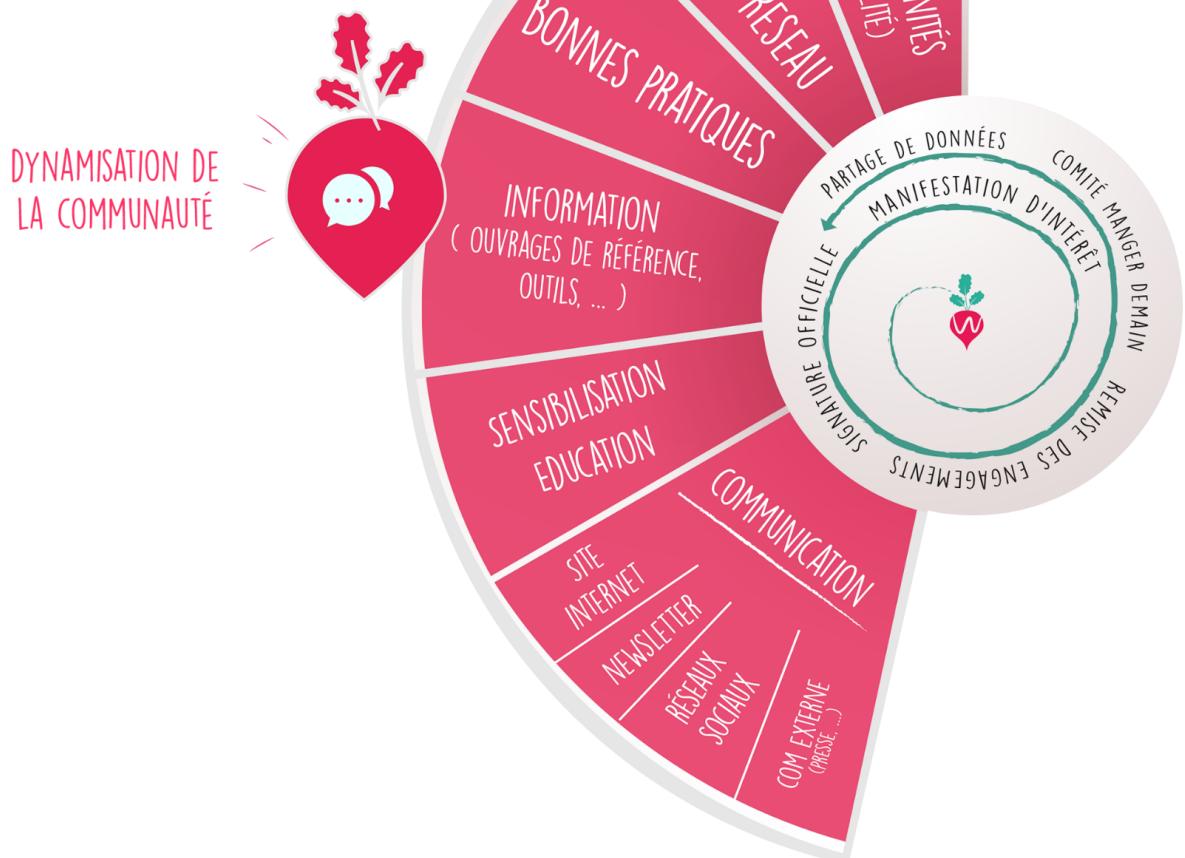


## GT APPROVISIONNEMENT

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



# UN ACCOMPAGNEMENT ADAPTÉ



# POUR ÊTRE INFORMÉS



↪ Rejoignez-nous sur nos réseaux sociaux



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

[www.mangerdemain.be](http://www.mangerdemain.be)

↪ Contactez-nous

[info@greendealcantines.be](mailto: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



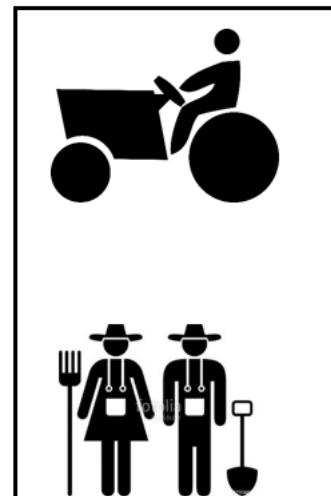
- 1 Connectez-vous sur [www.wooclap.com/AP](http://www.wooclap.com/AP)
- 2 Vous pouvez participer

# CHIFFRES CLÉS COTÉ « CANTINE »

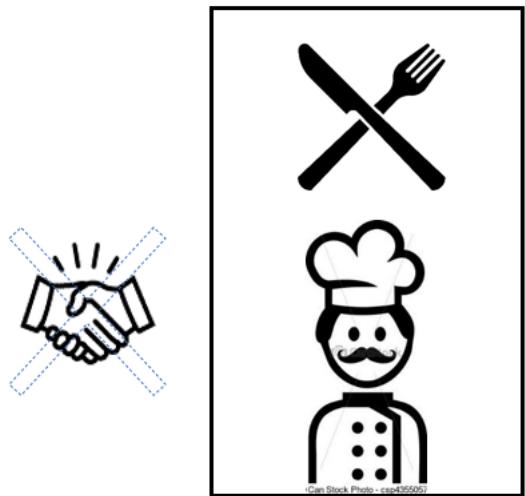
| Région wallonne  | Région bruxelloise  |
|--|---|
| 200.000 repas/jour   | Nombre de cantines<br>1.657 cantines  |
| 126 millions de repas/an   | 73 millions de repas/an   |
| Tendance vers une alimentation durable   |   |
| 220 cantines engagées dans le Green Deal cantines durable* (≈100 000 repas/jour) - <b>2 cantines en cours de labérisation</b> « 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 : <b>34,7% parfois, 20,2% souvent et 10,4% tous les jours.</b>   |
| <b>6 produits exclusivement en bio.</b><br>→ 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\*:

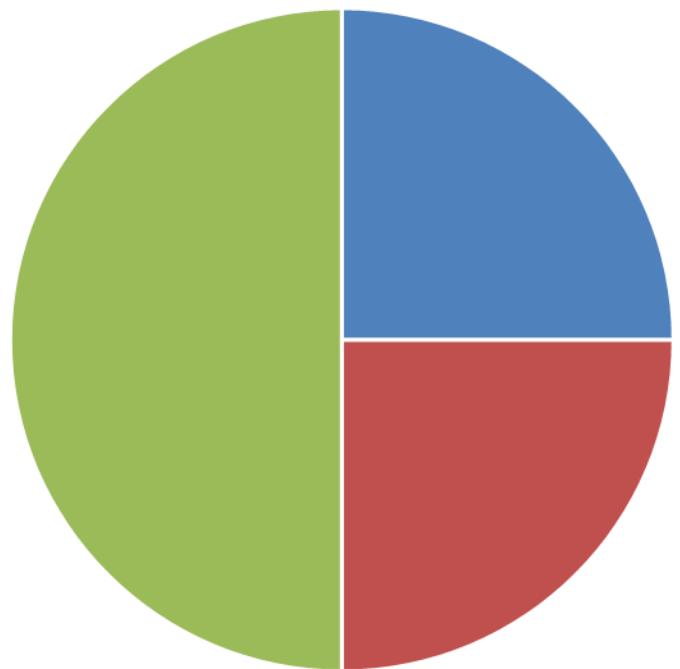
- ❖ **Froment d'hiver** (1.500 tonnes)
- ❖ **Pommes de Terre** (11 000 tonnes)
- ❖ **Pommes et Poires** (7.600 tonnes de fruits)
- ❖ **Petits Pois, Carottes et Haricots Verts** (4.700 tonnes)
- ❖ **Lait** (1,5 millions de litres)
- ❖ **Poulets de chair** (1,2 millions)
- ❖ **Œufs** (9 millions)
- ❖ **Bovins**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

\*Estimation pour la Wallonie

Sources: Petel et al. 2018

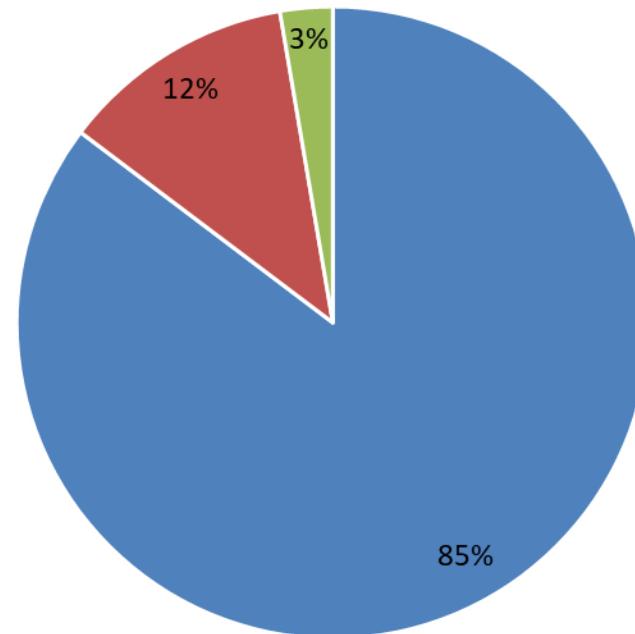
# CHIFFRES CLÉS COTÉ « CANTINES » ET « PRODUCTEURS »

L'assiette durable



■ Protéines ■ Féculents ■ Fruits & Légumes

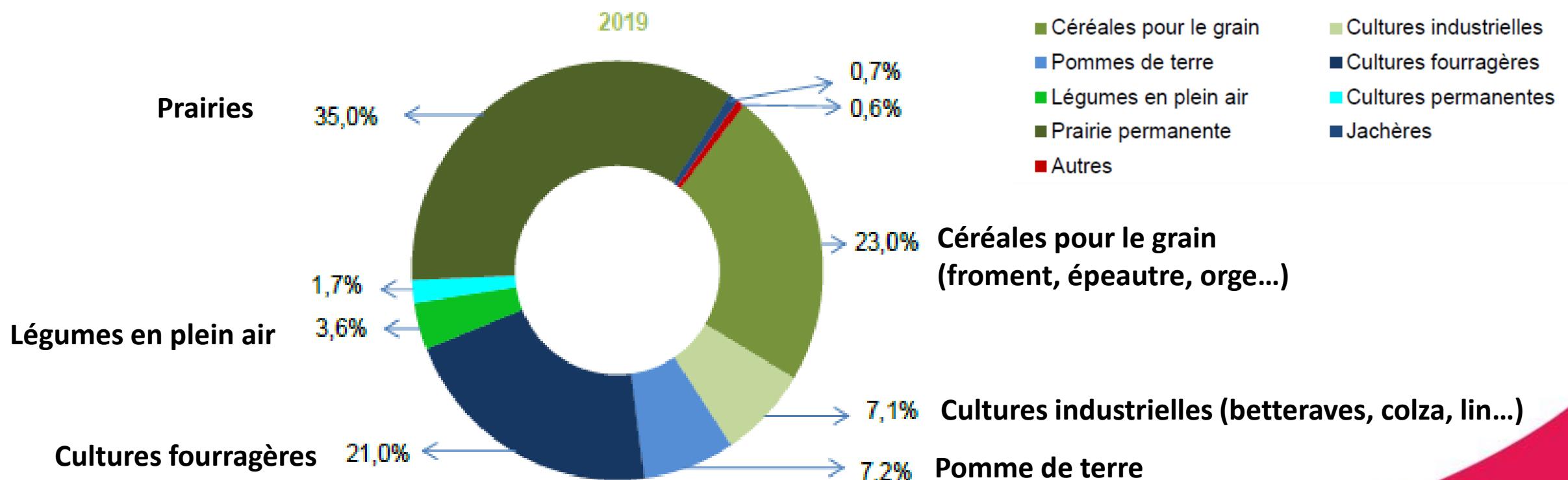
Superficie bio wallonne



■ Protéines animales ■ Féculents ■ Fruits et légumes

# CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » BELGES

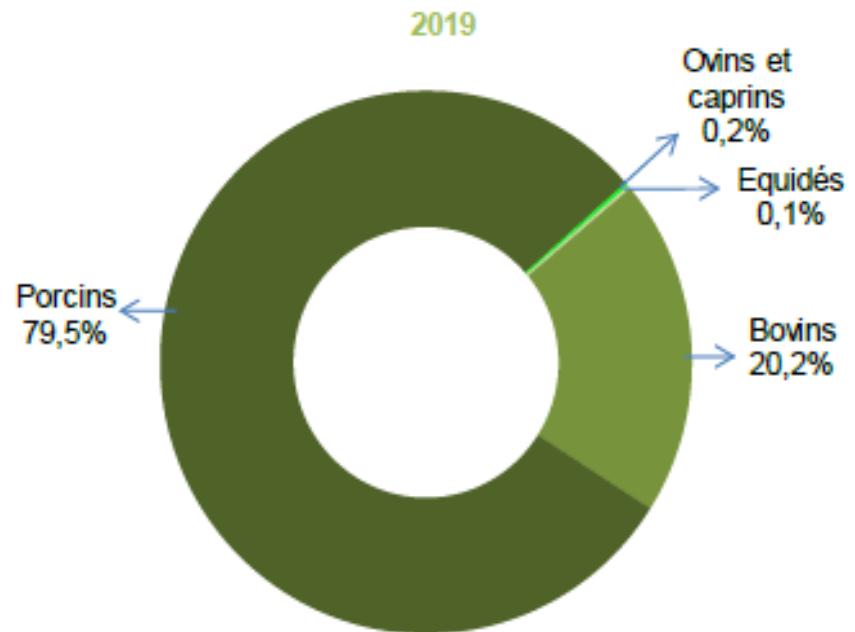
## 1. Production végétale: *Importance des différentes cultures (ha)*



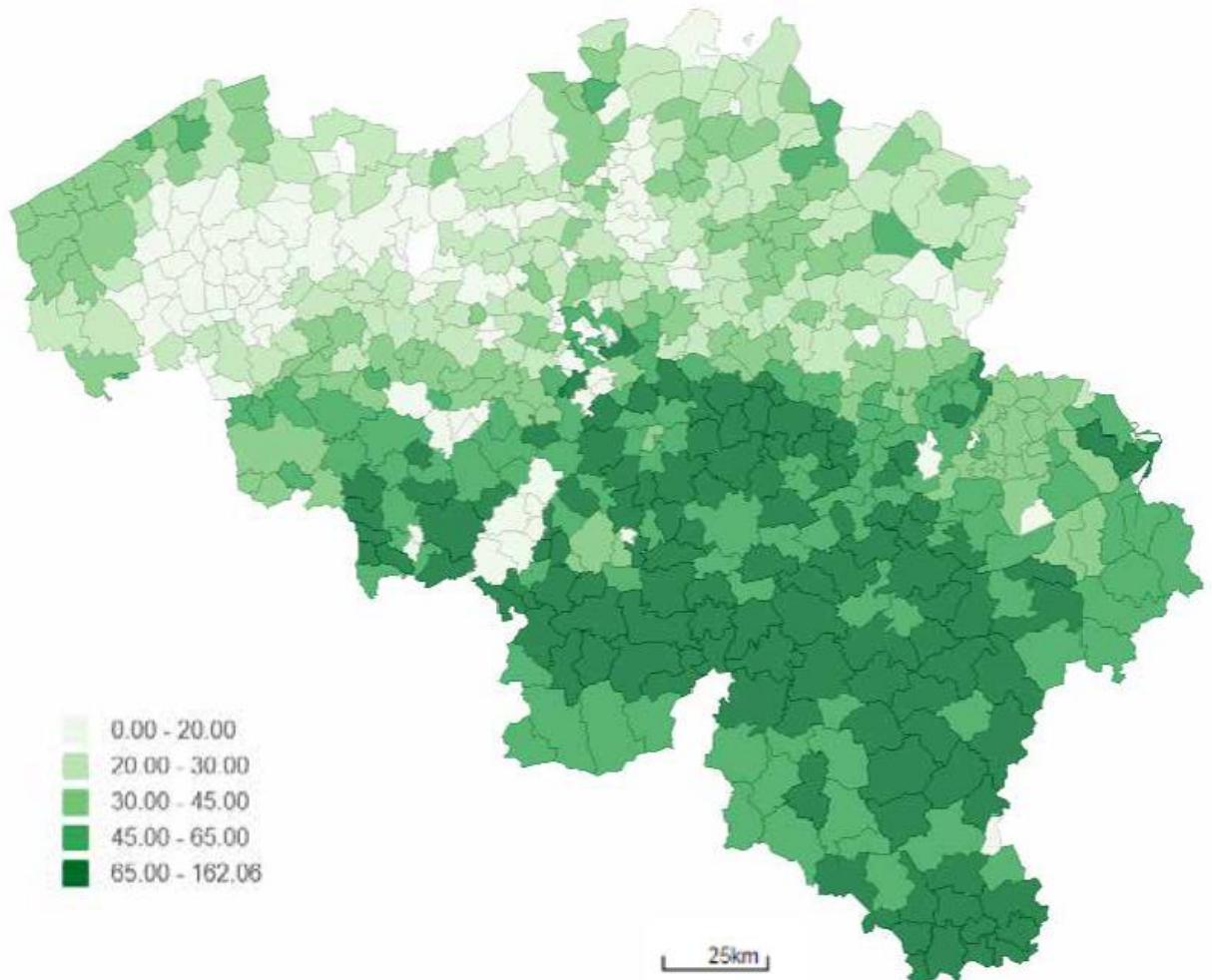
# CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » BELGES

## 2. Production animale:

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



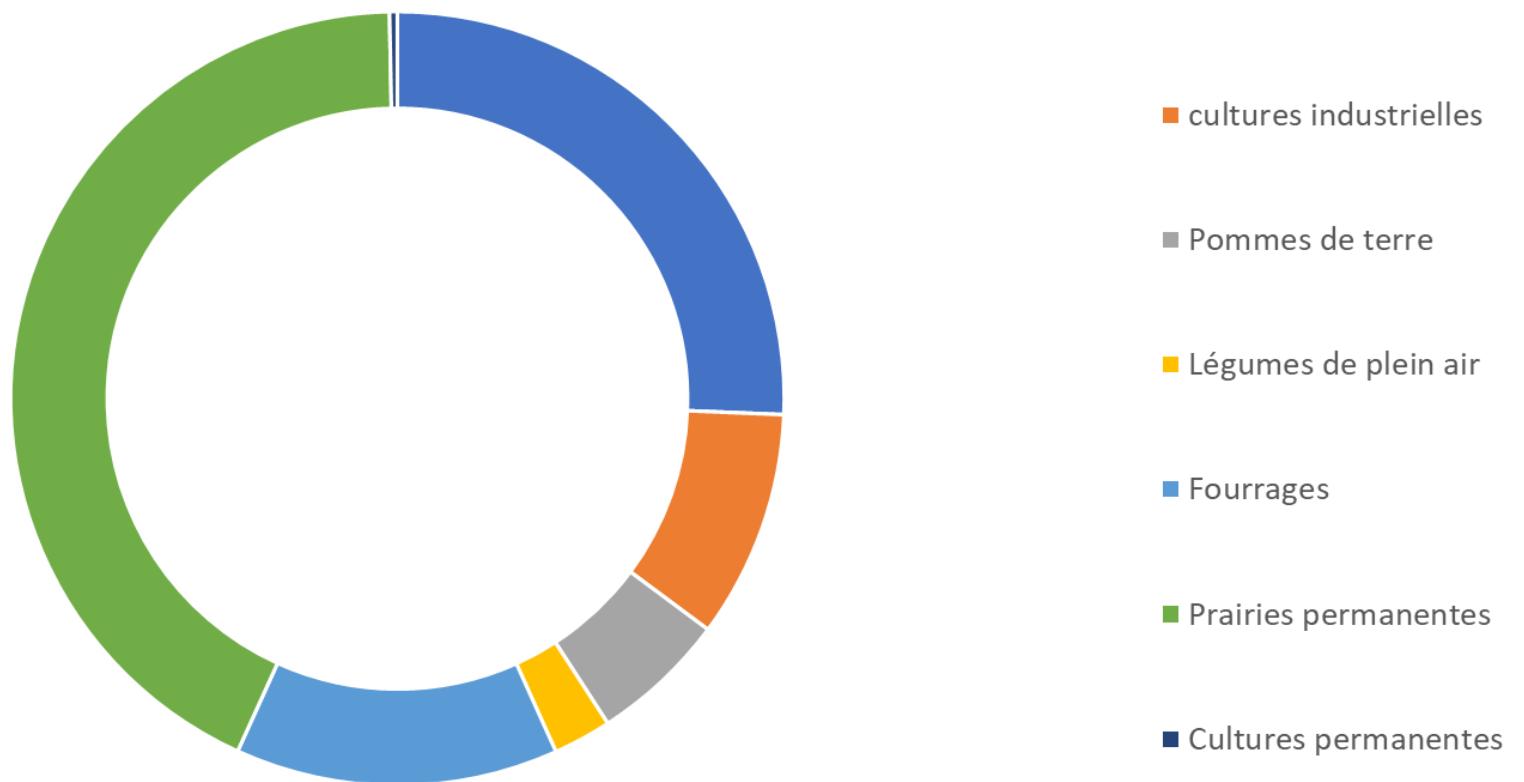
# CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » BELGES



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

# CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » WALLONS

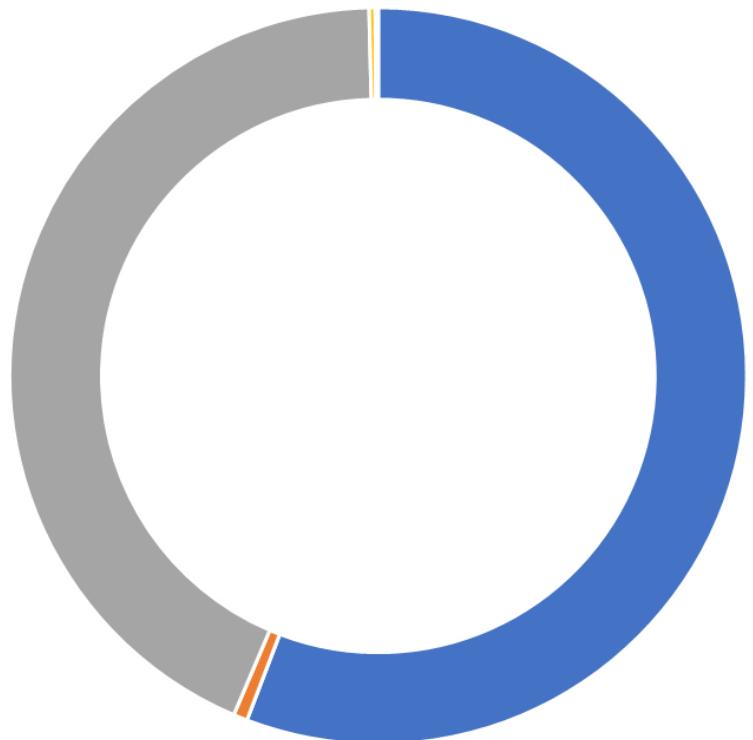
## 1. Production végétale : *Importance des différentes cultures (ha)*



# CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » WALLONS

## 2. Production animale

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



■ Ensemble des bovins adultes

■ Veaux et jeunes bovins

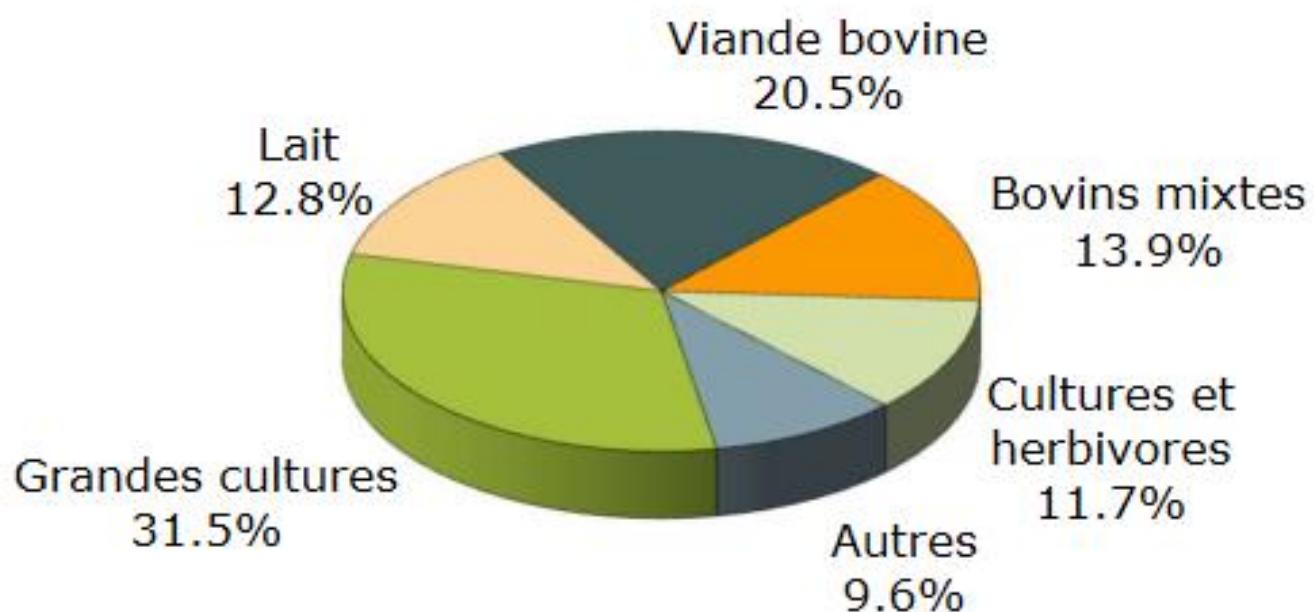
■ porcs

■ Moutons et agneaux

■ Cheveaux et poulains

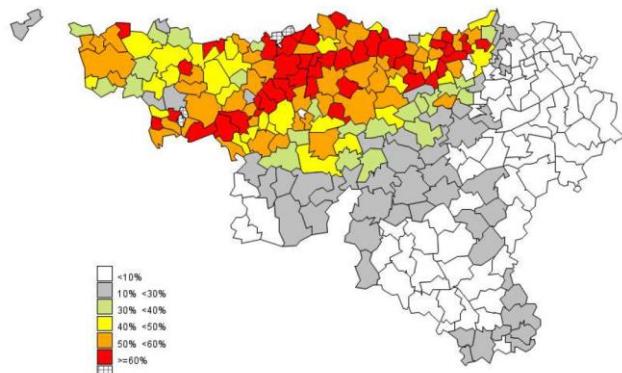
# CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » WALLONS

## Spécialisation des exploitations - 2016

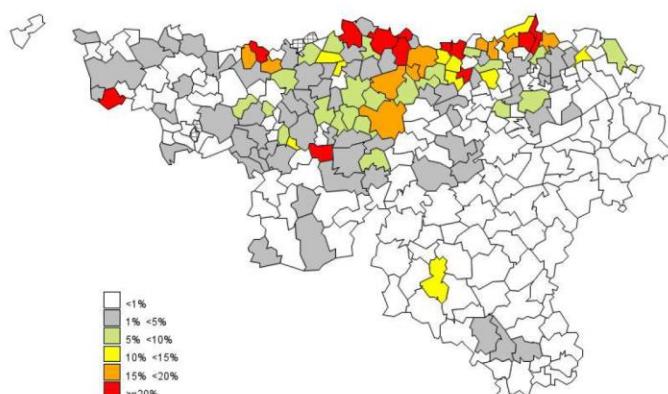


# CHIFFRES CLÉS COTÉ « PRODUCTEURS » WALLONS

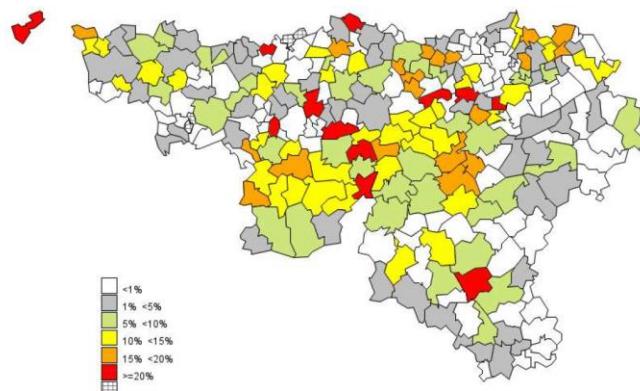
Importance du secteur des grandes cultures dans les communes de Wallonie (2018)  
(en % de la valeur (exprimée en PBS\*\*) de la production agricole totale de la commune)



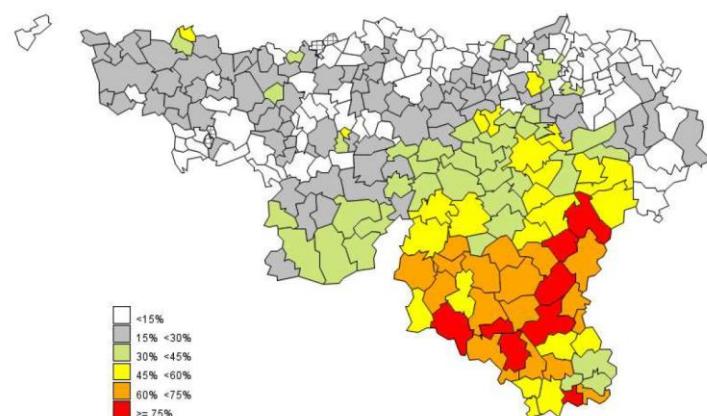
Importance du secteur horticole dans les communes de Wallonie (2018)  
(en % de la valeur (exprimée en PBS\*\*) de la production agricole totale de la commune)



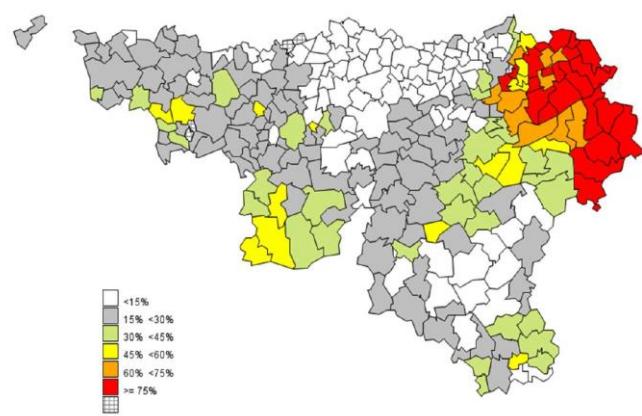
Importance du secteur des granivores\*\*\* dans les communes de Wallonie (2018)  
(en % de la valeur (exprimée en PBS\*\*) de la production agricole totale de la commune)



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 laitier 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

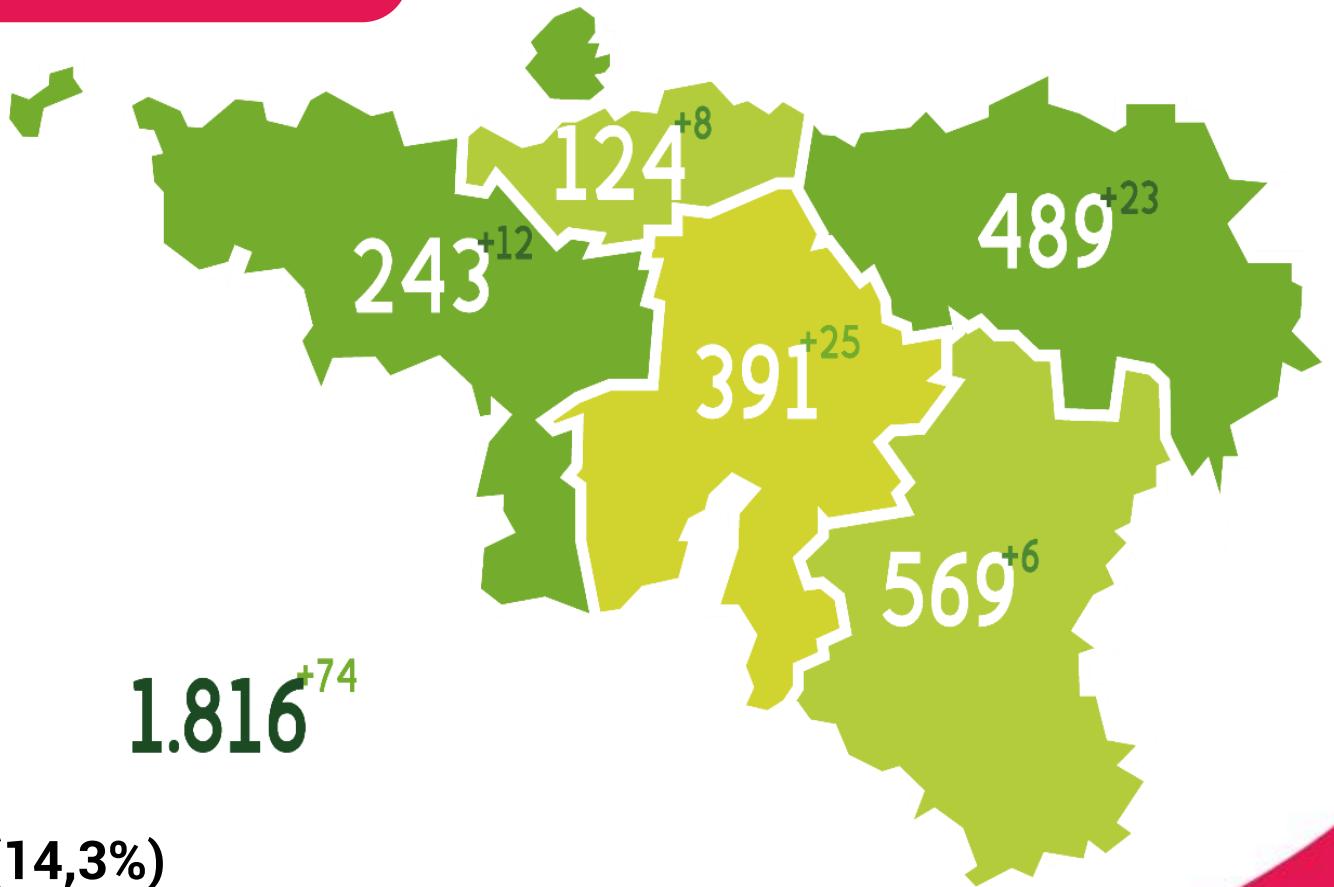


11 %  
SAU



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



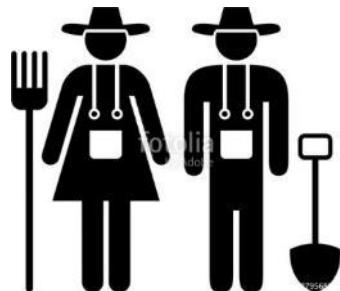
## Contraintes

- 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
- ▼ Etablir 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 |
| Desserts             | Frites ou pommes grasses  | 2  | Max |
|                      | Légumes   | 16 | Min |
|                      | Tartines complètes  | 2  | Min |
|                      | Fruits frais  | 8  | Min |
| Desserts             | Yaourts   | 4  | Min |
|                      | Biscuits, pâtisserie, glaces, entremets lactés                              | 4  | Min |



# Plan alimentaire – fréquences mensuelles recommandées

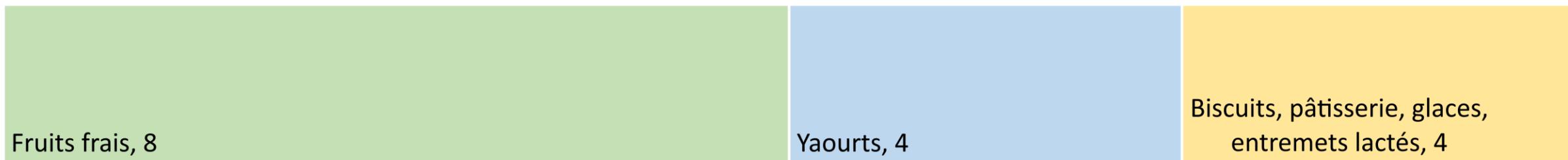
## Féculents



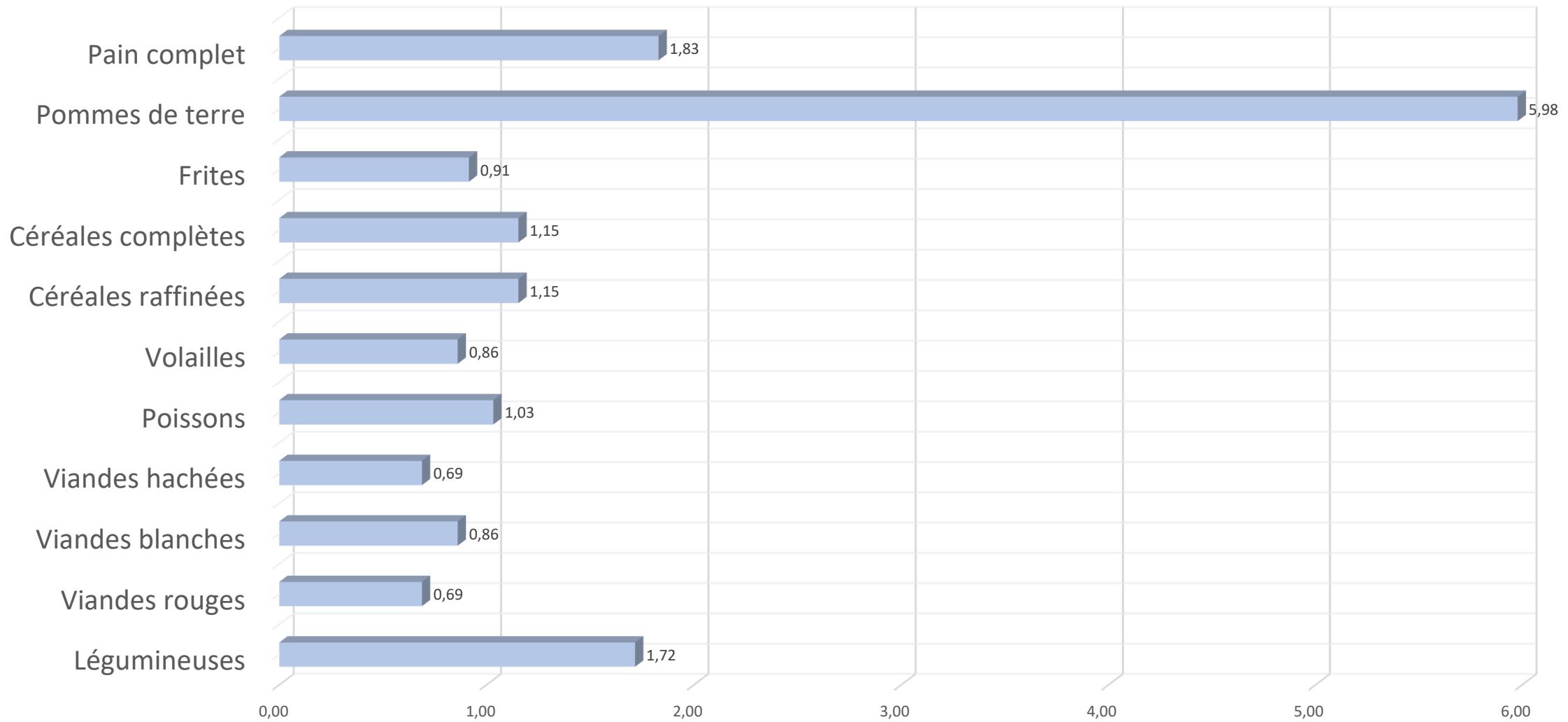
## Protéines



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

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

## 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

|  |               |           |      |        |
|--|---------------|-----------|------|--------|
| <b>Appellation:</b> Potage aux légumes de saison bio | Date création | pour      | Type | Auteur |
|  |               | 30<br>cts |      |        |

**Descriptif:**

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



|                             |                                   |               |
|-----------------------------|-----------------------------------|---------------|
| <u>Apport nutritionnel:</u> | <u>Coût matières total HT</u>     | <b>8,55 €</b> |
|                             | <u>Coeff multiplicateur</u>       |               |
|                             | <u>Prix de vente / Portion HT</u> | <b>0,28 €</b> |

| TECHNIQUES   | NATURE              | U  | DENRÉES |      |   |   |   | valorisation |      |      |
|--|---------------------|----|---------|------|---|---|---|--------------|------|------|
|  |                     |    | 1       | 2    | 3 | 4 | 5 | Total        | PUHT | PTHT |
| <u>1 Laver et tailler en paysanne les légumes</u><br>Faire légèrement suer les légumes avec de l'huile d'olive.<br>Mouiller à l'eau, cuire durant 30 min à couvert | <u>Boucherie</u>    |    |         |      |   |   |   |              |      |      |
|  | <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 COTTON – Wagralim & Manger Demain



# FILIÈRE VIANDE BOVINE

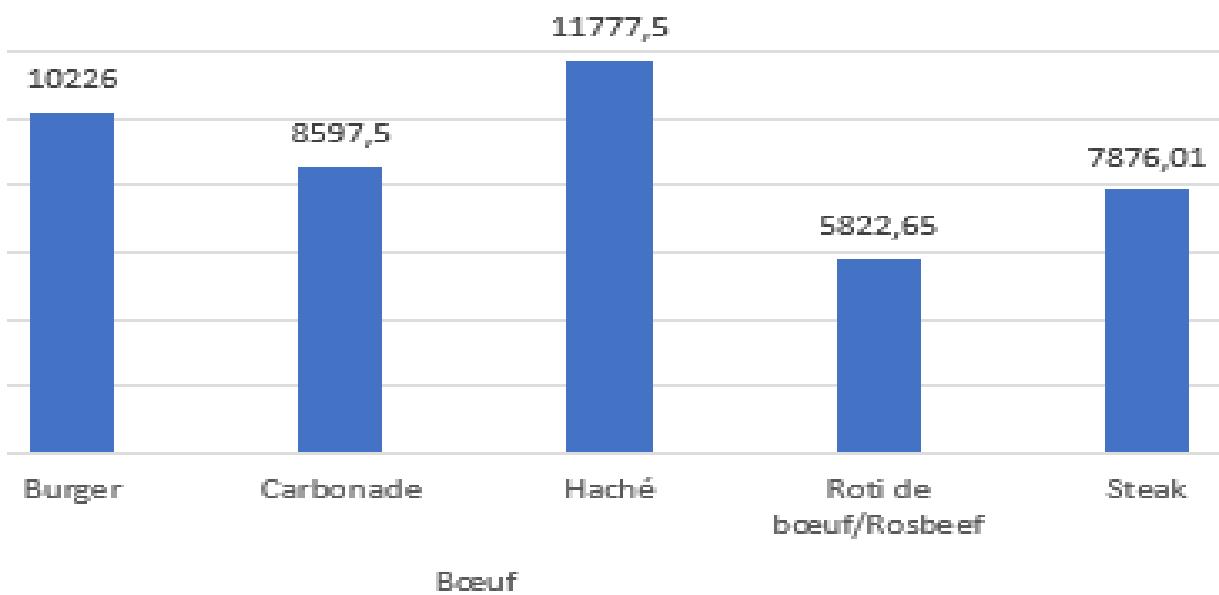
## Demande

*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

Total



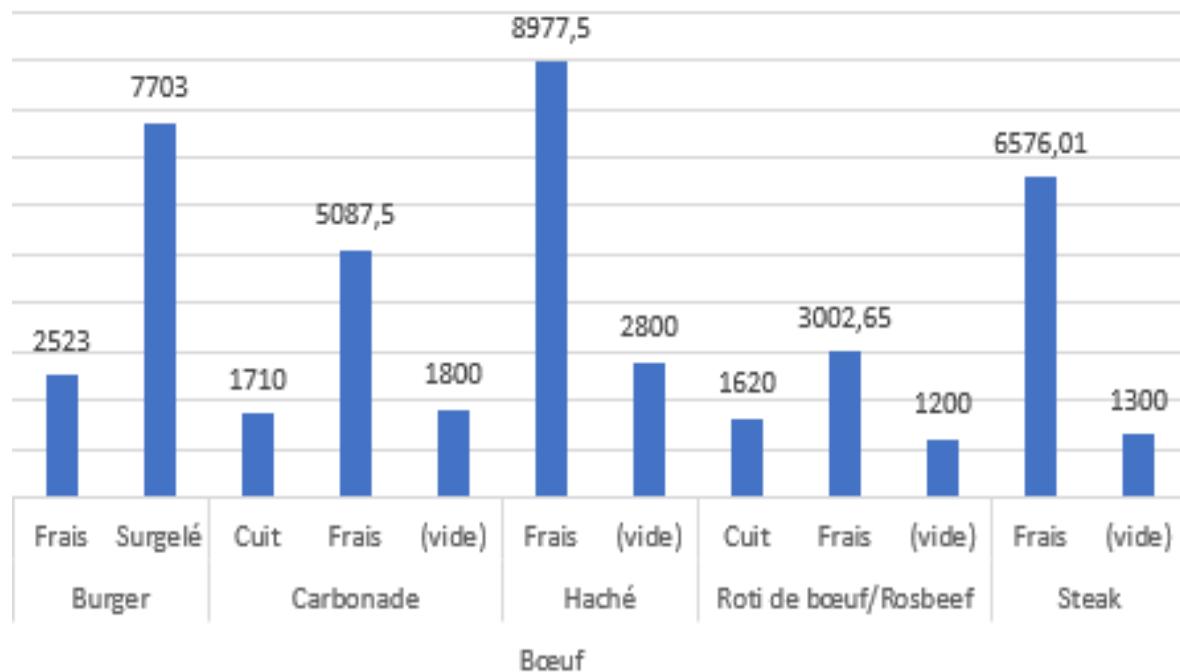


# FILIÈRE VIANDE BOVINE

## Demande

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

Total



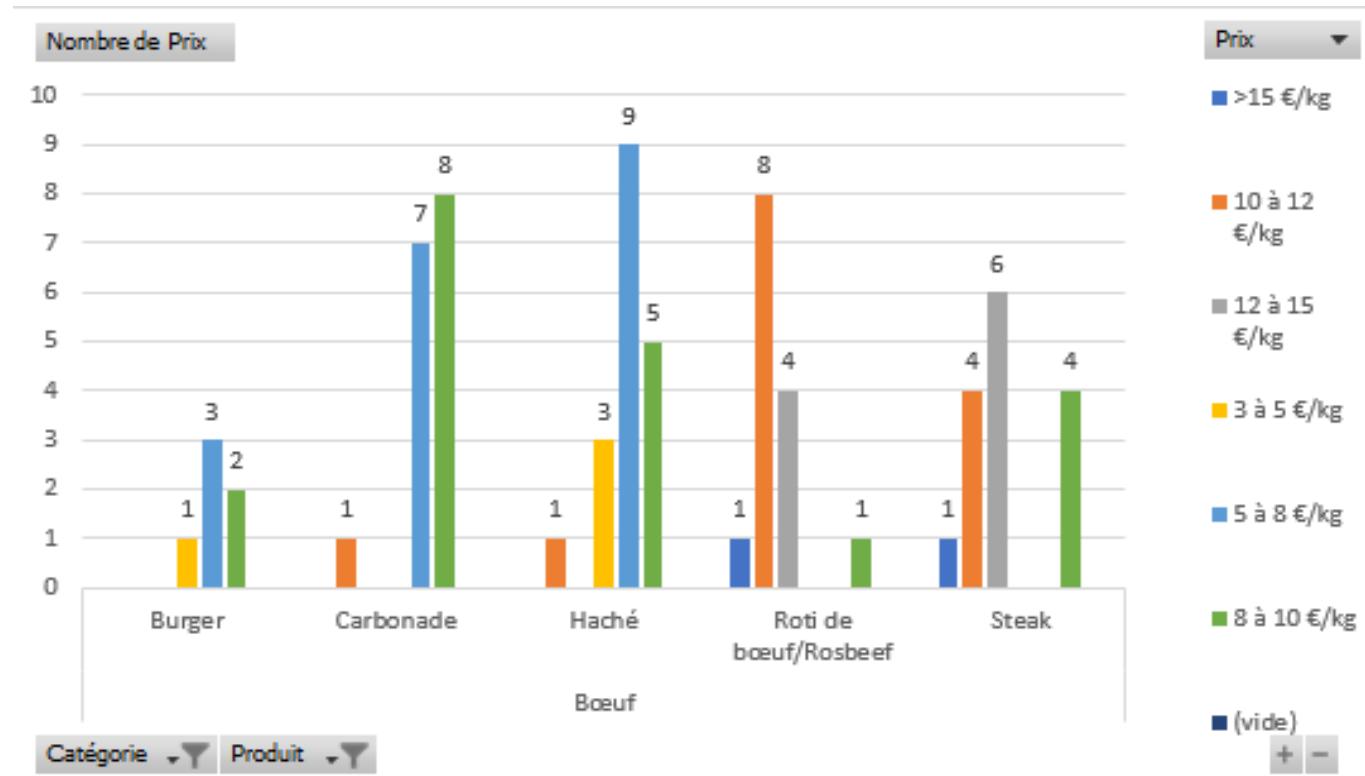


# FILIÈRE VIANDE BOVINE

## Demande

### Prix :

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



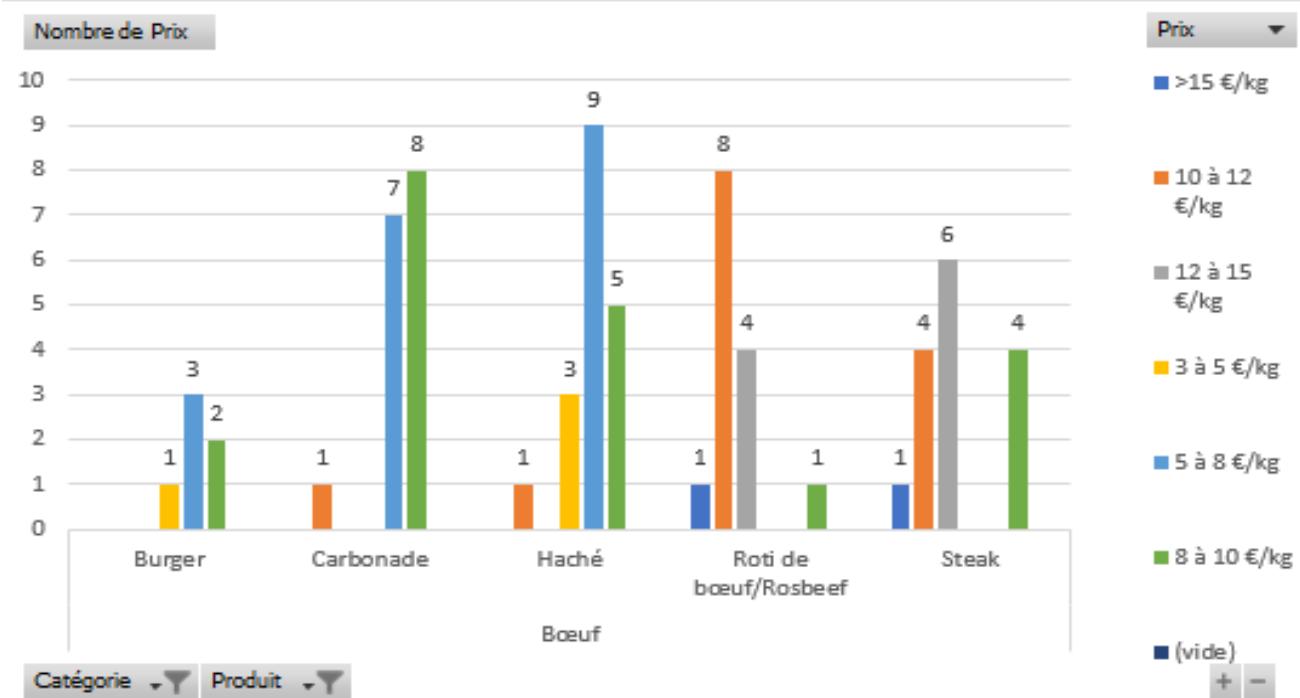


# FILIÈRE VIANDE BOVINE

## Demande :

### Prix :

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



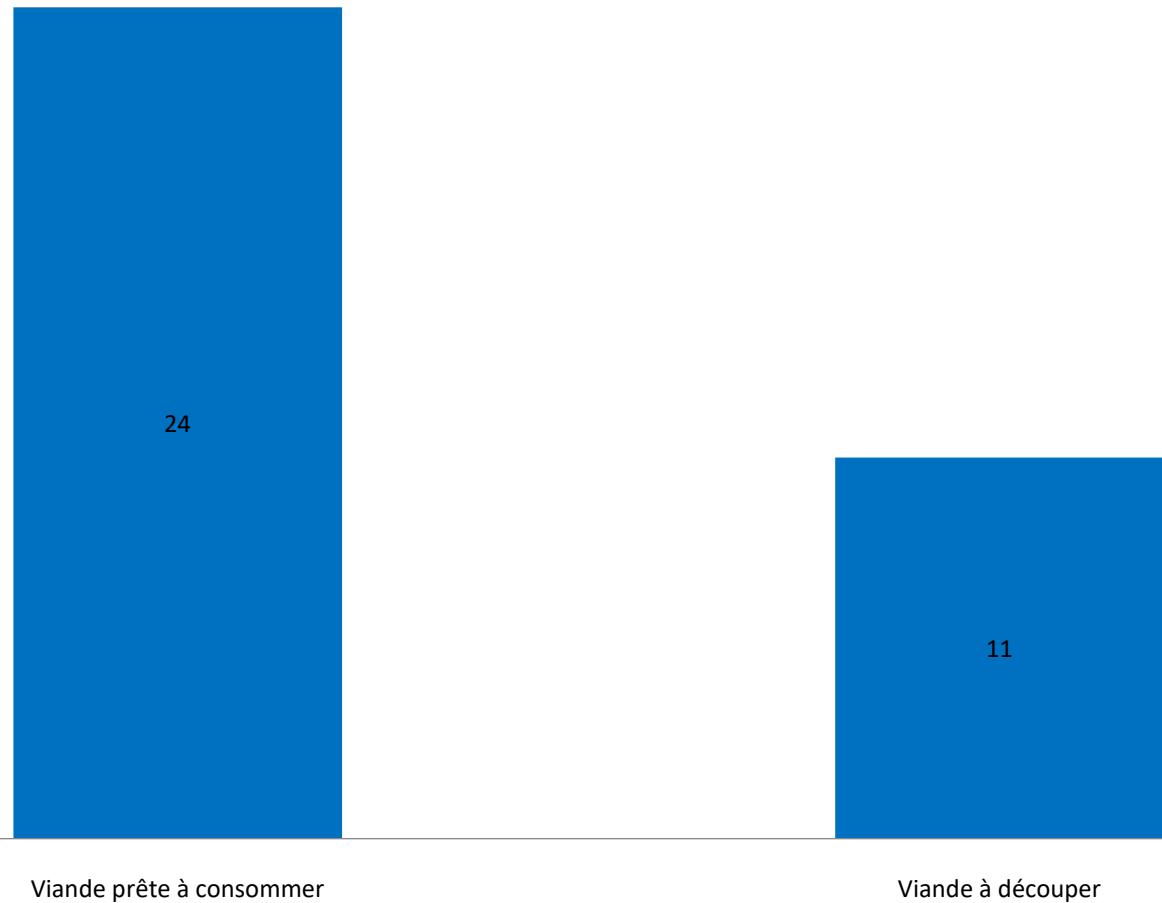
25/31 réponses ne sont pas BIO et 12/34 sont LOCAL.

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. 1fois/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 **carbonade**/ tout type de pièce
- ✓ Colis de viande BBB
- ✓ **Carbonnades**
- ✓ Aloyau, **steak** pelé, **rôti** casserole, etc.
- ✓ Carcasses bovin, **hamburger**

## FILIÈRE VIANDE BOVINE

### **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

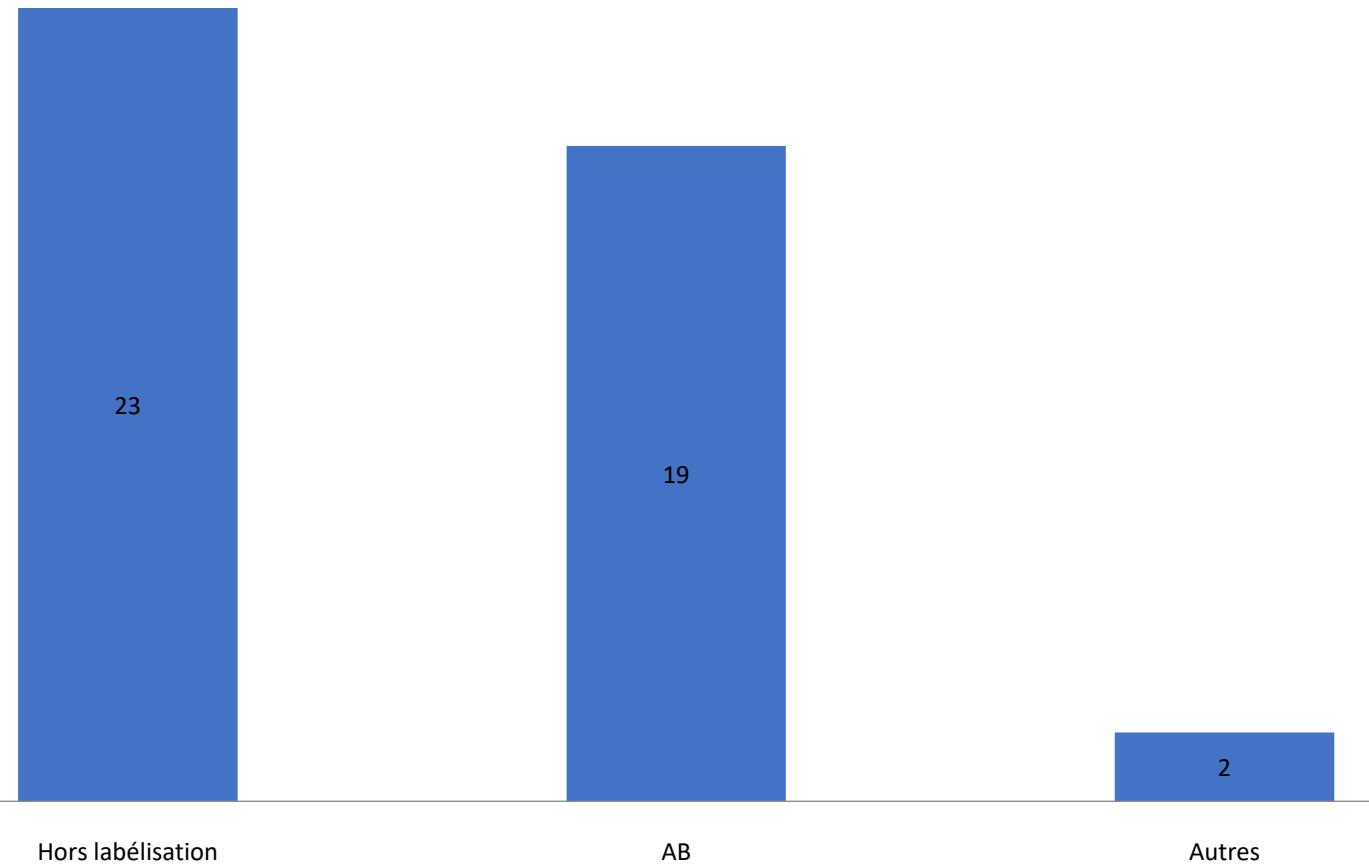
*Equilibre carcasse !*





# FILIÈRE VIANDE BOVINE

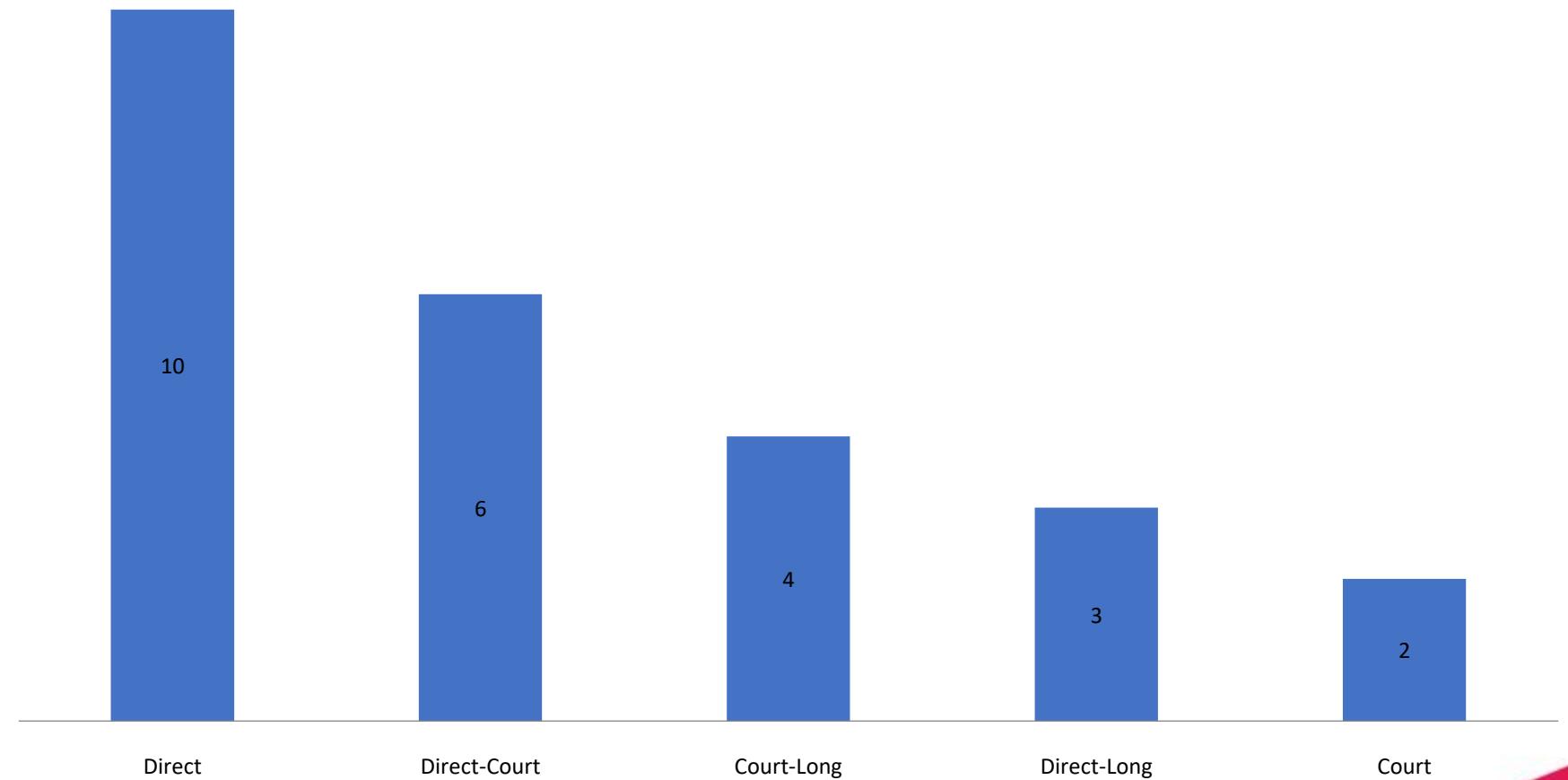
*Et les labels ?*





# FILIÈRE PORCINE

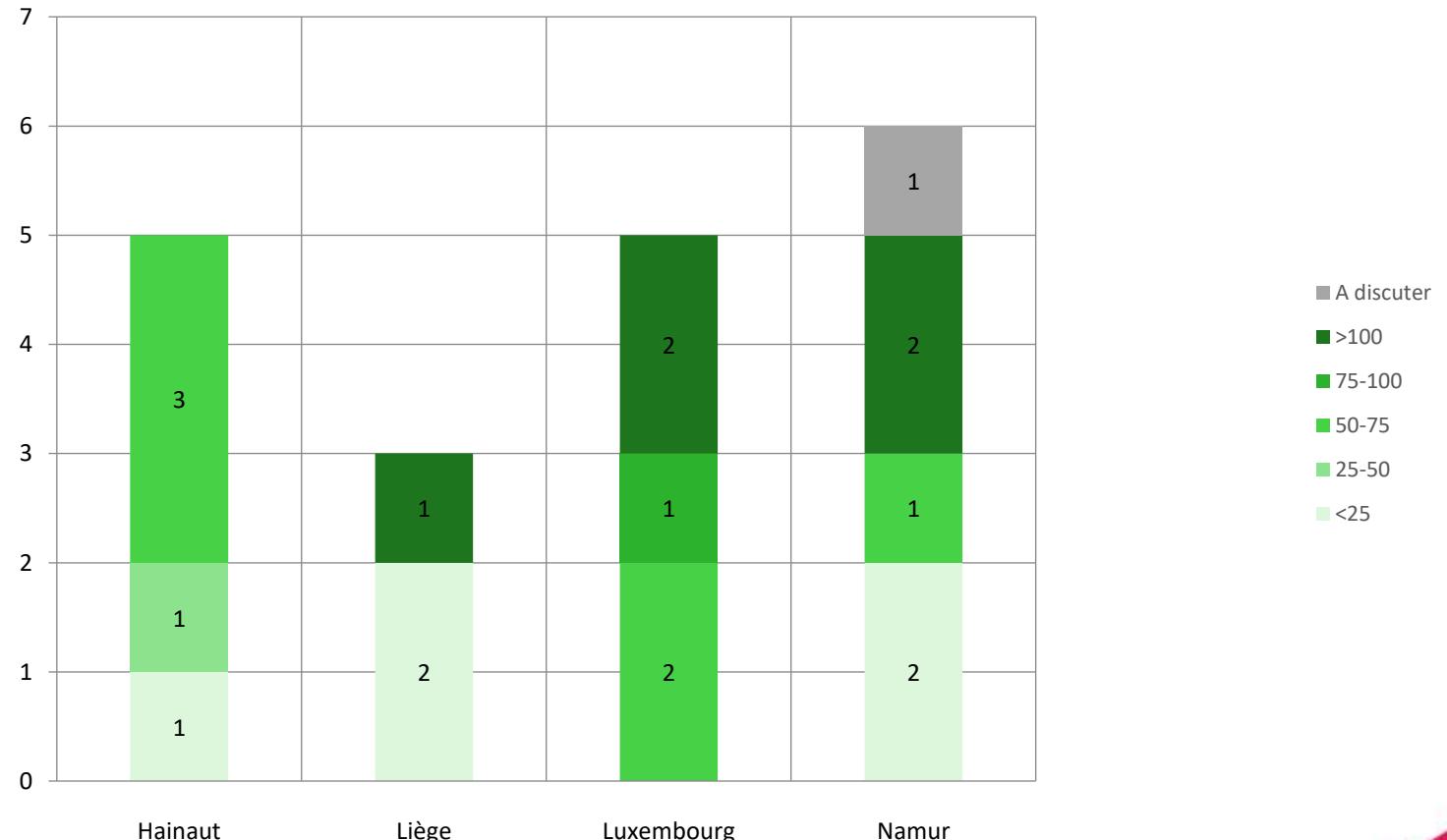
## *Circuits*





# FILIÈRE VIANDE BOVINE

## *Rayon de livraison*

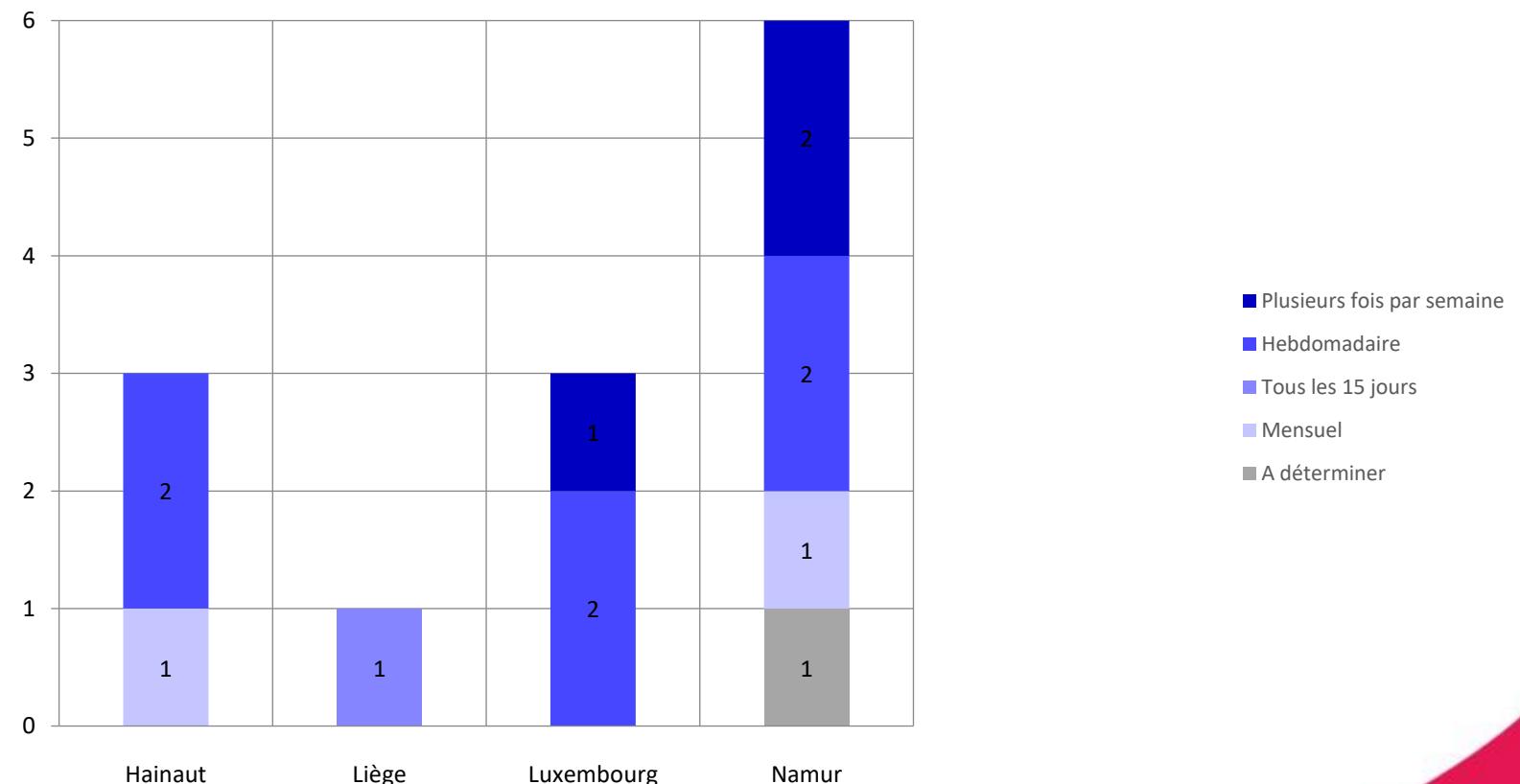


Répartition par province, des entreprises proposant des produits de type "viande" par distance de livraison (km). N. B.  
Les entreprises n'ayant pas précisé de rayon de livraison n'ont pas été prises en compte



# 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.*



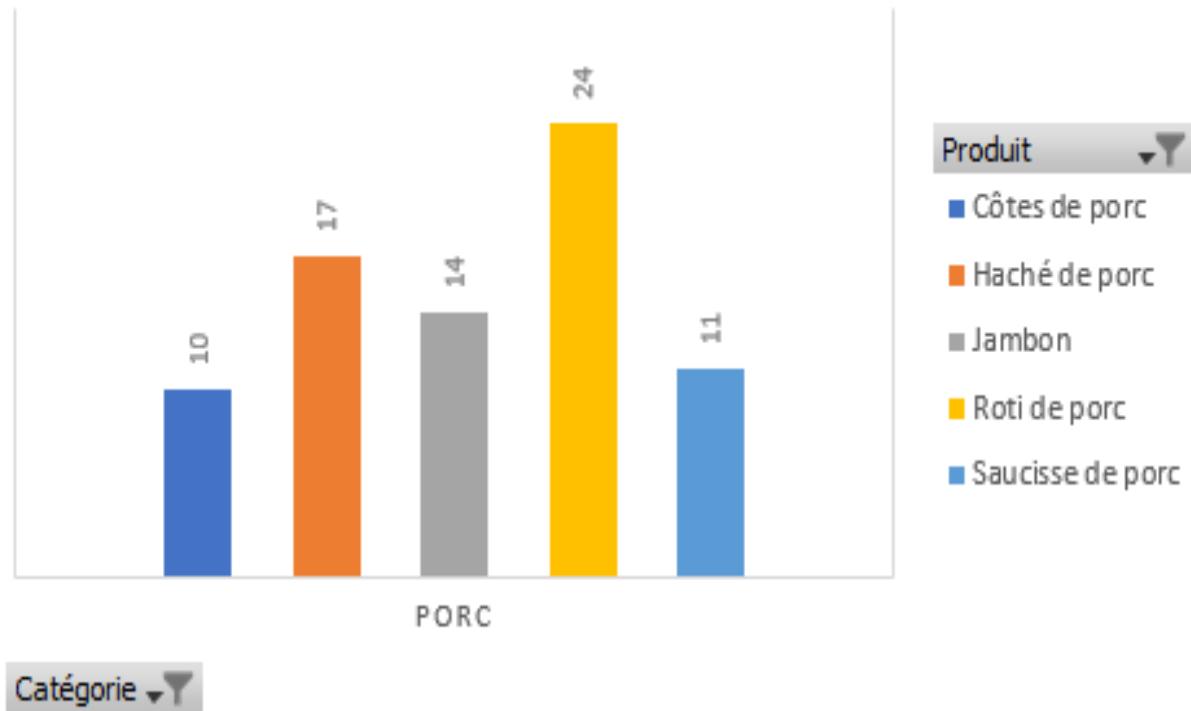
# FILIÈRE PORC

## Demande

### *TOP 5 des produits les plus cités :*

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

Nombre de Produit





# FILIÈRE PORC

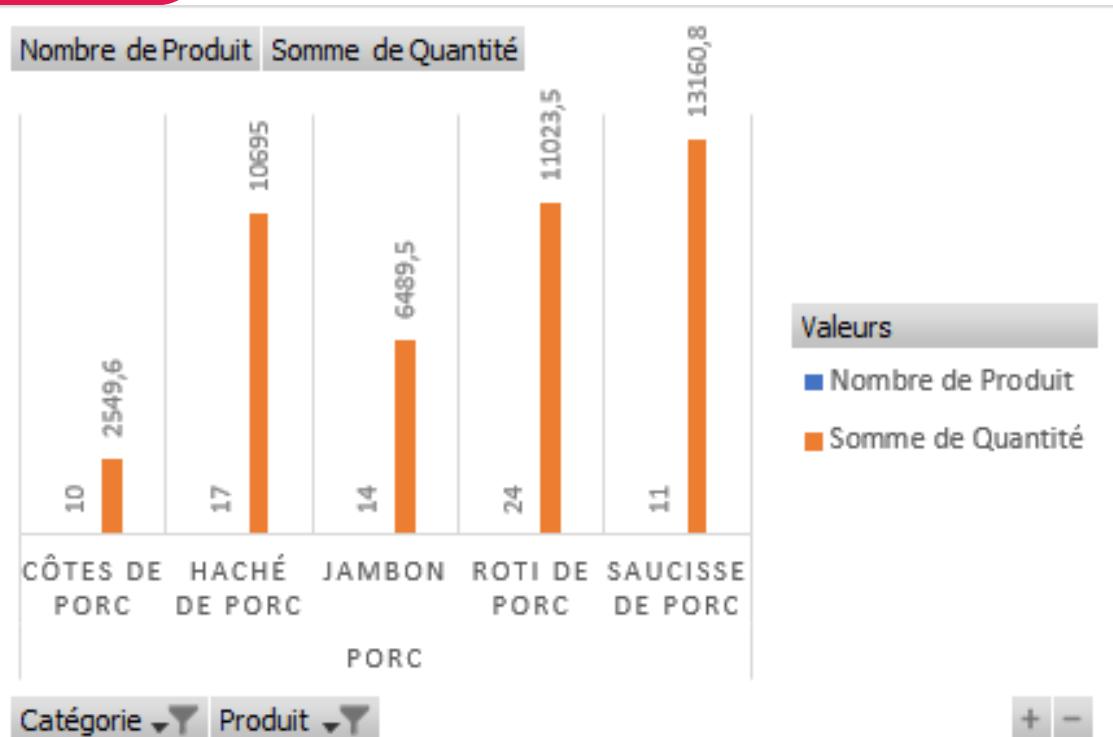
## Demande

### ***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.



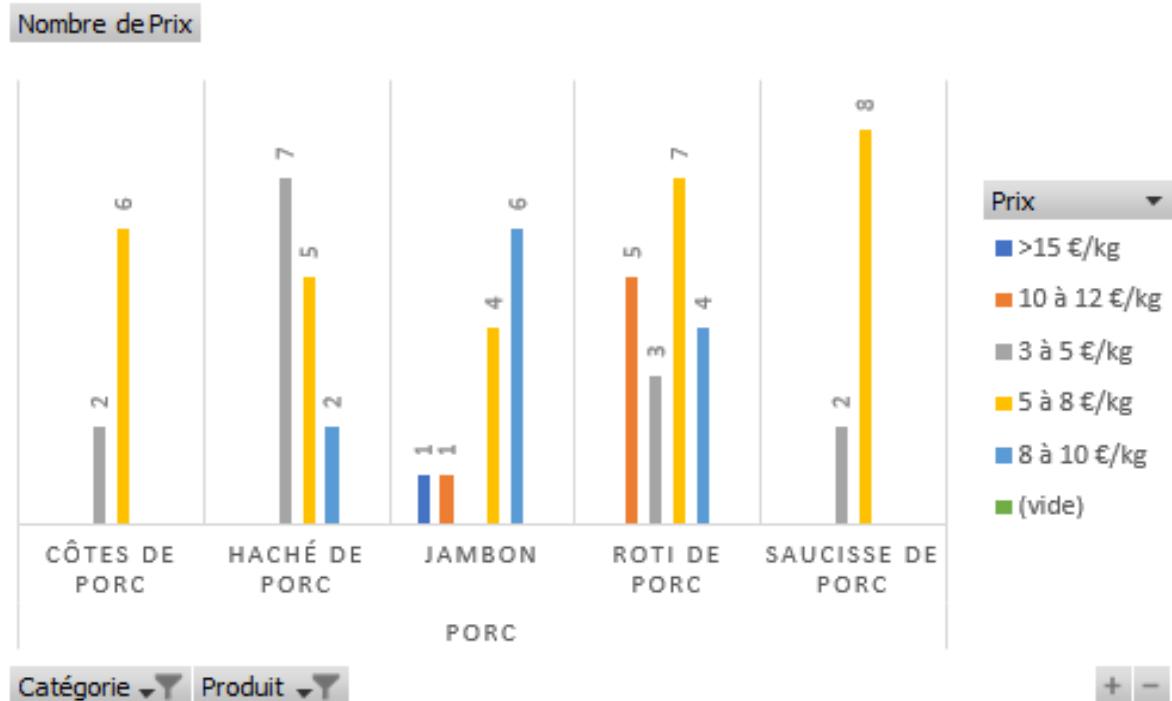


# FILIÈRE PORC

## 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.



# FILIÈRE PORC

## Offre : viande prête à consommer

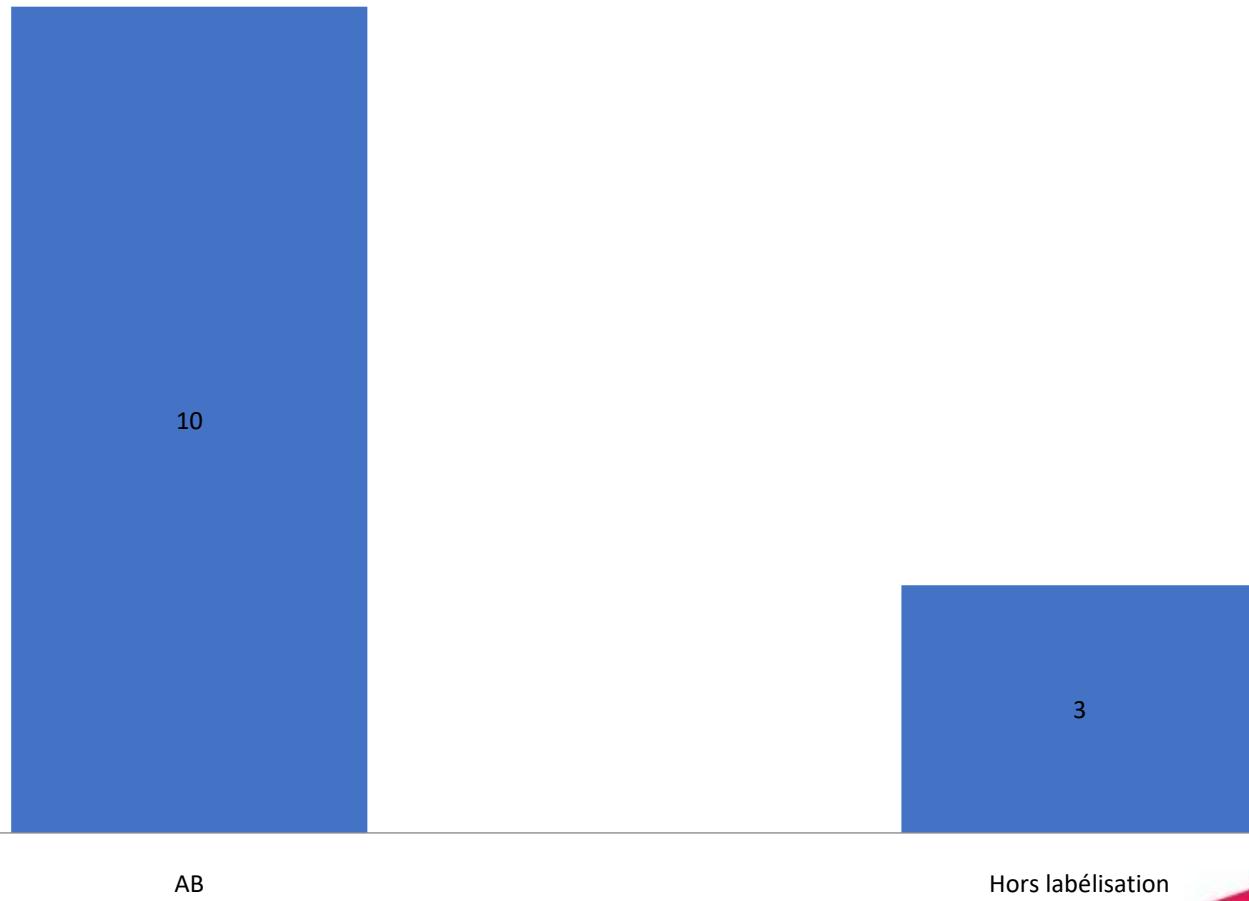
- Filet mignon, côte, haché, charcuterie
- Entreprises de découpe : large catalogue





# FILIÈRE PORCINE

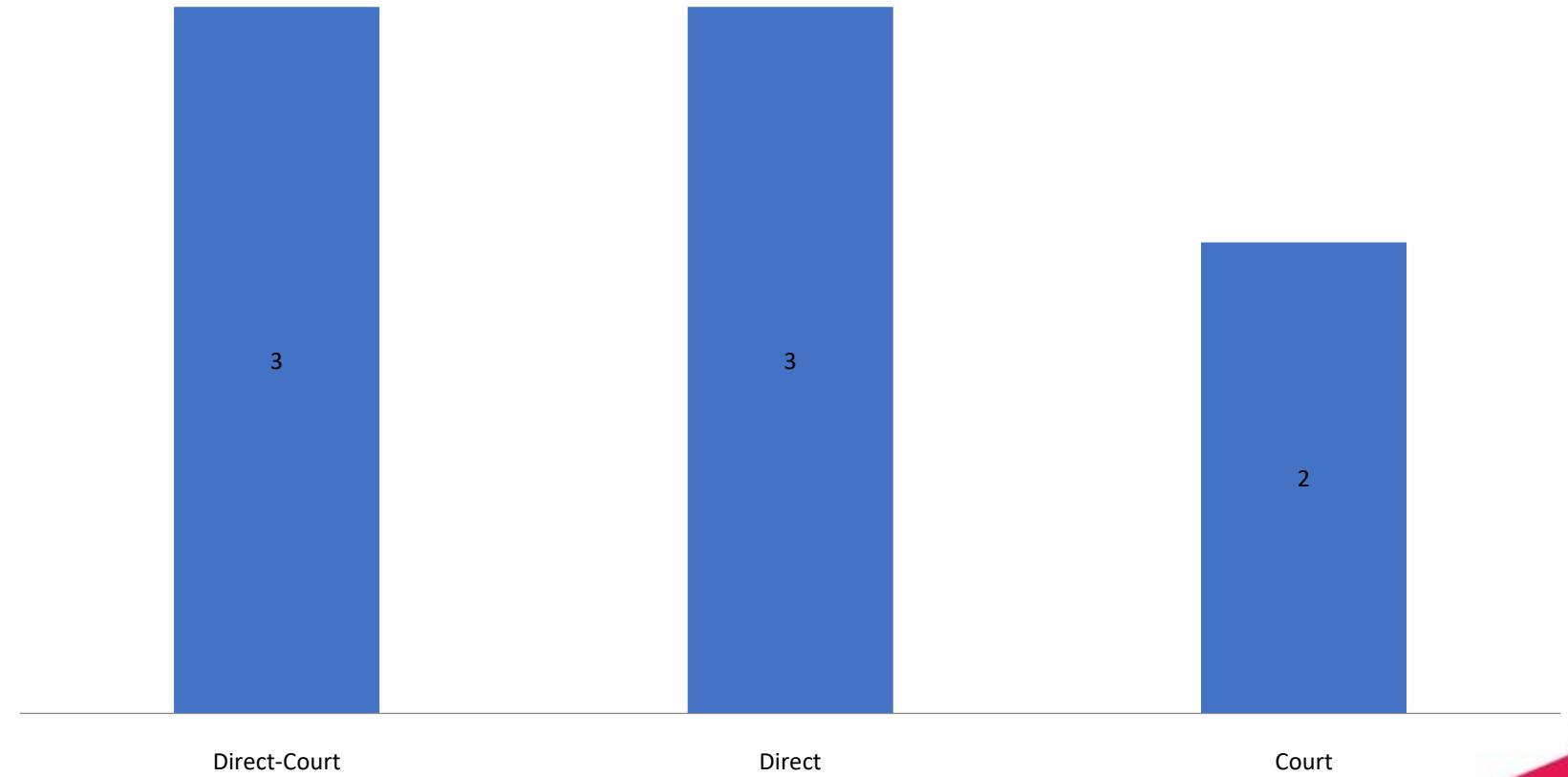
*Et les labels ?*



# FILIÈRE PORCINE



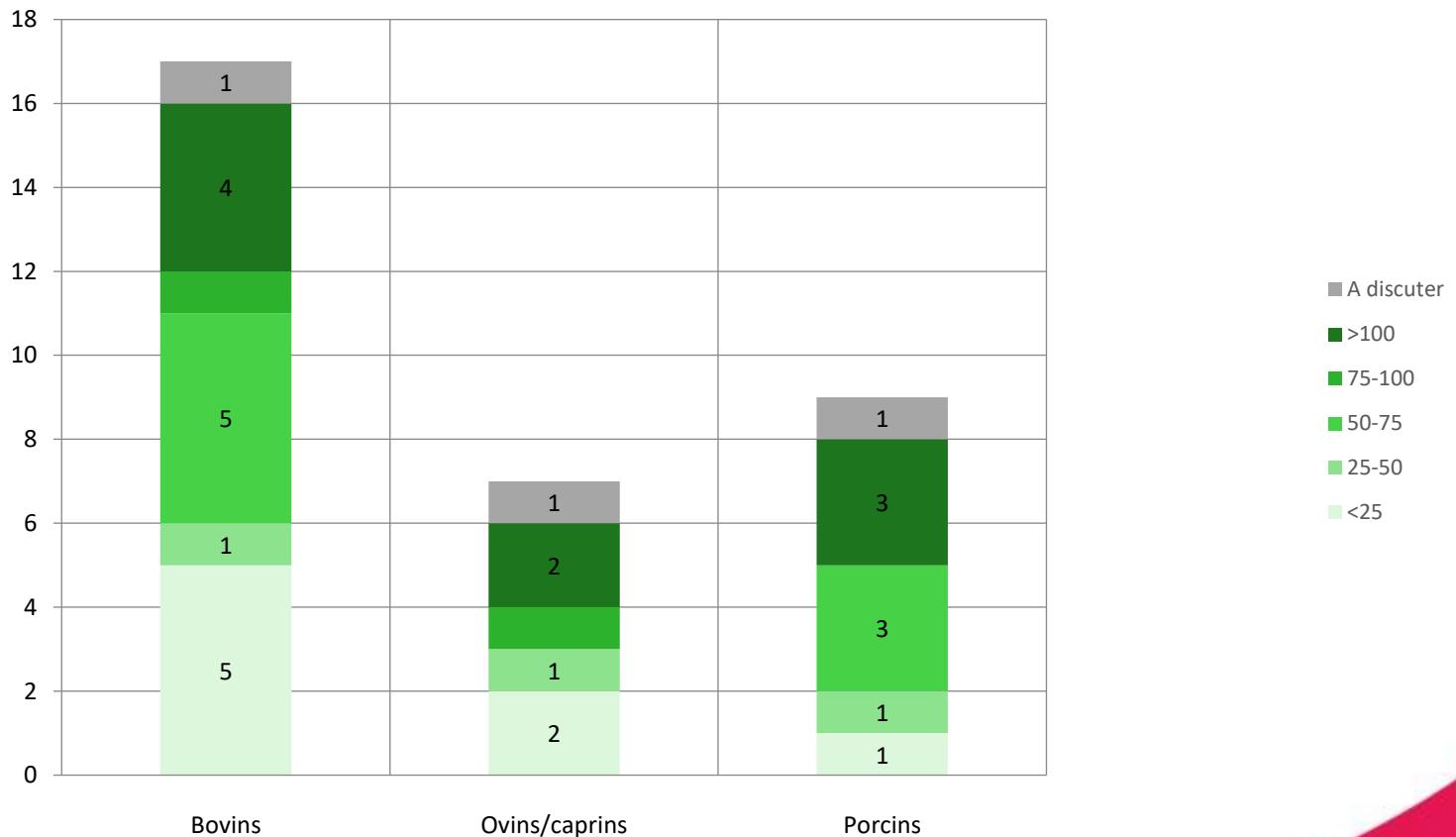
## *Circuits*





# FILIÈRE PORCINE

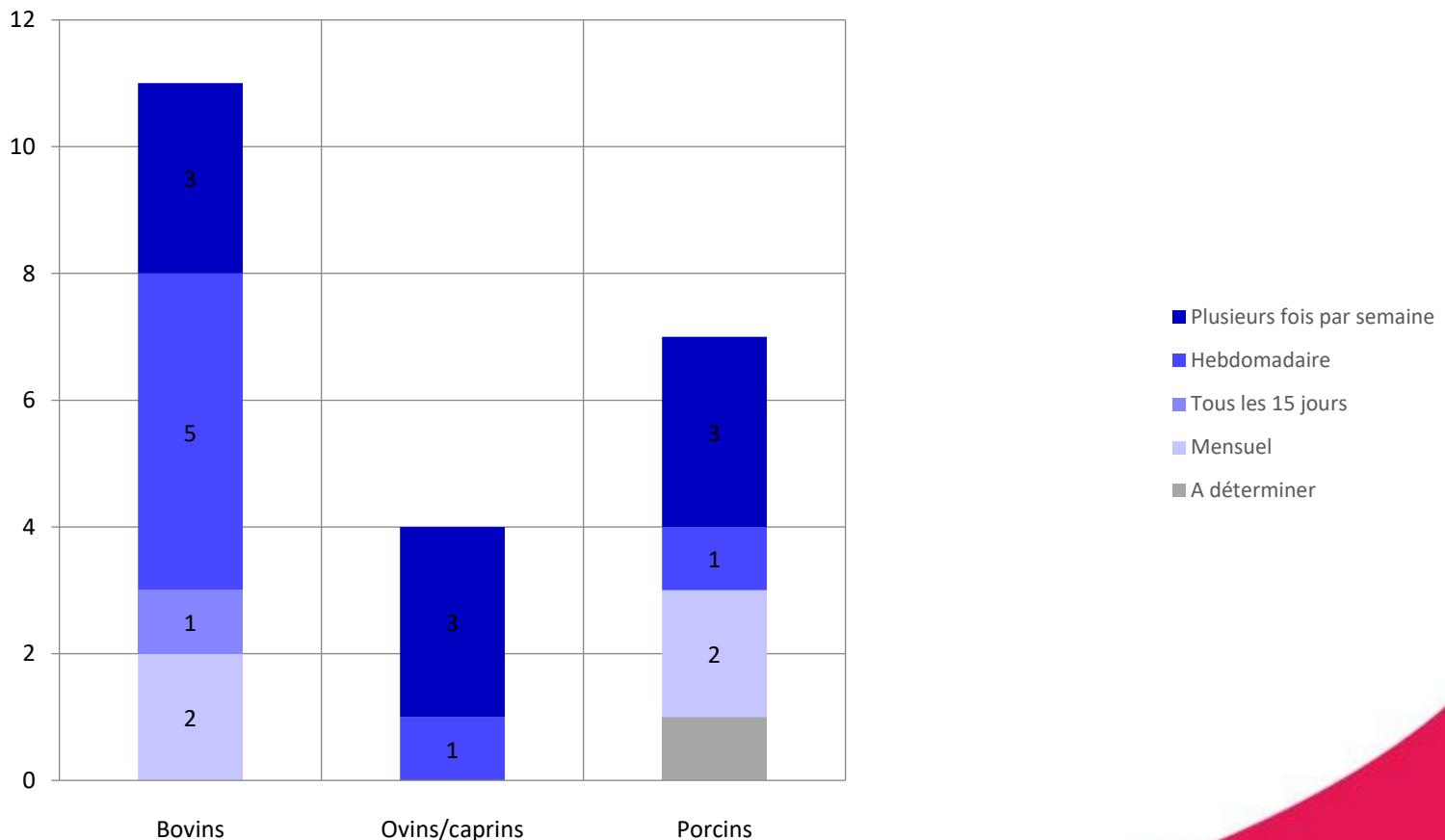
## *Rayon de livraison*





# FILIÈRE PORCINE

## *Fréquence de livraison*



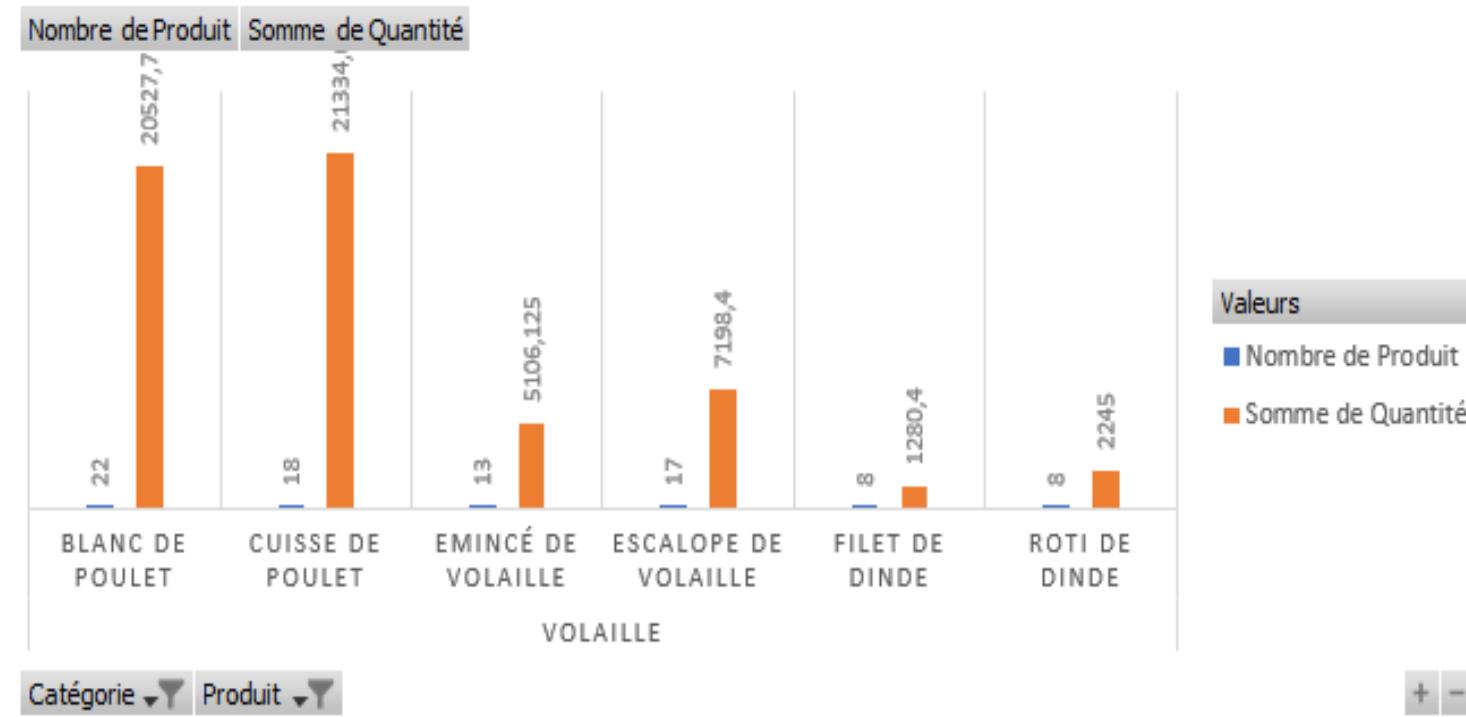


# FILIÈRE VOLAILLE

## 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<br>Étiquettes de lignes | Étiquettes de colonnes<br>Cuit | Frais |     |    | Total général |
|---|--------------------------------|-------|-----|----|---------------|
|   |                                | 2     | 100 | 14 |               |
| Volaille                                |                                |       |     |    | 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             |
| Suprême pintadeau                       |                                |       | 1   |    | 1             |
| Viande pita dinde                       |                                |       | 2   |    | 2             |
| Vol-au-vent                             |                                |       | 1   |    | 1             |
| <b>Total général</b>                    |                                | 2     | 100 | 14 | 116           |



## FILIÈRE VOLAILLE

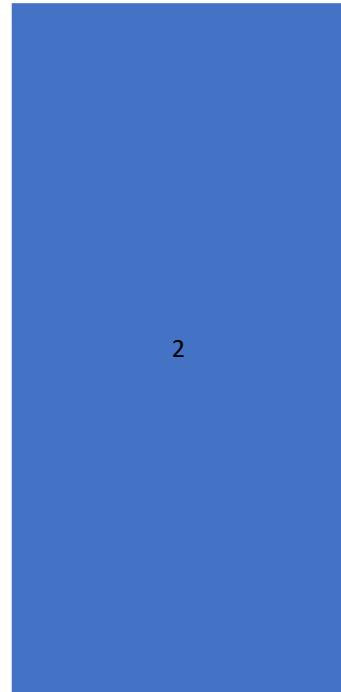
### Offre : Top 10

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



# FILIÈRE VOLAILLE

*Et les labels ?*



Hors labérisation

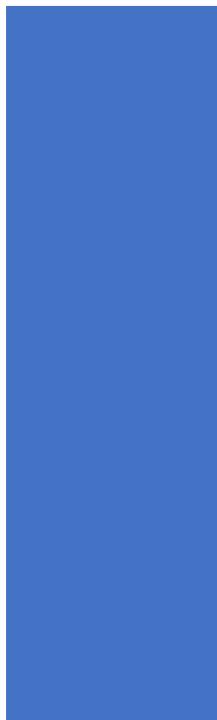


AB



# FILIÈRE VOLAILLE

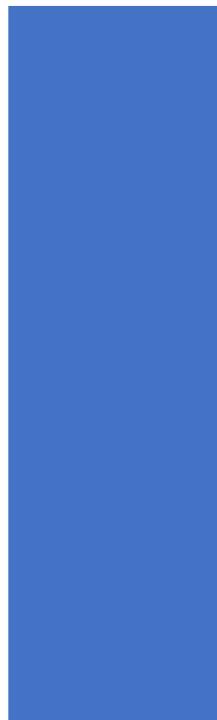
## *Circuits*



Direct



Direct-Long



Direct-Court



## FILIÈRE VOLAILLE

### **Rayon de livraison**

→ A discuter

### **Fréquence**

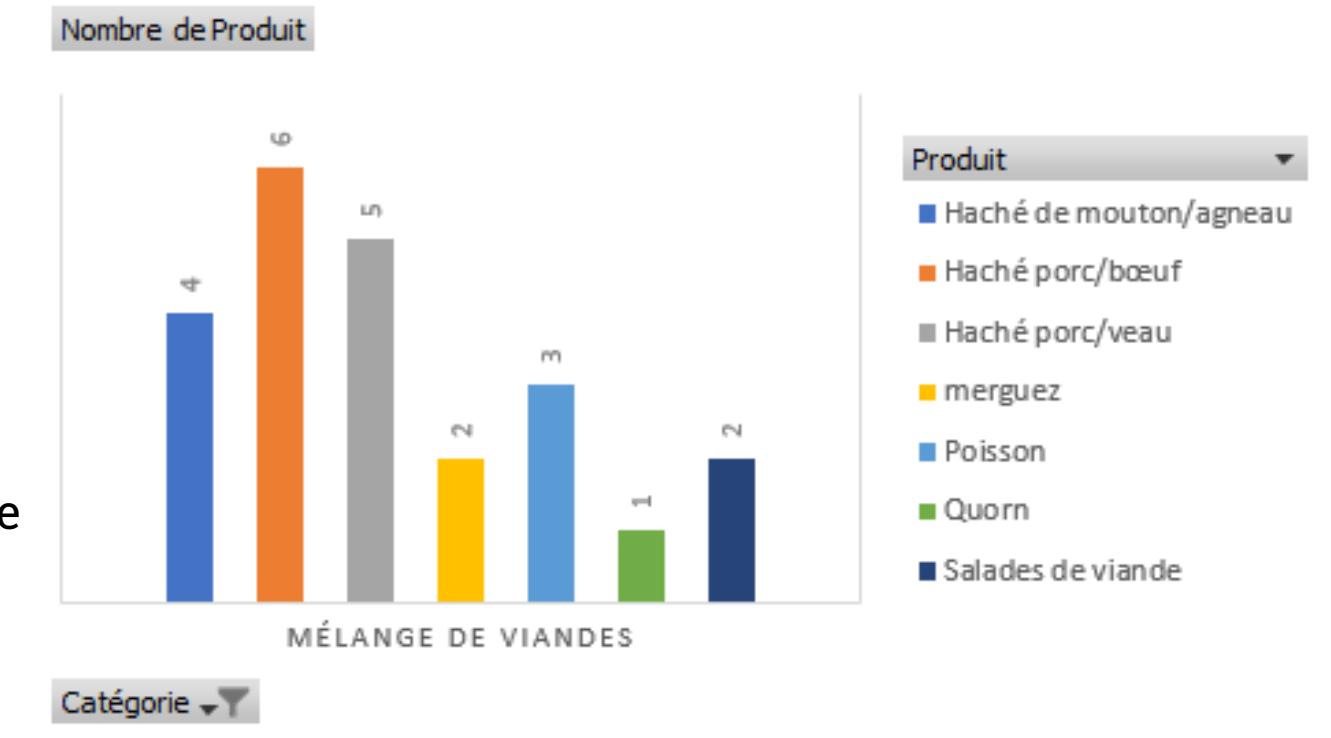
→ Plusieurs fois par semaine



# 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.





# Œufs

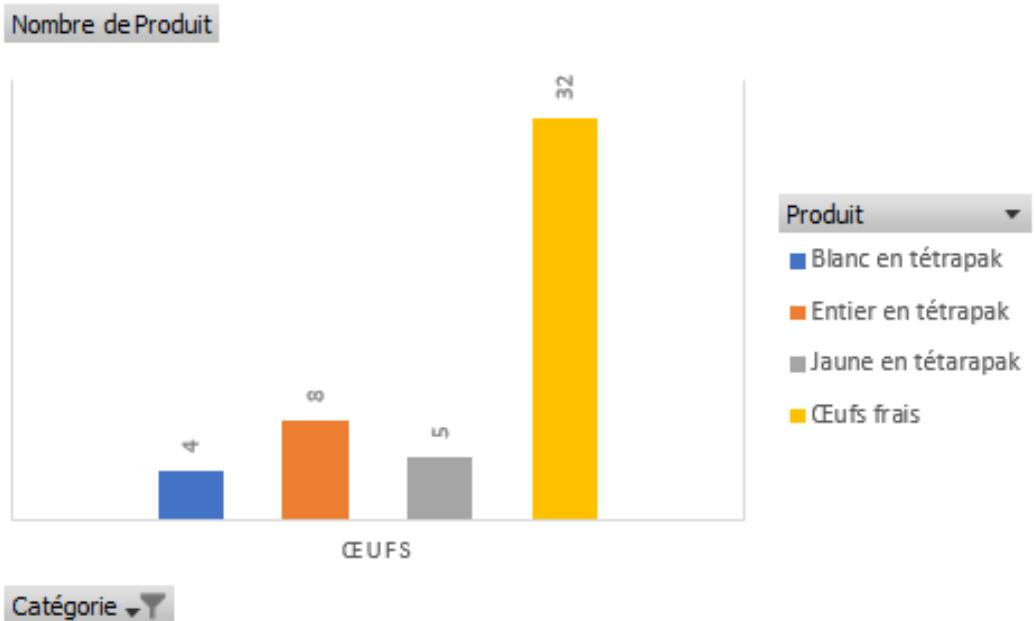
## Demande

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.

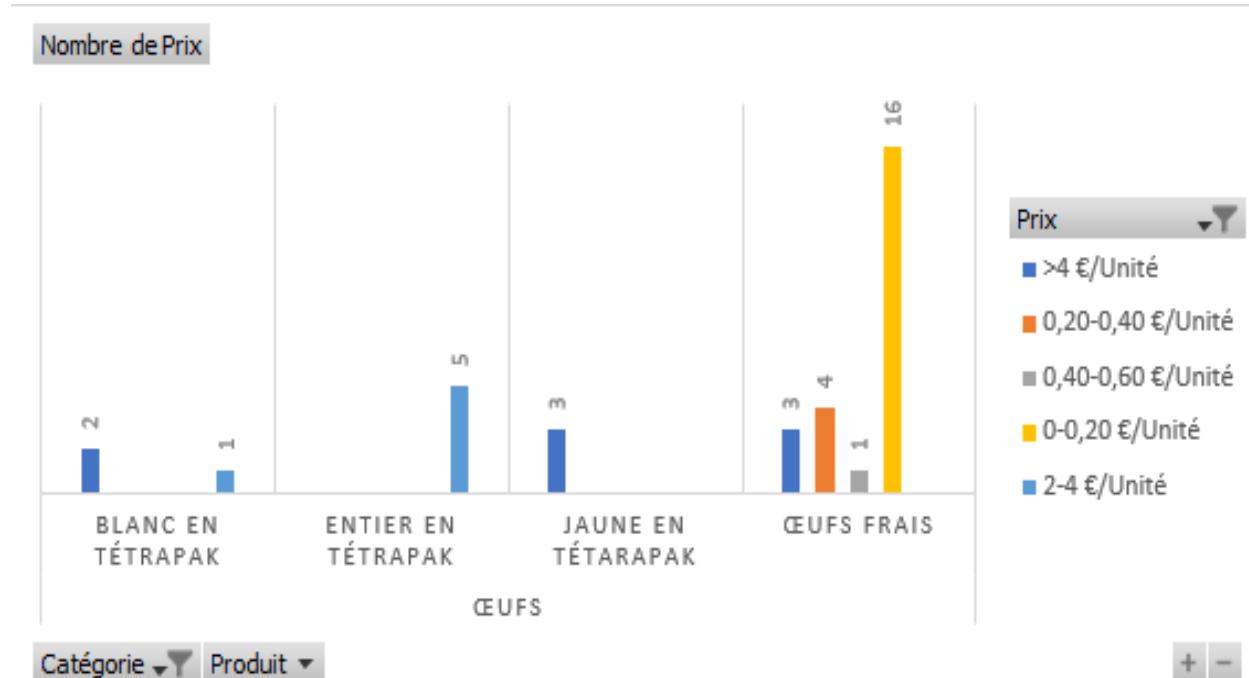




# ŒUFS

## 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

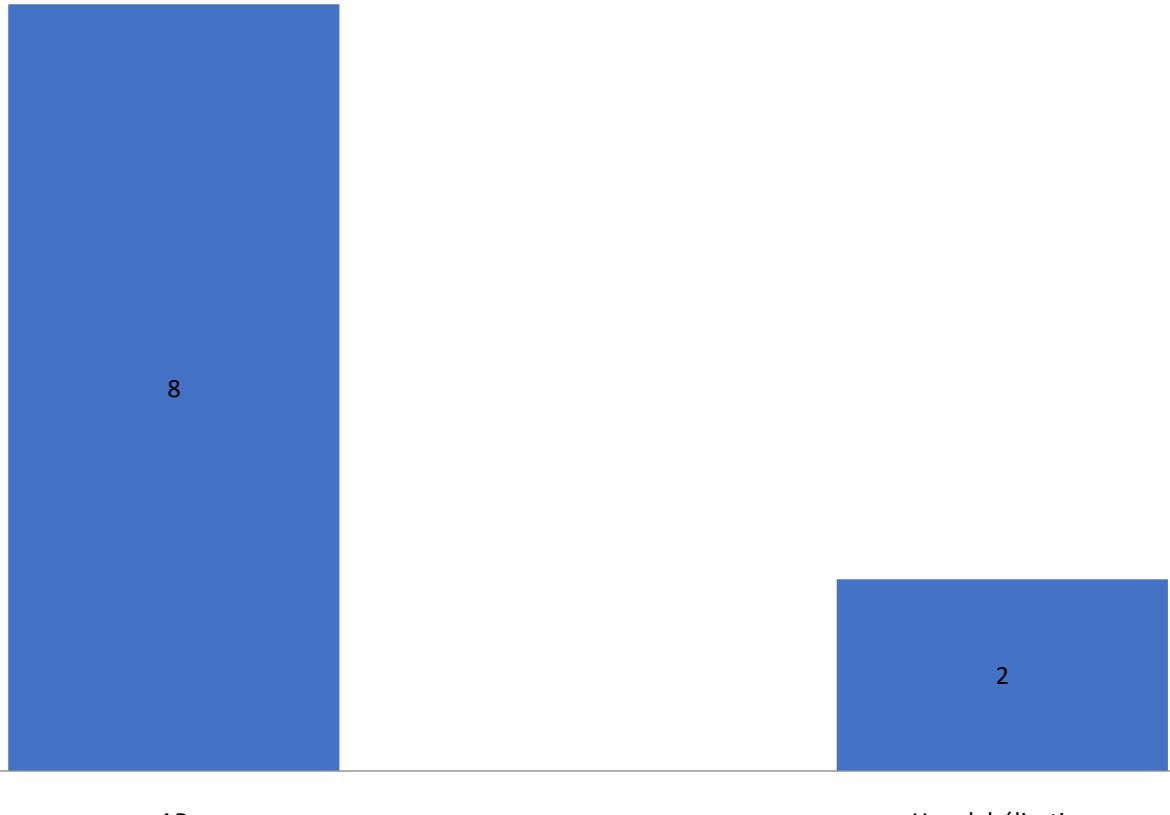
- Œufs en vrac, calibré
- Œufs liquides (1)





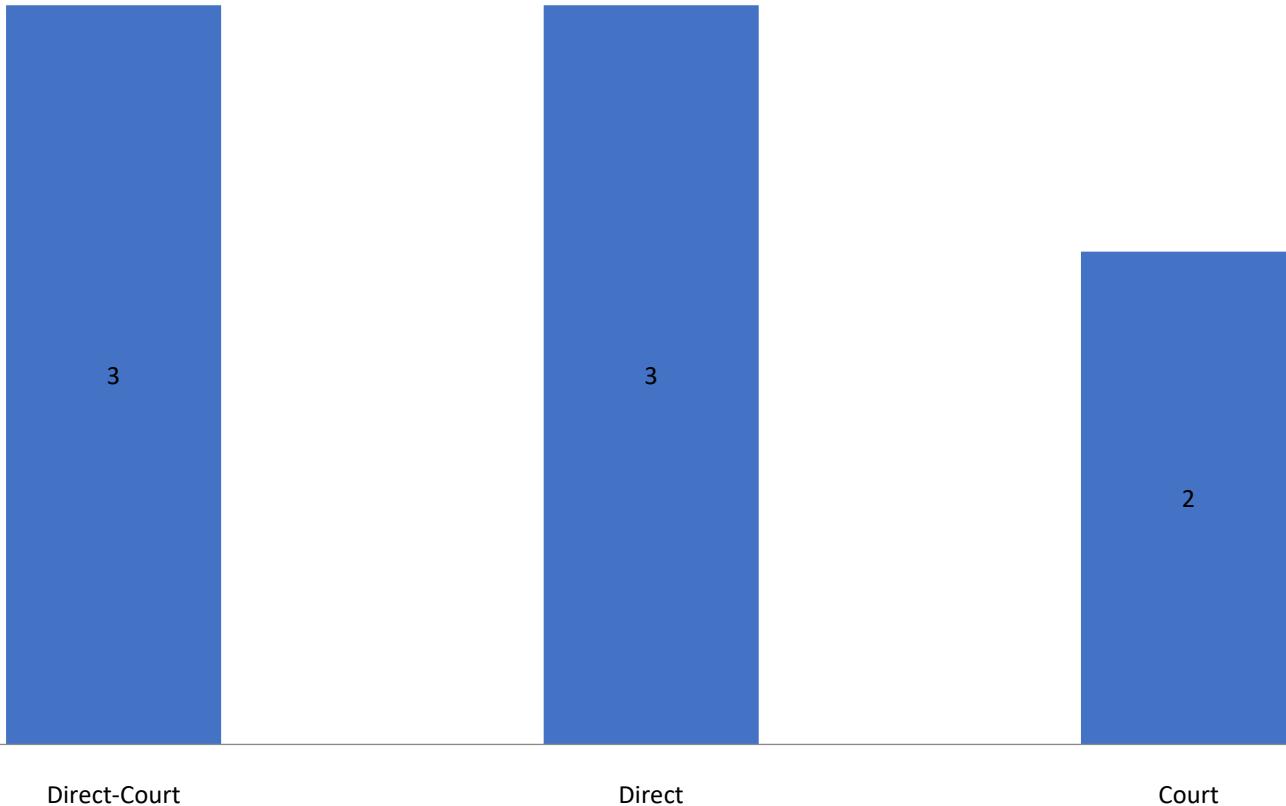
ŒUFS

*Et les labels ?*





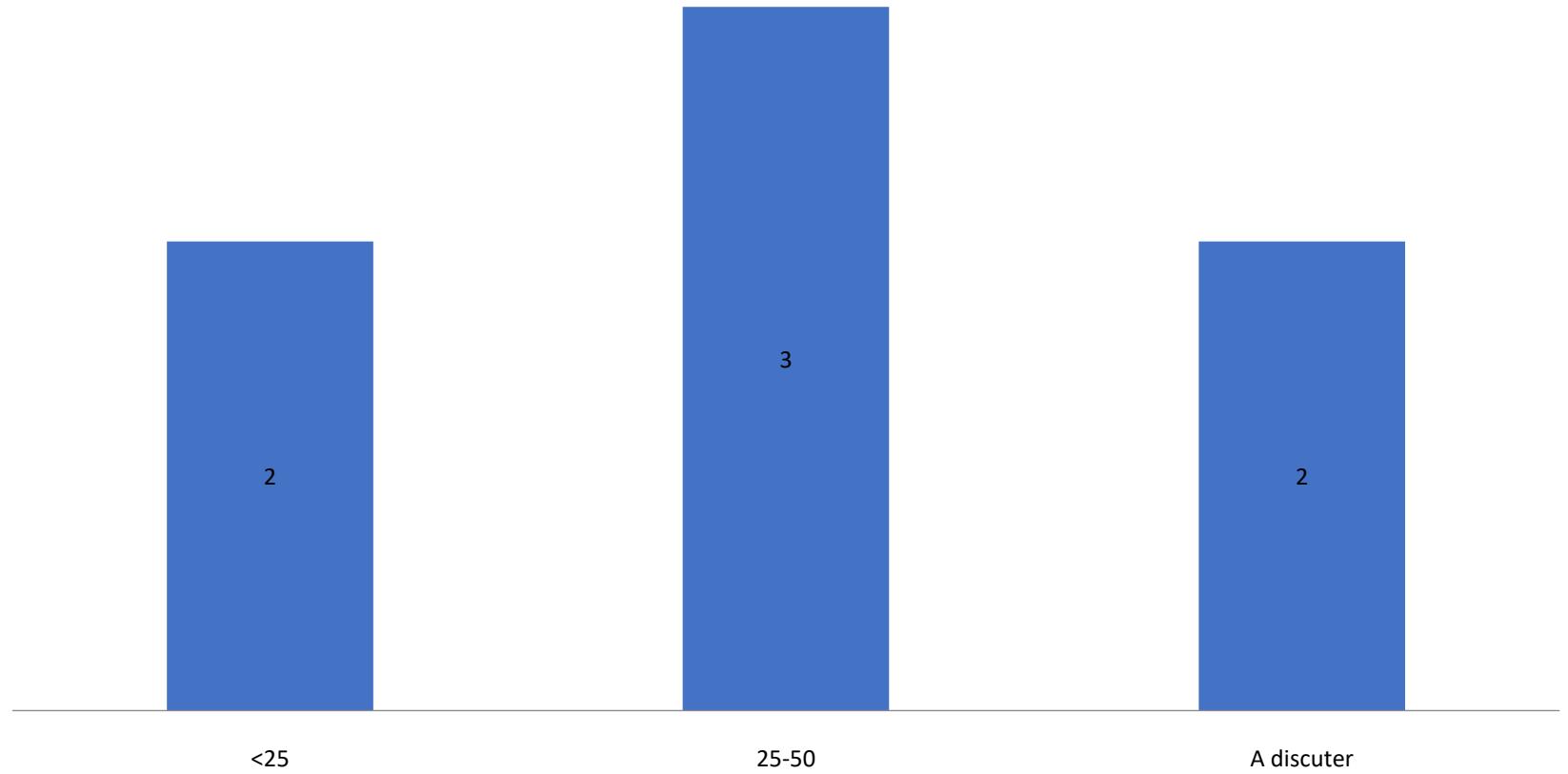
## *Circuits*





# Œufs

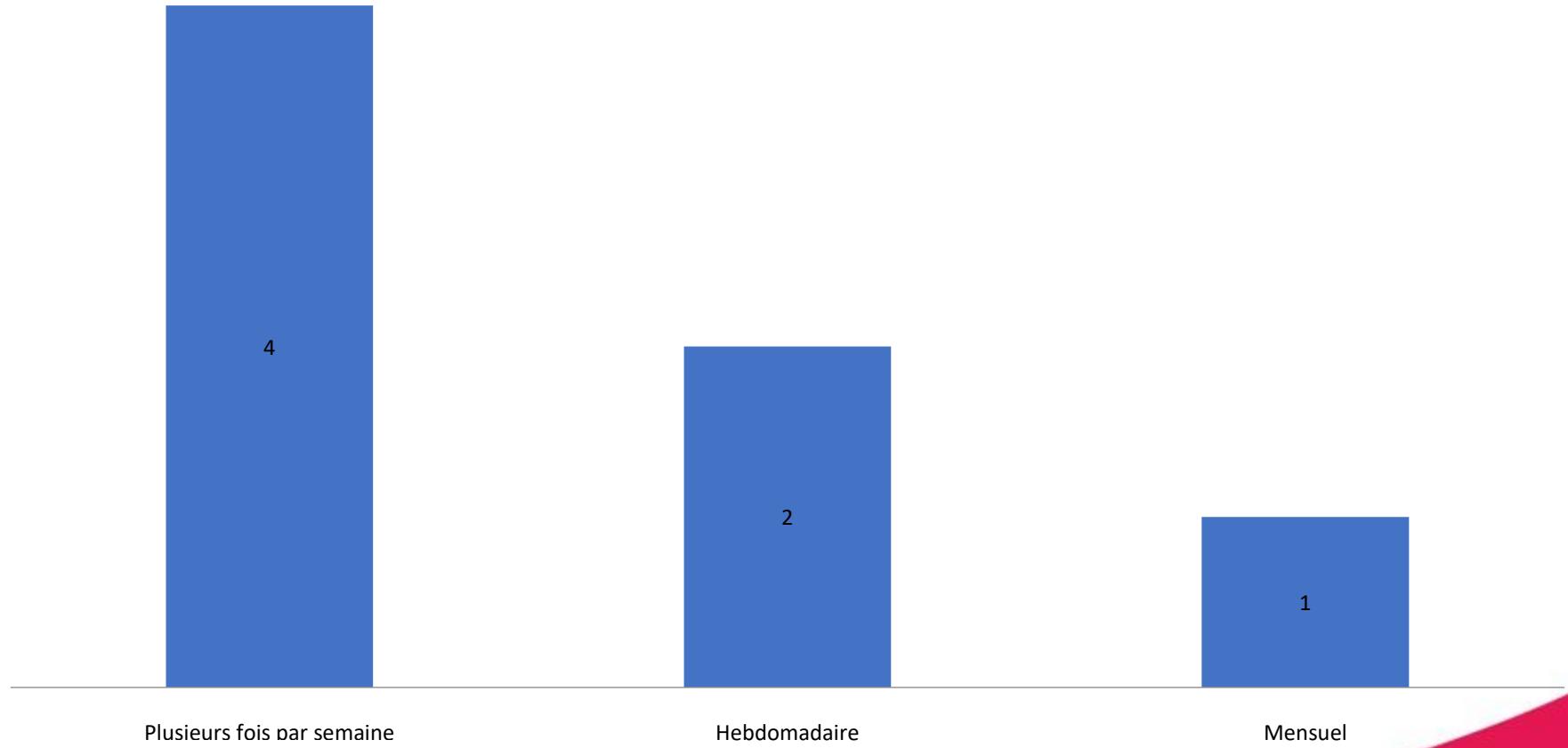
## *Rayon de livraison*





# ŒUFS

## *Fréquence de livraison*





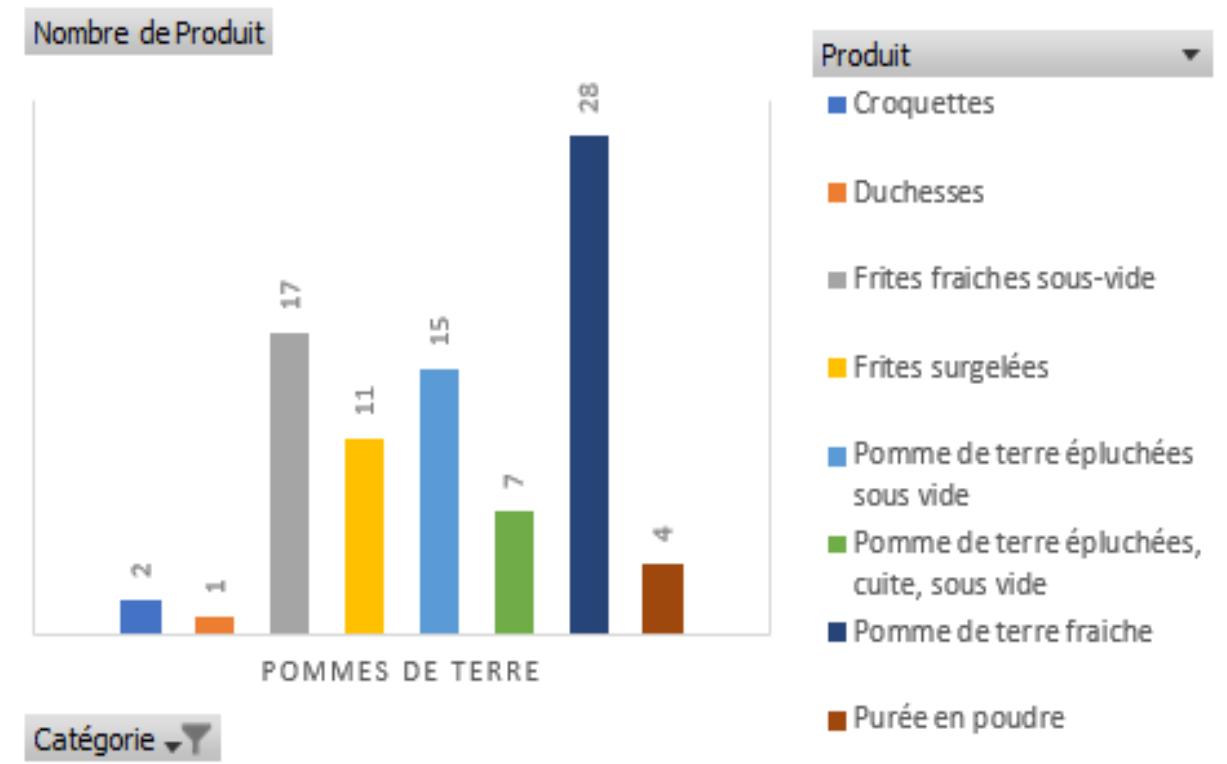
# POMMES DE TERRE

## 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**





# POMMES DE TERRE

## Demande

- ❖ La 4<sup>e</sup> gamme est la plus citée (39%) et représente 195 610 kg/an suivie de la 1<sup>e</sup> 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

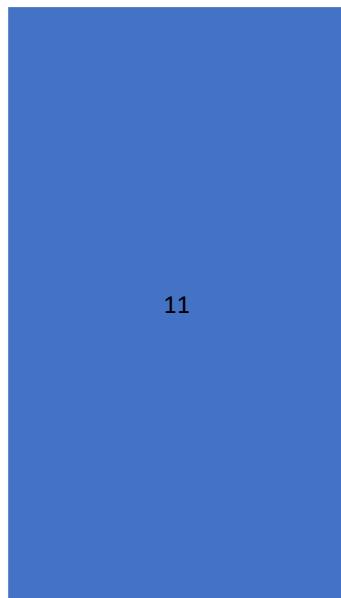
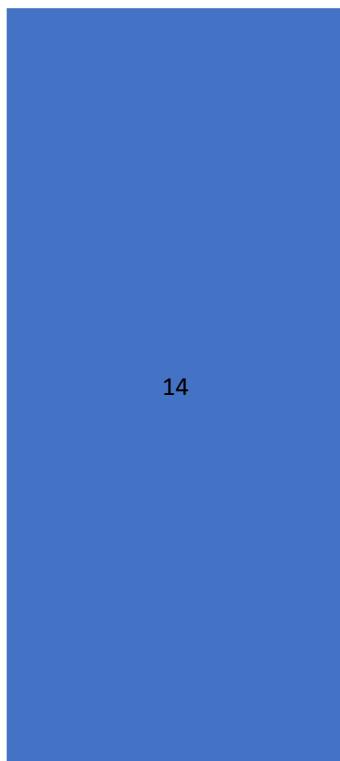
## Gamme

- Brossées, triées, non lavées



# POMMES DE TERRE

*Et les labels ?*



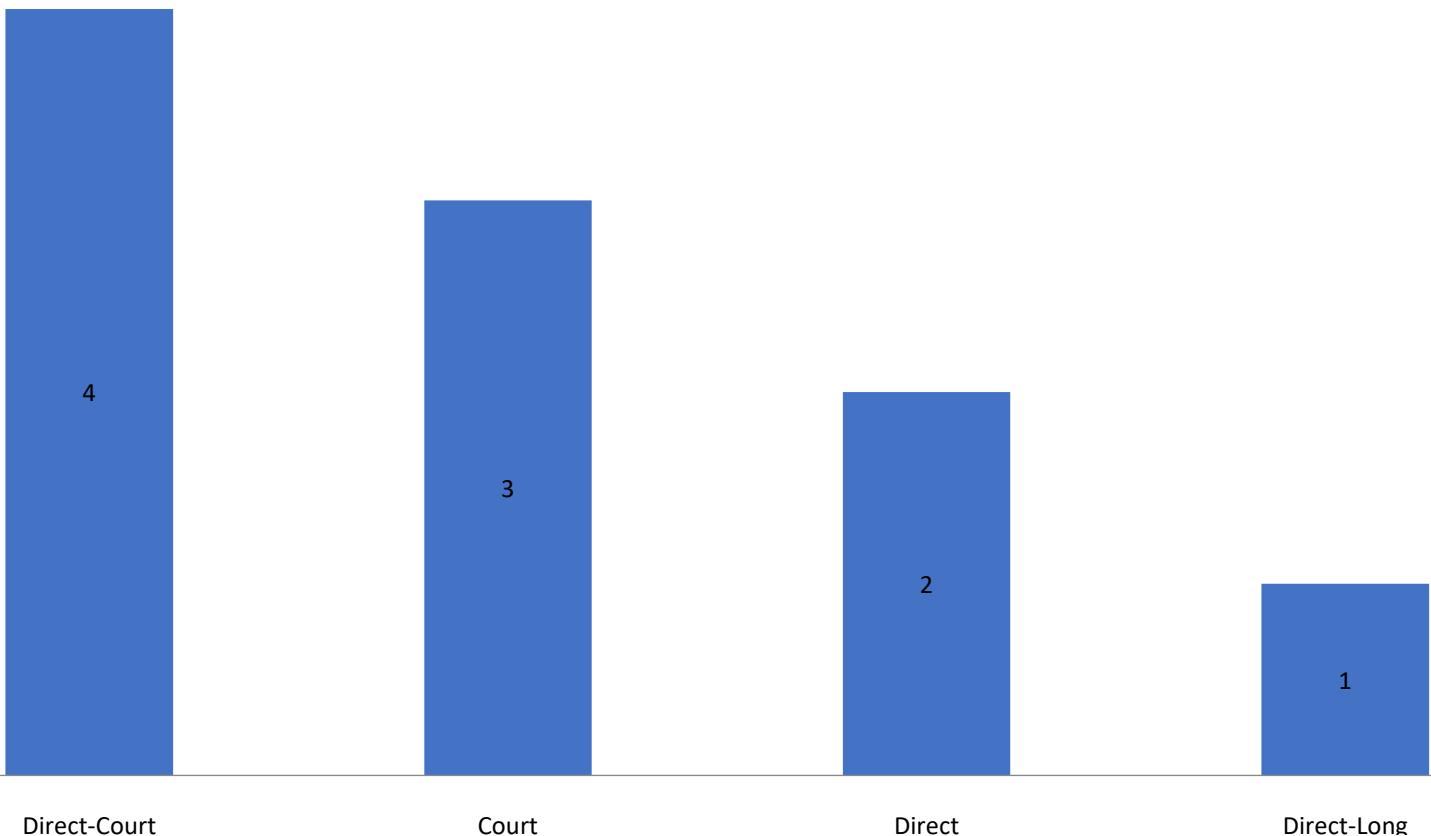
Hors labélisation

AB



# POMMES DE TERRE

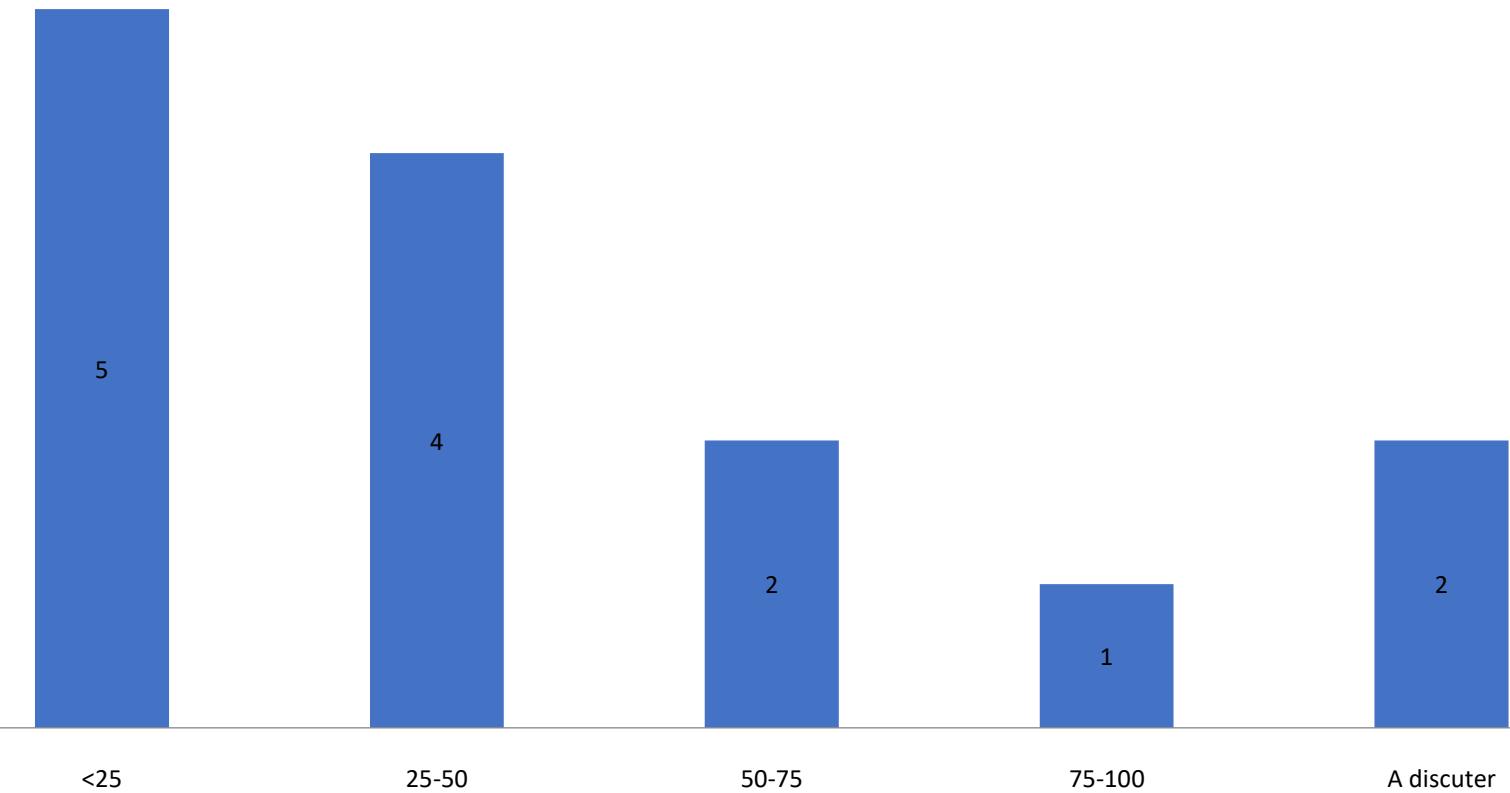
## *Circuits*





# POMMES DE TERRE

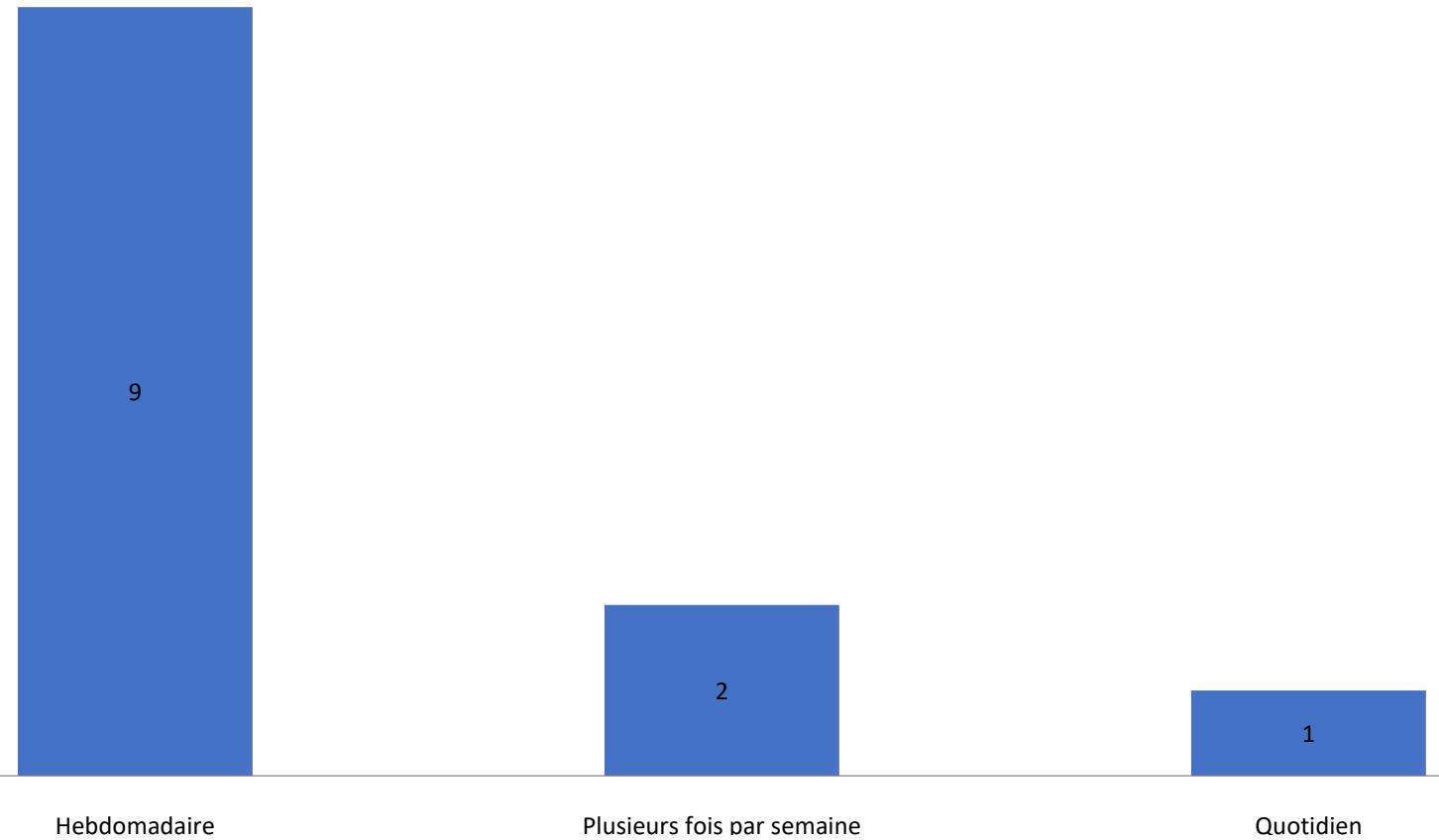
## *Rayon de livraison*





# POMMES DE TERRE

## *Fréquence de livraison*

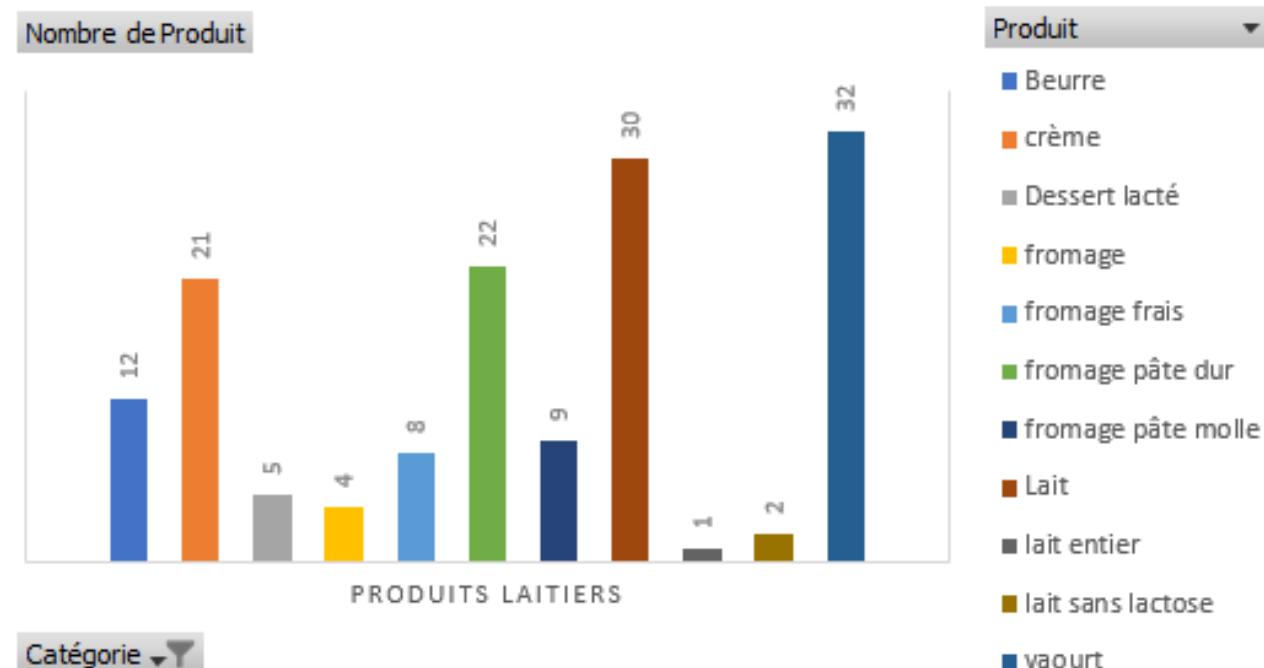




# PRODUITS LAITIERS

## Demande

- ✓ Yahourt : 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





# PRODUITS LAITIERS

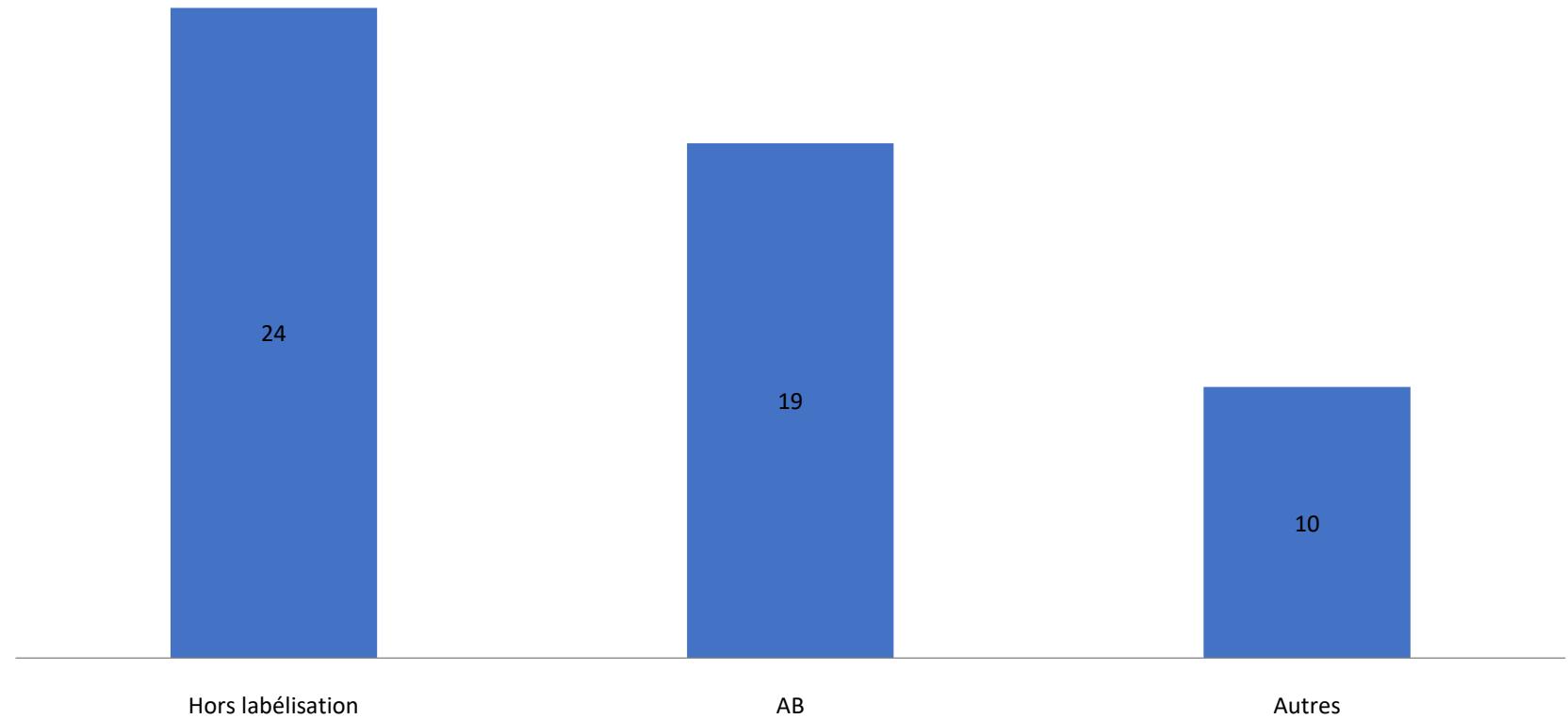
## Offre : Top 10

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



# PRODUITS LAITIERS

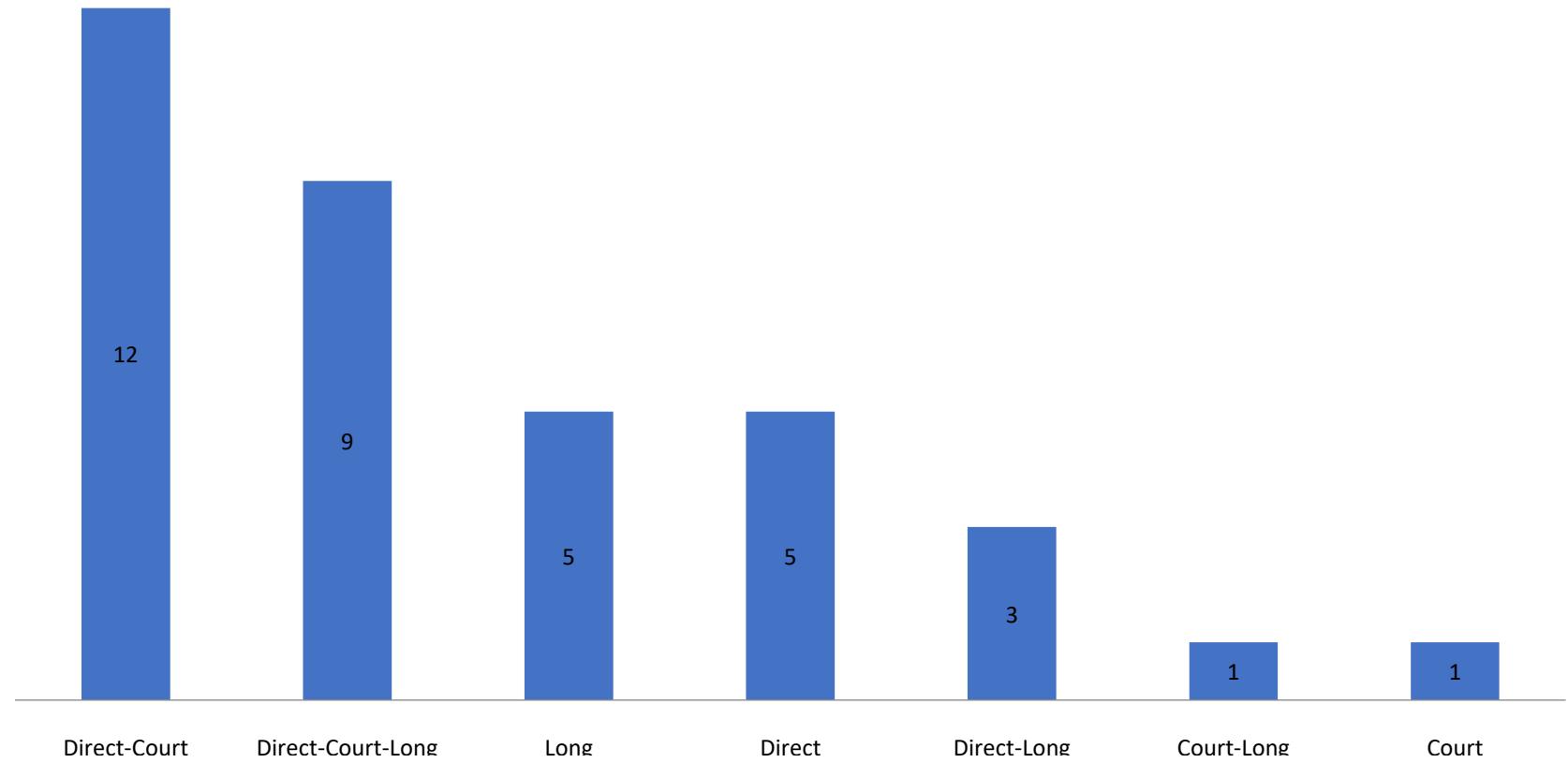
***Et les labels ?***





# PRODUITS LAITIERS

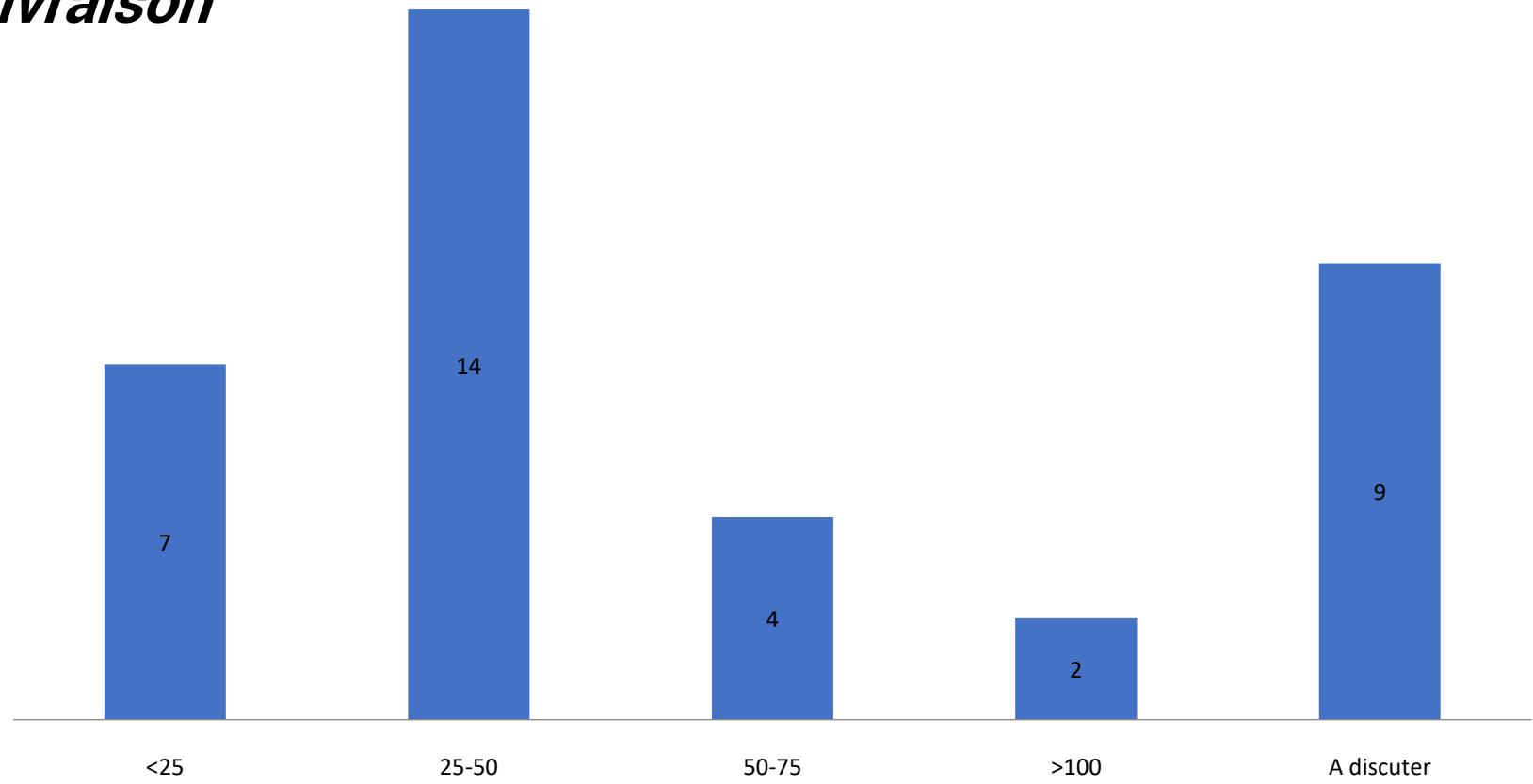
## *Circuits*





# PRODUITS LAITIERS

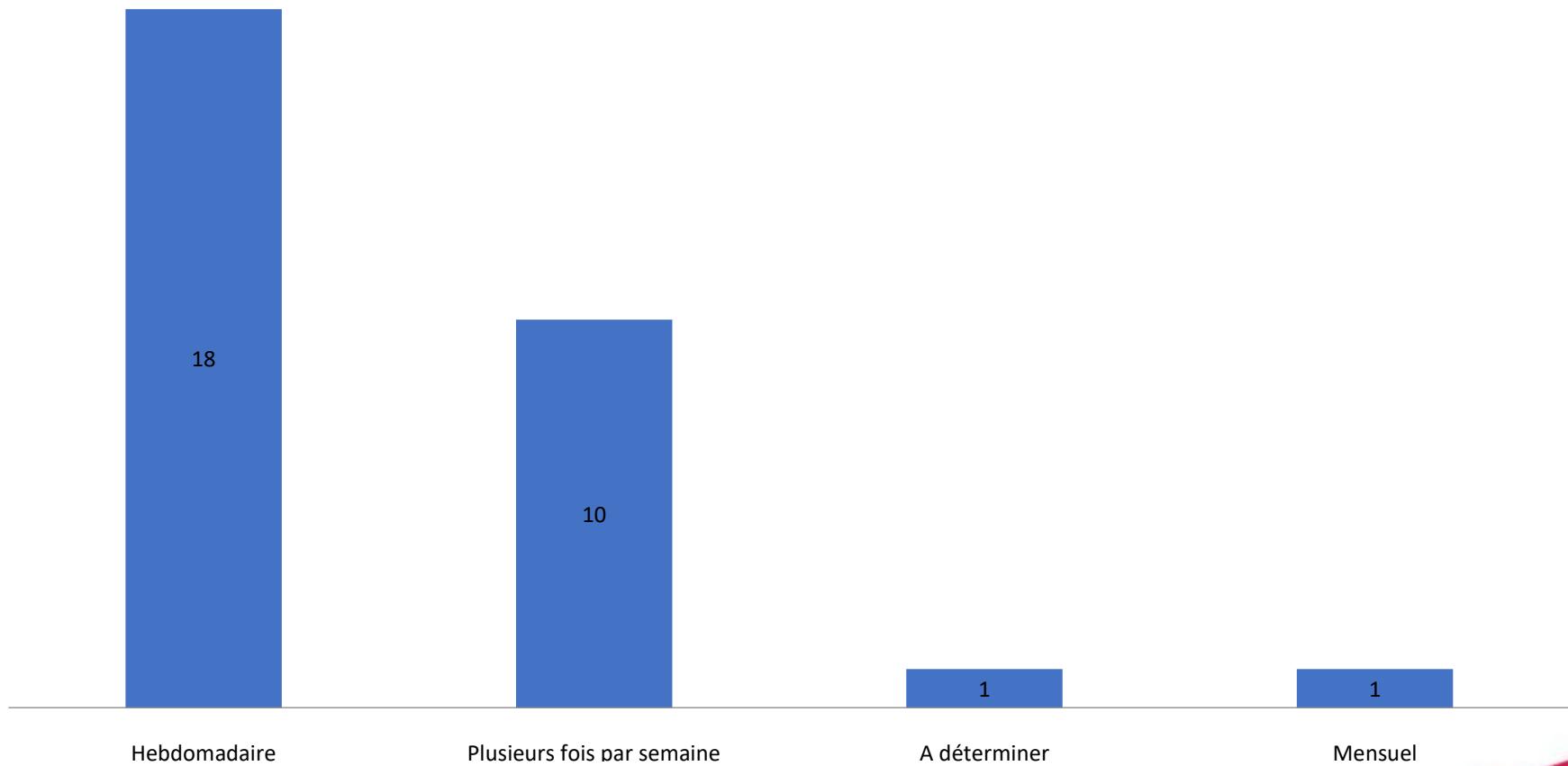
## *Rayon de livraison*





# PRODUITS LAITIERS

## *Fréquence de livraison*

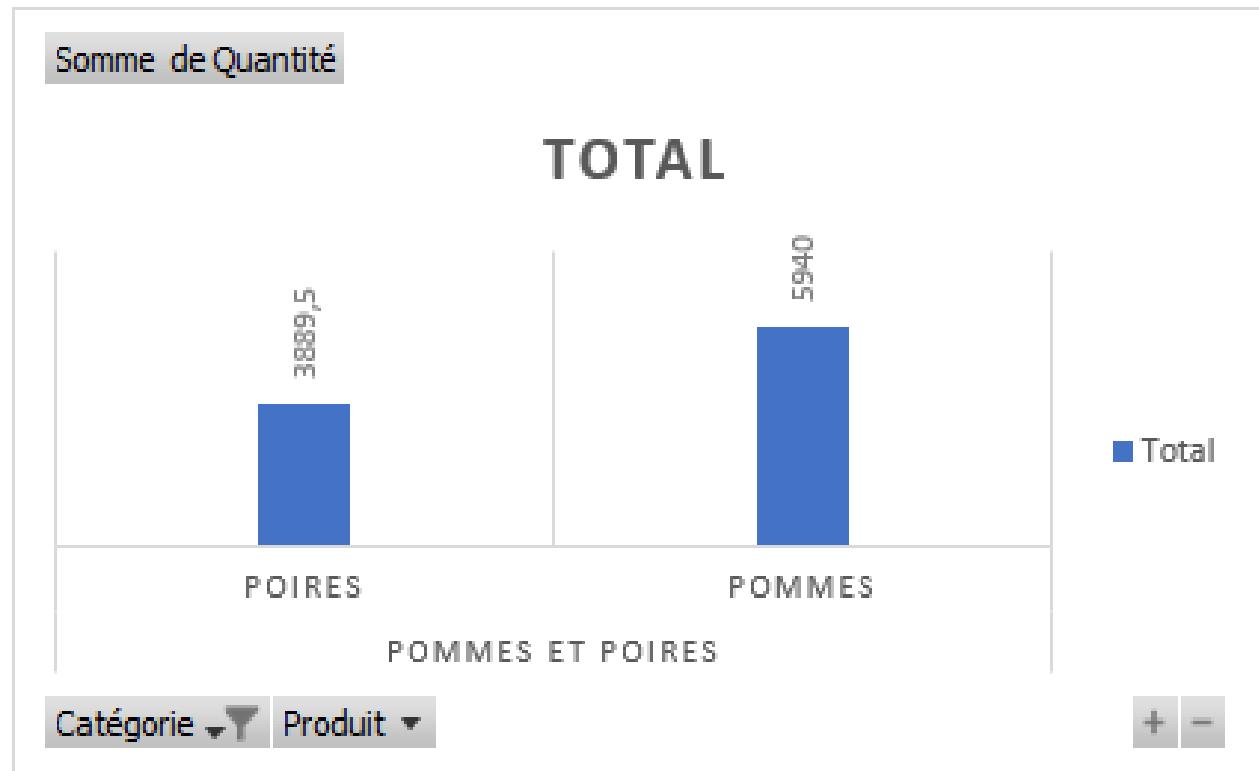




# POMMES ET POIRES

## 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

- Poires
- 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*

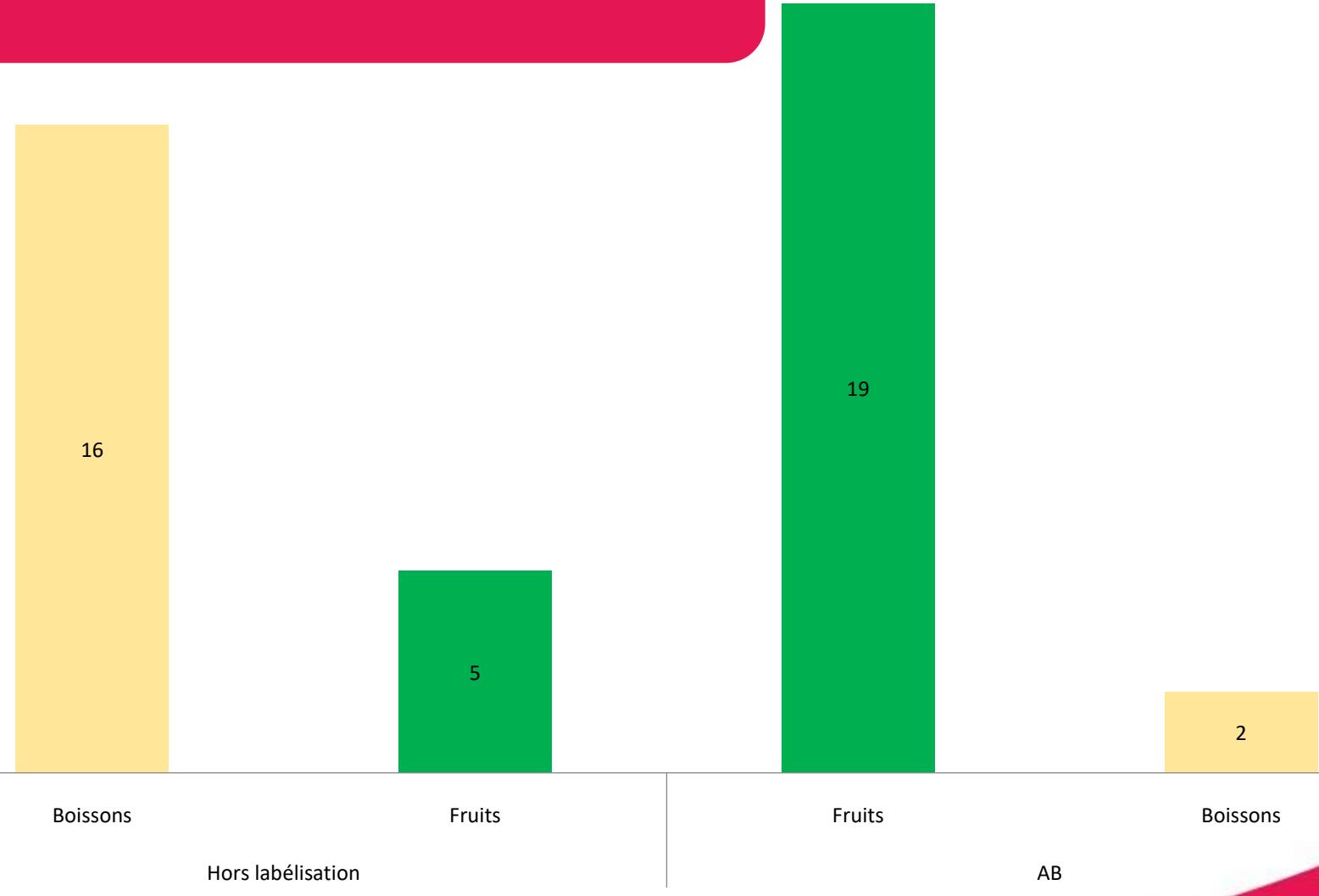
## Conditionnement

- Bouteille, poche 20L



# POMMES ET POIRES

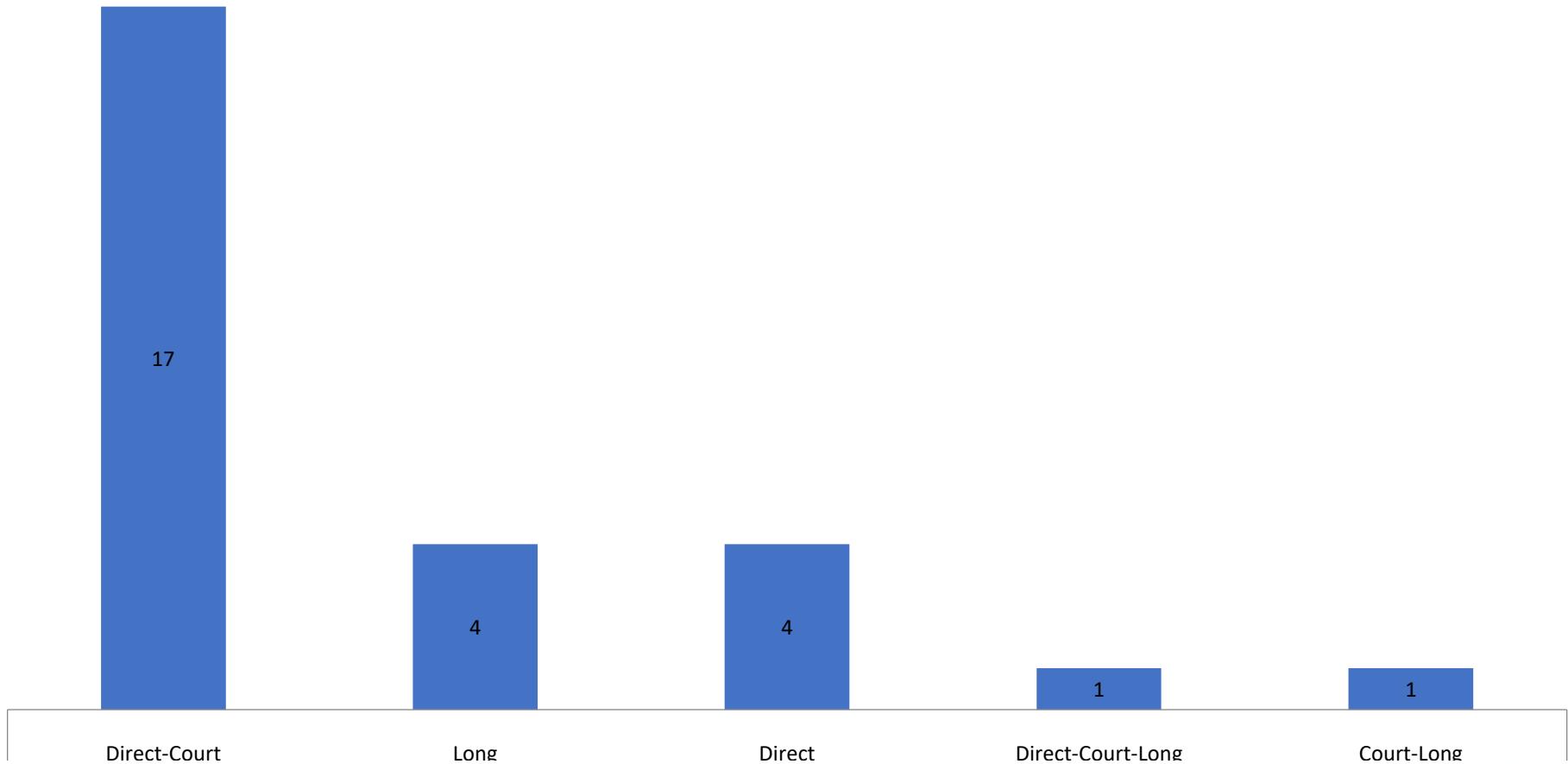
*Et les labels ?*





# POMMES ET POIRES

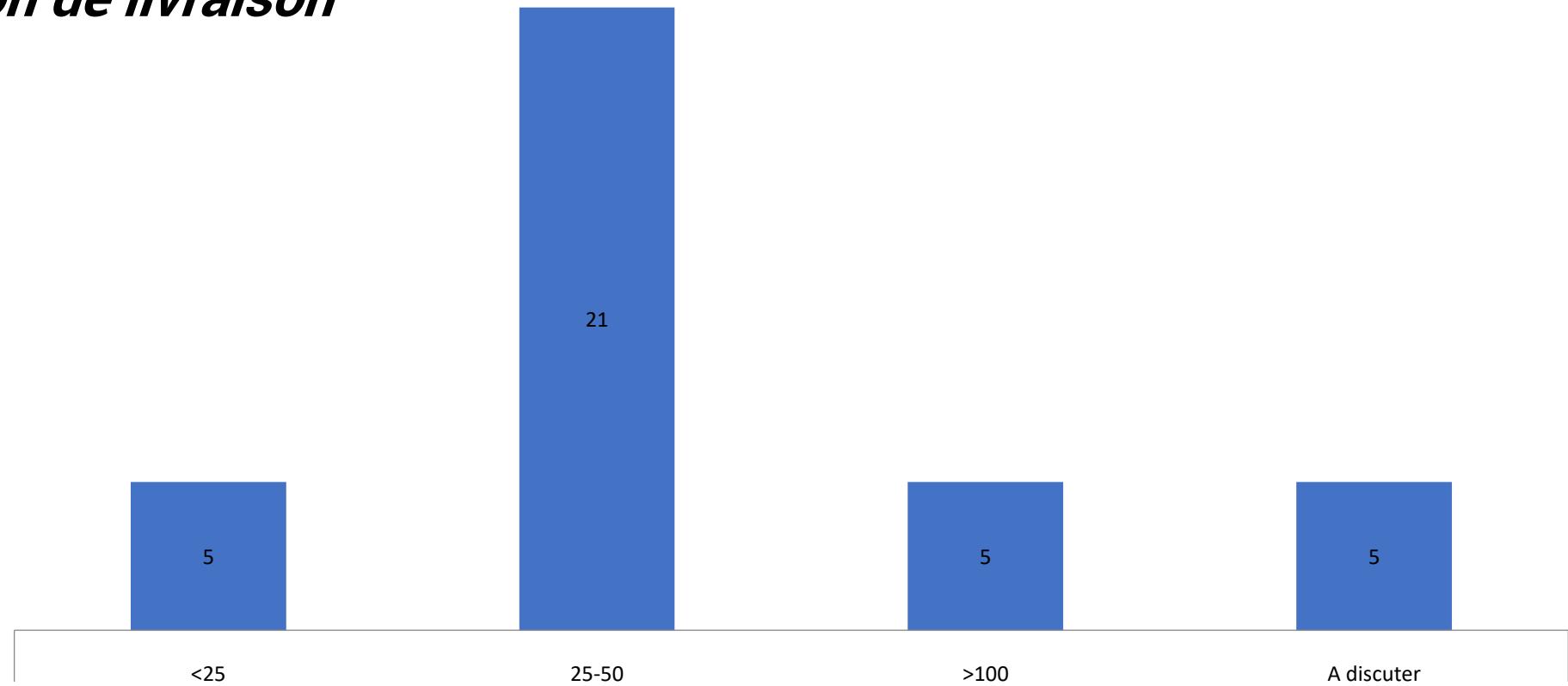
## *Circuits*





# POMMES ET POIRES

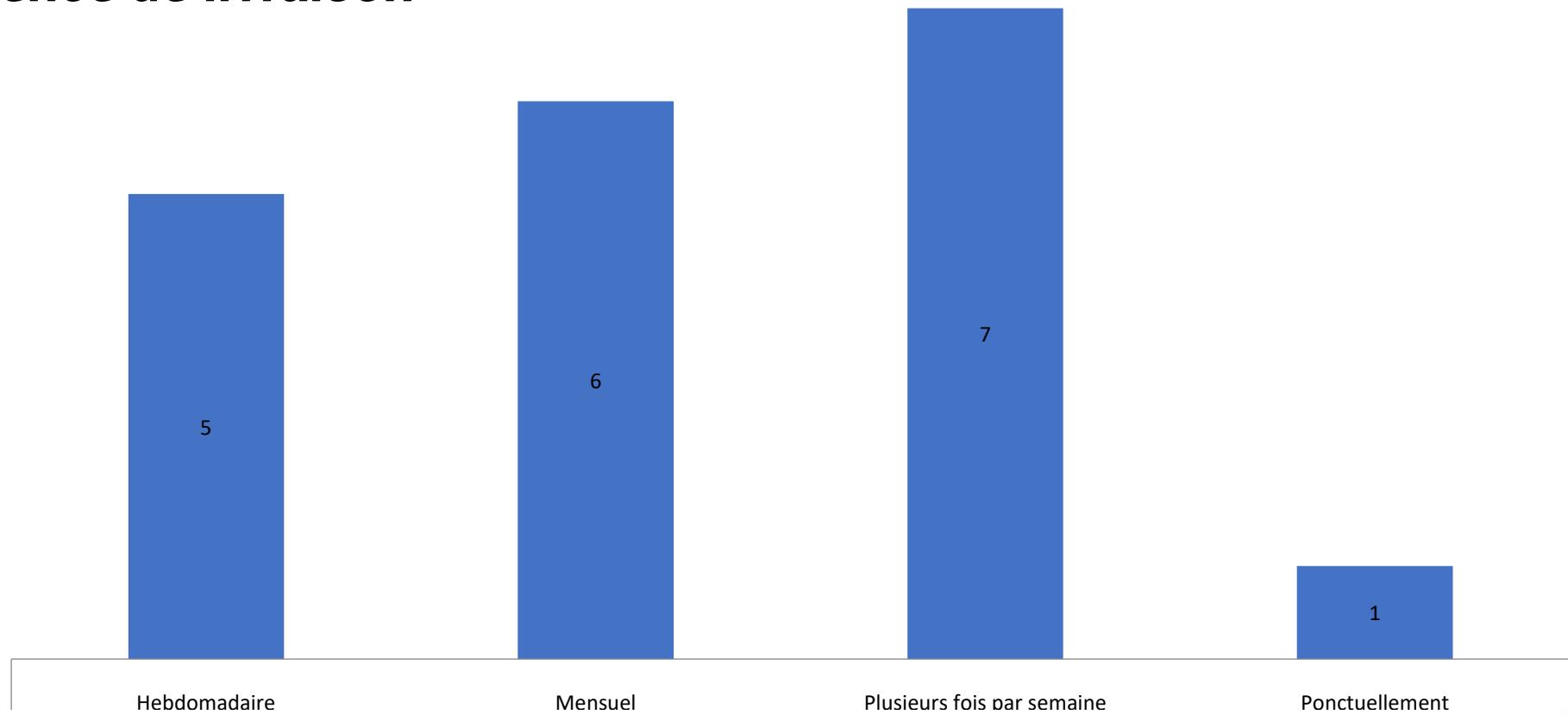
## *Rayon de livraison*





# POMMES ET POIRES

## *Fréquence de livraison*



# LÉGUMES

## Demande

### TOP 5 :

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

50% sont achetés en 1<sup>e</sup> gamme et 38% en 3<sup>e</sup> 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 verdures        | 32                |
| Tomates                    | 28                |
| <b>Total général</b>       | <b>388</b>        |

| Étiquettes de lignes                             | Nombre de Produit |
|--|-------------------|
| ■ 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                |
| Mais   | 1                 |
| Mélanges de légumes (soupe, macédoine, julienne) | 12                |
| Navel  | 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 verdures                              | 32                |
| Salsifis   | 3                 |
| Tomates  | 28                |
| <b>Total général</b>                             | <b>434</b>        |



# 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, cavier 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 ?*

46

AB

38

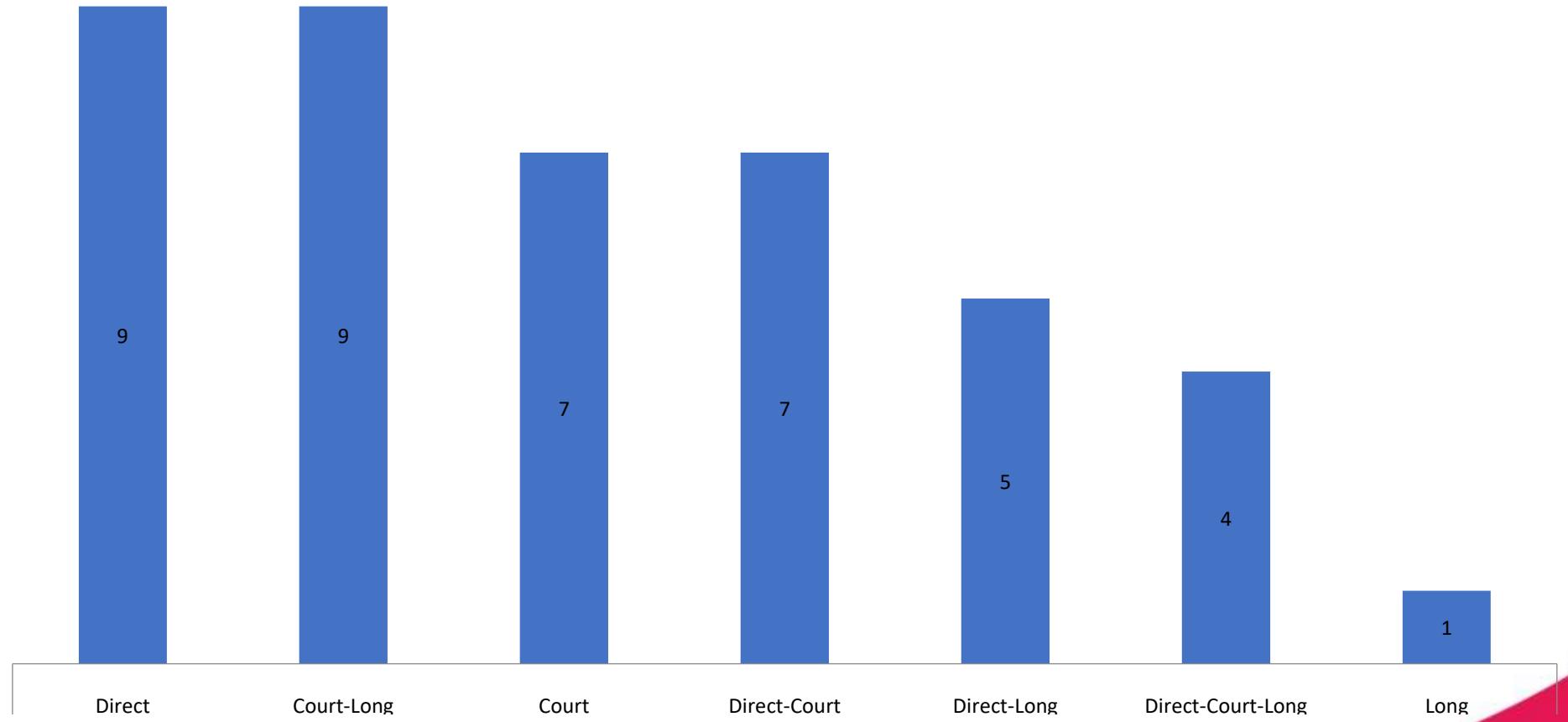
Hors labérisation





# LÉGUMES

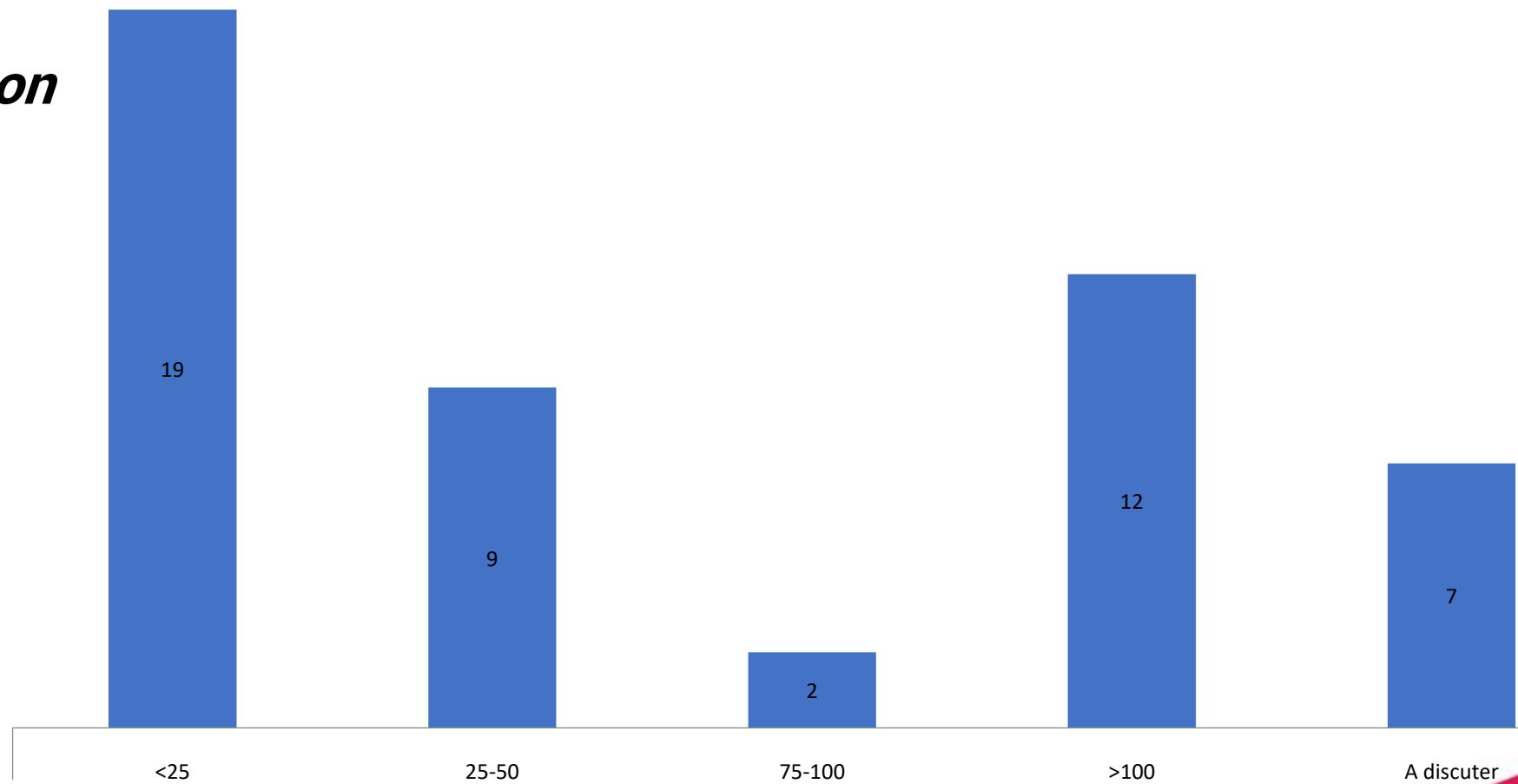
## *Circuits*





# LÉGUMES

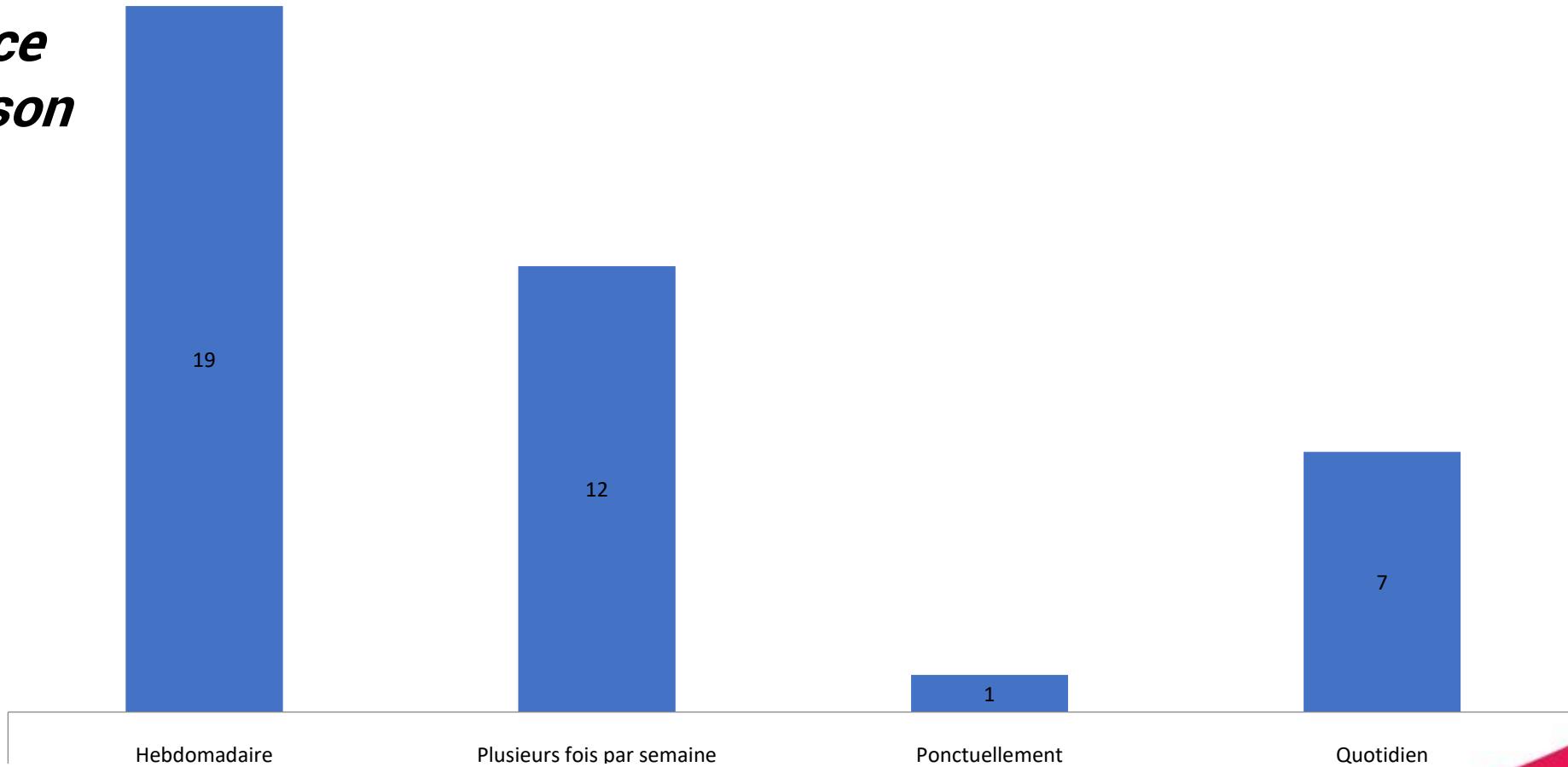
*Rayon  
de livraison*





# 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

A cartoon illustration of a red beet with a smiling face, arms, and legs, standing on a small green oval. It has green leafy tops. The character is positioned on the left side of the red banner.

# PAUSE CAFÉ – VIDÉOS

RENDEZ-VOUS DANS 15 MINUTES AU PLUS TARD

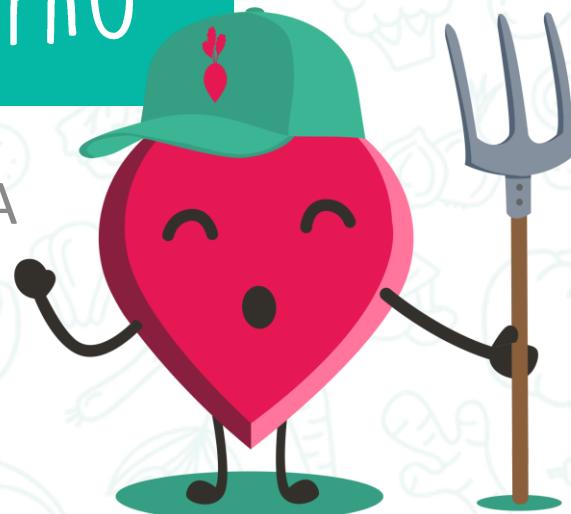


PAUSE



# 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'APPRENTISSAGE !



# LE CLIC LOCAL

UN OUTIL DE MISE EN RÉSEAU OFFRE/DEMANDE

Joëlle VANDERSTEEN – Apaq-W



**Le clic local**  
LA PLATEFORME DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE

## 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

- Produits Laitiers
- Boulangerie
- Boissons
- Viandes
- Céréales et légumineux

- Légumes
- Poissons
- Oeufs
- Pommes de terre

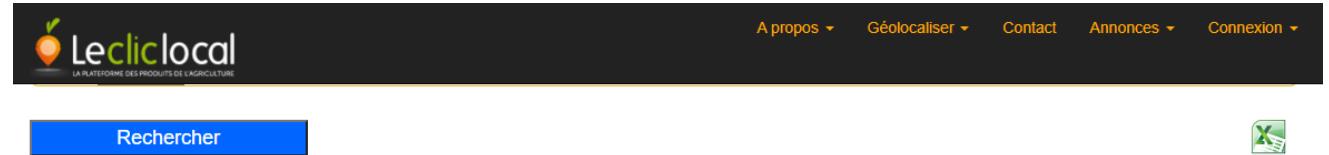
- Fruits
- Épicerie
- Plats Traiteurs
- Horticulture non comestible

### Type de production

- Bio

# LE MOTEUR DE RECHERCHE

## → Cas pratique – recherche d'œufs bio



Le clic local  
LA PLATEFORME DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE

A propos ▾ Géolocaliser ▾ Contact Annonces ▾ Connexion ▾

Rechercher

10 producteur(s) trouvé(s)

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



**Leclic local**  
LA PLATEFORME DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE

## 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.



**Leclic local**  
LA PLATEFORME DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE

DES QUESTIONS ?

Merci pour votre attention ;-)

A votre disposition si besoin !

## MOT DE CLÔTURE

MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION À CETTE FORMATION !

Matthieu VAN COTTON – Wagralim & Manger Demain